





MANUAL DO USUÁRIO
CHURRASQUEIRAS

ÍNDICE

01-INFORMAÇÕES GERAIS	04
02 -SEGURANÇA E PRECAUÇÕES	05
03 -INSTALAÇÃO	06
04- USO	07
05- INFRAVERMELHO (INFRARED – LINHA EVOLUTION)	08
06- VIDRO TEMPERADO (LINHA EVOLUTION)	09
07 -LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	09
08 -CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	11
09 -ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	12
10- NICHOS E DIMENSÕES	12
11- PROBLEMAS E SOLUÇÕES	13
12 -MONTAGEM DA LINHA DE GABINETE	14
13- ASSISTÊNCIA TÉCNICA	19
14 -GARANTIA	20
15-LINHA DE PRODUTOS	21

01- INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher nosso equipamento da STRONGRILL PROFESSIONAL, estamos certos que sua experiência será incrível, com base na missão, visão e valores, nos preocupamos em entregar o seu produto com muita qualidade, design, tecnologia e muita segurança para que você tenha uma experiência incrível.

Antes de usar o equipamento, recomendamos que leia inteiramente nosso manual pois o mesmo contém detalhes e informações de instalação, operação e manutenção, certifique se que todos os usuários estejam familiarizados com nosso manual do usuário.

Recomendamos que esse manual do usuário fique junto ao equipamento para que novos usuários possam consulta-lo em caso de dúvidas.

Instalação, ajuste, alterações, serviço ou manutenção indevidos podem causar ferimentos, é fundamental que a instalação e manutenção seja feita por pessoas especializadas e que se atente a todas as medidas de segurança.

Nosso equipamento é semiprofissional, sendo indicado para uso doméstico ou similares, como: áreas gourmet, cozinhas, casas de campo, hotéis.

Caso o equipamento não esteja operando de forma correta, consulte a página de problemas e soluções para que possa obter informações, caso a dúvida ainda persista entre em contato com o nosso departamento de suporte ao cliente, teremos o prazer de atender.

A Strongrill possui 02 linhas de produtos uma se chama Classic onde o equipamento não tem infravermelho (infravermelho) e Vidro temperado e a linha Evolution que possui infravermelho (infravermelho) e Vidro temperado, ambas possuem os mesmos dimensionais.

02- SEGURANÇA E PRECAUÇÕES

O equipamento que você acaba de adquirir é um equipamento de uso constante, é essencial que o usuário fique atento a todo o tempo ao correto funcionamento, se sentir cheiro de gás desligue todas as chamas, abra a tampa e feche o registro para cortar a distribuição de gás.

Ao acender as chamas observe se as chamas estão ligadas, se não tiver pressione o botão do acendimento automático até que a mesma esteja acesa.

Este equipamento foi desenvolvido para ser utilizado em ambientes externos, para utilização interna deverá conter sistema de exaustão, nunca coloque este equipamento em ambiente fechado ou estrutura coberta sem a utilização de um sistema de exaustão.

O equipamento deve ser instalado em uma altura padrão de bancadas de no mínimo 90CM, evitando que as crianças pequenas tentem operar o equipamento.

A área em volta do seu equipamento deve está limpa e livre de líquidos inflamáveis e outros materiais combustíveis, um botijão de gás GLP não ligado para uso não deve ser armazenado nas proximidades deste equipamento.

Durante a utilização do equipamento não toque na tampa e laterais, pois, a superfície atinge altas temperaturas e o usuário pode sofrer queimaduras, use luvas de proteção térmica para o manuseio.

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

O gás liquefeito de petróleo (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 liquefeito de petróleo (GLP) é altamente inflamável e pode incendiar inesperadamente quando misturado com o ar e acionado por qualquer faísca.

Desligue o fornecimento de gás no registro do botijão ou no registro interno quando gás natural (GN) depois de utilizar o produto.

03- INSTALAÇÃO

Instalação, ajuste, alterações, serviço ou manutenção indevidos podem causar ferimentos, é fundamental que a instalação e manutenção seja feita por pessoas especializadas e que se atente a todas as medidas de segurança.

Para instalação do seu equipamento é fundamental saber qual o tipo de gás é fornecido e qual chega no ponto de instalação, nossos equipamentos funcionam em gás liquefeito de petróleo (GLP) ou Gás natural (GN), lembrando que o equipamento não é híbrido e o tipo de gás deve ser escolhido corretamente antes da compra.

Para botijão P13 gás liquefeito de petróleo (GLP), obrigatório a utilização de registro regulador de baixa pressão, para uso doméstico, com pressão de trabalho de 220mmca (milímetros de coluna d'água), fazer a ligação entre botijão e churrasqueira através de mangueira flexível metálica de 3/8".

Para Gás Natural de rua (GN), A ligação deve ser feita entre a saída da tubulação do gás até a churrasqueira através de mangueira flexível metálica de 3/8", com registro único e adaptador com pressão de trabalho de 280mmca (milímetros de coluna d'água).

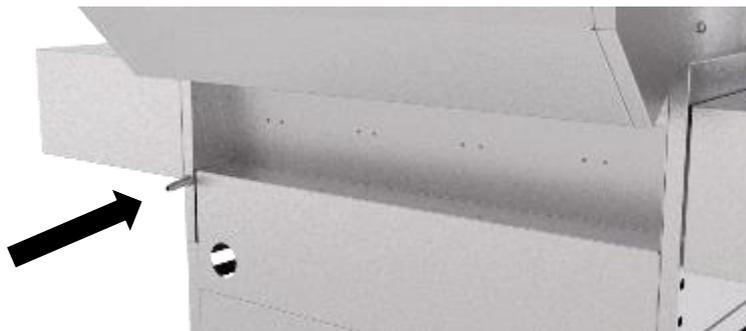
Após a instalação é fundamental que o instalador especializado analise se há vazamento de gás passando um pouco de espuma de detergente nas conexões de entrada e saída de gás, verificando se não há formação de pequenas bolhas de ar, que indicam a presença de vazamento.

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

Para o funcionamento do acendimento automático coloque a pilha AA com o polo positivo para cima e seu equipamento estará pronto para uso.

Se o seu equipamento for o modelo de embutir o mesmo deve ser apoiado sobre granito ou pedra, e deve ser instalado em uma altura padrão de bancadas de no mínimo 90CM, evitando que as crianças pequenas tentem operar o equipamento.

A conexão deve ser feita pela parte traseira do equipamento, conforme ilustração abaixo:



04- USO

Leia o Manual de Montagem e assegure-se de que a churrasqueira seja montada adequadamente. Após a instalação do seu equipamento é fundamental que o equipamento fique ligado durante 05 minutos para eliminar todas as impurezas de fabricação.

Certificar-se que ambos os queimadores foram acesos após a liberação do gás e acionamento do botão de ignição.

Assim como o seu forno, a sua churrasqueira deve ser pré-aquecida para fornecer um melhor desempenho. Pré-aqueça a churrasqueira, na posição alta durante 2-5 minutos.

Nunca utilize seu equipamento em ambientes sob vento forte, se utilizada em uma região com ventos constantes, use um quebra-vento.

Quando o seu equipamento estiver fora de uso, recomendamos que o proteja com uma capa impermeável.

O seu equipamento possui um termômetro na tampa que mede a temperatura interna, no qual, permite o controle total da temperatura, um item fundamental na realização das suas receitas.

O seu equipamento possui uma bandeja coletora de gorduras, é fundamental que use água pelo menos pela metade da bandeja, isso evita que o seu equipamento dilate, diminua a vida útil dos componentes, facilita a limpeza, evita a combustão e diminui a emissão de fumaças.

É fundamental a reposição de água na bandeja durante o preparo das suas receitas, deve-se desligar a churrasqueira antes do reabastecimento, e aguarde por 5 minutos antes do novo reabastecimento, esse tempo é necessário para que a bandeja se resfrie, e não haja risco de combustão proveniente do contato da gordura aquecida na bandeja, além da água pode ser colocado sal grosso, isso faz com que a gordura não grude no fundo da bandeja facilitando a sua limpeza.

O seu equipamento possui um defletor por queimador, é imprescindível o uso dos defletores para evitar que os queimadores fiquem entupidos, se for observado que os queimadores estão entupidos, você mesmo pode desentupir com uma agulha para desentupir.

O seu equipamento não precisa de ponto elétrico, o mesmo possui um ignitor a pilha para o acendimento automático, coloque a pilha AA ou AAA com o polo positivo para cima e seu equipamento estará pronto para uso.

O Manipulo para controle de temperatura possui um sistema de trava de segurança, devendo ser pressionado para baixo antes de girar no sentido anti-horário, para seu acionamento em seguida pressione o ignitor a pilha para o acendimento.

O seu equipamento possui grelhas inferiores e superiores para que o alimento seja apoiado.

Durante a utilização do seu equipamento as partes externas como tampa e laterais atingem altas temperaturas, podendo causar queimaduras, use luvas de proteção térmica para o manuseio.

Use a churrasqueira a pelo menos 80 cm de qualquer parede ou superfície. Mantenha uma distância de 3 metros de objetos que possam incendiar.

Sempre que o seu equipamento não estiver em uso é recomendado que corte o fornecimento de gás fechando o registro.

Não use água se houver combustão interna, isso pode resultar em lesões pessoais. Se verificar um incêndio causado por excesso de gordura, desligue os manípulos e o fornecimento de gás.

Para o acendimento dos queimadores gire o manipulador e espere 5 segundos para o acionamento do botão ignitor, se a ignição não ocorrer em cinco segundos, gire os controles do queimador para desligado e espere um pouco e repita o procedimento de acendimento.

Não utilize carvão ou qualquer outro combustível sólido neste produto.

05- INFRAVERMELHO (INFRARED – LINHA EVOLUTION)

O queimador infravermelho a gás é um equipamento que realiza processos de cocção, e aquecimento. Este processo se baseia na combustão que se desenvolve na saída da tela de cerâmica. A chama que é produzida, aquece a superfície da tela, transmitindo maior parte do calor via radiação infravermelha, podendo ser gás GLP(Botijão) ou GN (Gás encanado de rua).

É fundamental que para um bom funcionamento seja retirada a grelha superior do seu equipamento devido ao calor gerado pelo infravermelho para não haver o empenamento da sua grelha.

Nunca ligue todos os queimadores junto com o infravermelho isso pode danificar seu equipamento devido ao alto calor gerado internamente do seu equipamento.

No acendimento do queimador infravermelho espere o gás preencher a câmara, isso pode levar alguns segundos.

O infravermelho é uma boa opção para carnes, frangos, legumes, para dar aquela tostada.

Nunca coloque as mãos no infravermelho a superfície é bem quente e põe haver queimaduras.



06- VIDRO TEMPERADO (LINHA EVOLUTION)

Na nossa linha Evolution seu equipamento possui um vidro temperado resistente a alta temperatura de 8mm para fácil visualização dos seus alimentos internamente, para retirar o vidro para limpeza retire os 4 parafusos com uma chave Philips puxe o vidro para o lado esquerdo ou direito e retire o vidro puxando o mesmo para cima, pronto agora é possível fazer a limpeza facilmente.



07- LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

A limpeza do seu equipamento foi simplificada ao máximo e ela é necessária para prevenir que os detritos acumulados possam entrar em combustão dentro da câmara interna, sempre fazer a limpeza com o fornecimento de gás desligado e jamais jogue água no seu equipamento, isso pode danificar o seu equipamento pois possui componentes elétricos.

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 alcalino 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 escovado para evitar danos.

A área externa nunca deve ser esfregada com buchas ou esponjas isso pode danificar o aço inoxidável, passe um pano seco e macio com limpa inox, use produto de proteção na superfície externa para evitar oxidação e o aço inox ficar bem conservado.

Após o término de preparo do seu alimento, espere o seu equipamento esfriar mais ainda morno retire as grelhas, defletores e bandeja coletora e limpe com detergente alcalino e água morna, limpe seu equipamento frequentemente, preferencialmente depois de cada uso.

Se a gordura estiver carbonizada nos acessórios recomendamos deixá-los de molho submersos em um recipiente com soda cáustica por 24 horas, após este banho, proceder com a lavagem com detergente alcalino.

Se for observado que os queimadores estão entupidos, você mesmo pode desentupir com uma agulha para desentupir os orifícios dos queimadores.

Em algumas áreas do país, as aranhas, ou os insetos pequenos, são conhecidos como causadores de problemas. As aranhas constroem teias, ninhos e põem ovos nos tubos do seu equipamento, obstruindo o fluxo de gás para o queimador. O gás de retorno pode entrar em ignição no tubo, por trás do painel de controle. Isso é designado como uma chama de retorno e pode danificar o seu equipamento e causar lesões.

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

08- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



POTÊNCIA DO QUEIMADOR 10.000 BTUs

POTÊNCIA DO INFREVERMELHO 8.900 BTUs (LINHA EVOLUTION)

VIDRO TEMPERADO 8MM (LINHA EVOLUTION)

BOCA DO FOGÃO 15000 BTUs

INSTALAÇÃO EM GÁS GLP OU GN

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO A PILHA AA OU AAA

CONTROLE DE TEMPERATURA

ESTRUTURA EM AÇO INOX 304

BANDEJA COLETORA DE GORDURA

TERMOMETRO ANALÓGICO NA TAMPA

PRESSÃO DE TRABALHO DOS QUEIMADORES.

GLP pressão de trabalho de 220mmca (milímetros de coluna d'água)

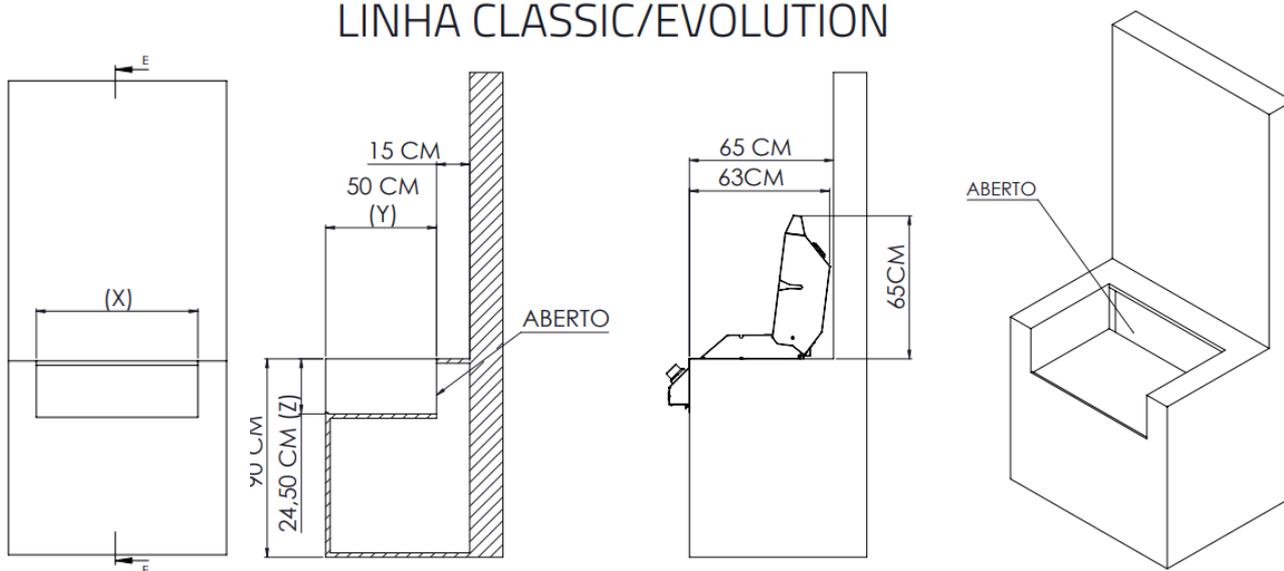
GN pressão de trabalho de 280mmca (milímetros de coluna d'água)

09- ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PARA NICHOS

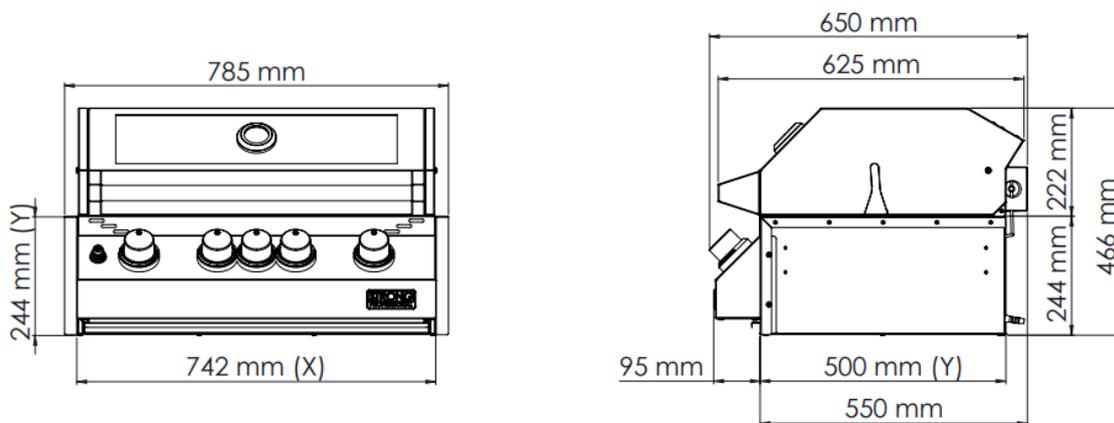
MODELO	DESCRIÇÃO	COMPRIMENTO (X)	LARGURA (Y)	ALTURA (Z)	PESO (Kg)	COMPR. GRELHA (mm)	LARG. GRELHA (mm)
2QE/2QEV/2QST	02 QUEIM	425	500	245	29	370	430
3QE/3QEV/2QST	03 QUEIM	585	500	245	35	530	430
4QE/4QEV/4QST	04 QUEIM	745	500	245	42	690	430
5QE/5QEV/5QST	05 QUEIM	905	500	245	49	850	430
6QE/6QEV/6QST	06 QUEIM	1065	500	245	55	1010	430

10- NICHOS E DIMENSÕES

LINHA CLASSIC/EVOLUTION



MODELO:4QE/4QEV



11- PROBLEMAS E SOLUÇÕES

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Queimador não acende	O botijão de gás está vazio	Troque por um botijão de gás novo
	Regulador de gás com defeito	Troque por um regulador de gás novo
	Bloqueio no queimador	Realize a limpeza no queimador
	Bloqueio no gás	Troque a mangueira de gás e as conexões
	Sistema de acendimento automático não funciona;	Troque a pilha AA do ignitor, observe se não há gordura na ponta da vela de ignição, se não resolver entre em contato com o serviço de assistência técnica
Chama amarelada ou baixa	Conversão de GLP para GN ou GN para GLP, feita de maneira incorreta	Entre em contato com o serviço de assistência técnica
Chama baixa ao ligar	Obstrução na tubulação de gás	Desobstrua a tubulação de gás
Chama vinda do painel de controle.	Vazamento de gás no registro ou tubulação.	Entre em contato com o serviço de assistência técnica
Chama dentro do equipamento ou chamas excessivas contínuas acima da grelha inferior.	Excesso de gordura na área do queimador.	Desligue os botões de controle e corte o fornecimento de gás. 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 bandeja coletora e de outras superfícies.
Cheiro de gás.	Problemas nas conexões	Entre em contato com o serviço de assistência técnica

Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor SAC caso após executar os procedimentos básicos de solução, e os problemas persistirem, encontrar outro problema não listado na tabela de problemas e soluções, qualquer dúvida que persista durante a operações do produto.

12- MONTAGEM MODELO COM GABINETE

Os equipamentos STRONGRILL PROFESSIONAL são montados na fábrica, porém, para redução de volume e consequentemente redução de custo de frete aos clientes, alguns itens são enviados desmontados em sua embalagem, o processo de montagem é muito simples e não há nada que se refere a gás e é aplicado para a linha de gabinete, para a linha portátil e de embutir aplique a sequência 10,11 e 12, para a montagem é necessária uma chave Phillips e parafusos M5, arruelas lisas e de pressão.

Retire todas as peças da embalagem, tome cuidado ao manusear as peças, o inox é um material frágil quando submetido a pancadas, apoio a base sobre uma superfície plana para iniciar a montagem do seu equipamento, todas as peças serão montadas sobre a base.

ETAPA 01 – Apoie a traseira sobre a base com marcação de número 1 e coloque os parafusos M5, nessa etapa é importante apenas encostar os parafusos para que a traseira fique firme na base.



ETAPA 02 - Posicione as laterais esquerda e direita de número 3 e coloque os parafusos M5, nessa etapa é importante apenas encostar os parafusos para que as laterais fiquem firmes na base.



ETAPA 03 – Posicione o painel traseiro superior de número 02 e coloque os parafusos M5, nessa etapa é importante apenas encostar os parafusos para traseira superior fique firme na traseira.



ETAPA 04 – Posicione a porta esquerda e direita contra o pino na base, nessa etapa as portas estarão posicionadas mas não estão fixas tome cuidado.



ETAPA 05 – Posicione a travessa frontal superior sobre as portas e encaixe os pinos nas portas esquerda e direita, agora coloque os parafusos M5 da travessa, nessa etapa é importante apenas encostar os parafusos, logo após aperte todos os parafusos com uma chave Philips.



ETAPA 06 – Nessa etapa fixe os puxadores com uma chave Philips.



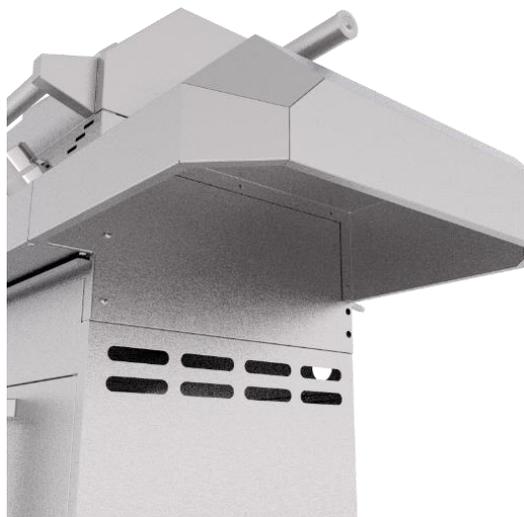
ETAPA 07 – Nessa etapa o seu gabinete já está montado, posicione a sua churrasqueira sobre o gabinete, essa etapa não deve ser realizada por apenas uma pessoa.



ETAPA 08 – Posicione os parafusos M5 de fora para dentro para unir a sua churrasqueira com o gabinete inferior.



ETAPA 09 – Posicione a Lateral esquerda (modelo sem fogão) e a lateral direita nos dois parafusos que se encontram na lateral do equipamento eles não estão apertados, e fixe todos parafusos.



ETAPA 10 – Posicione os defletores e encaixe-os nos pinos guias.



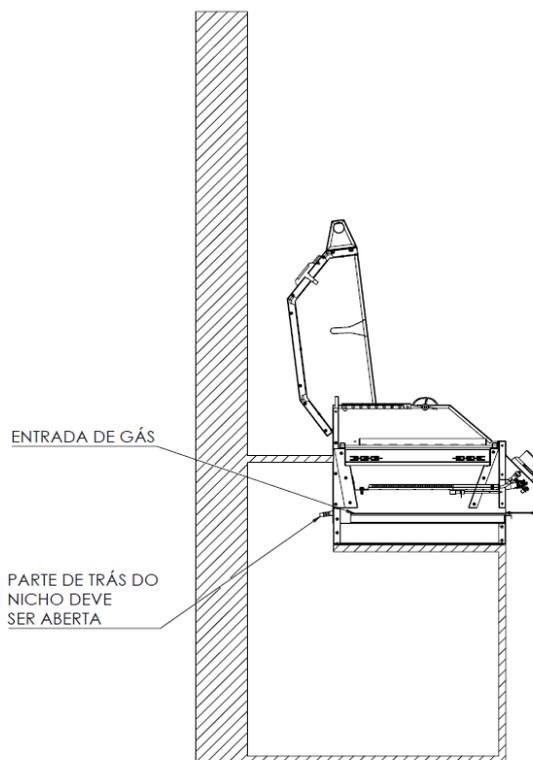
ETAPA 11 – Posicione as Grelhas inferiores e superiores.



ETAPA 12 – Sua churrasqueira possui uma base para apoio do botijão de gás P 5 ou P 13, posicione o botijão sobre a base.



ETAPA 13 – Essa última etapa é a instalação do sistema de gás e deve ser feita por um técnico especializado todos os nossos produtos são ligados parte traseira do equipamento conforme ilustração abaixo.



14- TERMO DE GARANTIA

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, contados a partir da data de emissão da nota fiscal.

Os serviços de assistências 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.

A garantia não cobre problemas causado por mau uso.

A garantia fica automaticamente inválida nos casos de instalação efetuada por profissionais não autorizados e/ou homologados, nestes casos a garantia estará limitada a defeitos comprovados de fabricação por um período de 03 (três) meses, conforme lei 8078 de 11 de setembro de 1990.

A garantia fica automaticamente inválida no caso de danos causados durante o transporte.

A garantia fica automaticamente inválida com mudança de local sem conhecimento ou acompanhamento de empresa autorizada e/ou homologada.

A garantia fica automaticamente inválida por problemas 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 Strongrill Professional não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade relacionada à garantia, salvo quando por ela indicada.

15- LINHA DE PRODUTOS

Todas as nossas linhas de equipamentos vão de 02 até 06 queimadores desenvolvida exclusivamente ao espaço de cada cliente, A nossa linha de embutir foi desenvolvida para ser embutida no seu móvel, A nossa linha de gabinete foi desenvolvida com rodízios para facilitar o transporte, Linha portátil desenvolvida para que seu churrasco possa ser feito em qualquer lugar.

LINHA DE EMBUTIR CLASSIC/EVOLUTION



LINHA DE GABINETE



LINHA PORTÁTIL



LINHA DE EMBUTIR SEM TAMPA



LINHA DE FOGÕES EMBUTIR E PORTÁTIL (RANGETOP)



ACESSE NOSSO SITE E NOSSAS REDE SOCIAIS E CONHEÇA NOSSA LINHA COMPLETA DE PRODUTOS.



@strongrillprofessional



www.strongrill.com.br



@strongrillprofessional



@strongrillprofessional



(11) 9 5448-9077



vendas@strongrill.com.br

