





***MANUAL DO USUÁRIO***  
***RANGETOP***

# ÍNDICE

01-INFORMAÇÕES GERAIS .....	04
02 -SEGURANÇA E PRECAUÇÕES .....	05
03 -INSTALAÇÃO .....	06
04- USO .....	07
05 -LIMPEZA E CONSERVAÇÃO .....	08
06 -CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....	09
07 -ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA .....	10
08- NICHOS E DIMENSÕES .....	10
08- PROBLEMAS E SOLUÇÕES .....	11
10- ASSISTÊNCIA TÉCNICA .....	12
11 -GARANTIA .....	13
12-LINHA DE PRODUTOS .....	14

## 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.

## 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 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.

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 nas grelhas, 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 o Rangetop 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 o Rangetop através de mangueira flexível metálica de 3/8", com registro único e adaptador com pressão de trabalho de 280mmca (milímetros de coluna d'água).

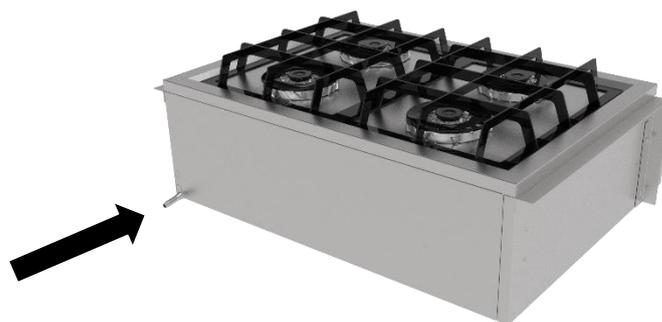
Após a instalação é fundamental que o instalador especializado analise se há vazamento de gás passando um pouco de espuma de detergente nas conexões de entrada e saída de gás, verificando se não há formação de pequenas bolhas de ar, que indicam a presença de vazamento.

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 o Rangetop seja montado adequadamente.

Certificar-se que todas as bocas foram acesas após a liberação do gás e acionamento do botão de ignição.

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 grelhas esmaltadas que suportam até 1000°C de temperatura, coloque as grelhas cuidadosamente para evitar riscar a sua máquina.

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.

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

Use o Rangetop 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 manipulo e espere 2 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- LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

A limpeza do seu equipamento foi simplificada ao máximo e ela é necessária para prevenir que os detritos acumulados possam entupir os injetores 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 do seu Rangetop, lave com detergente alcalino e água quente ou use um agente de limpeza para aço inoxidável. As grelhas podem exigir o uso de uma esponja abrasiva de limpeza em plástico sempre com a parte amarela.

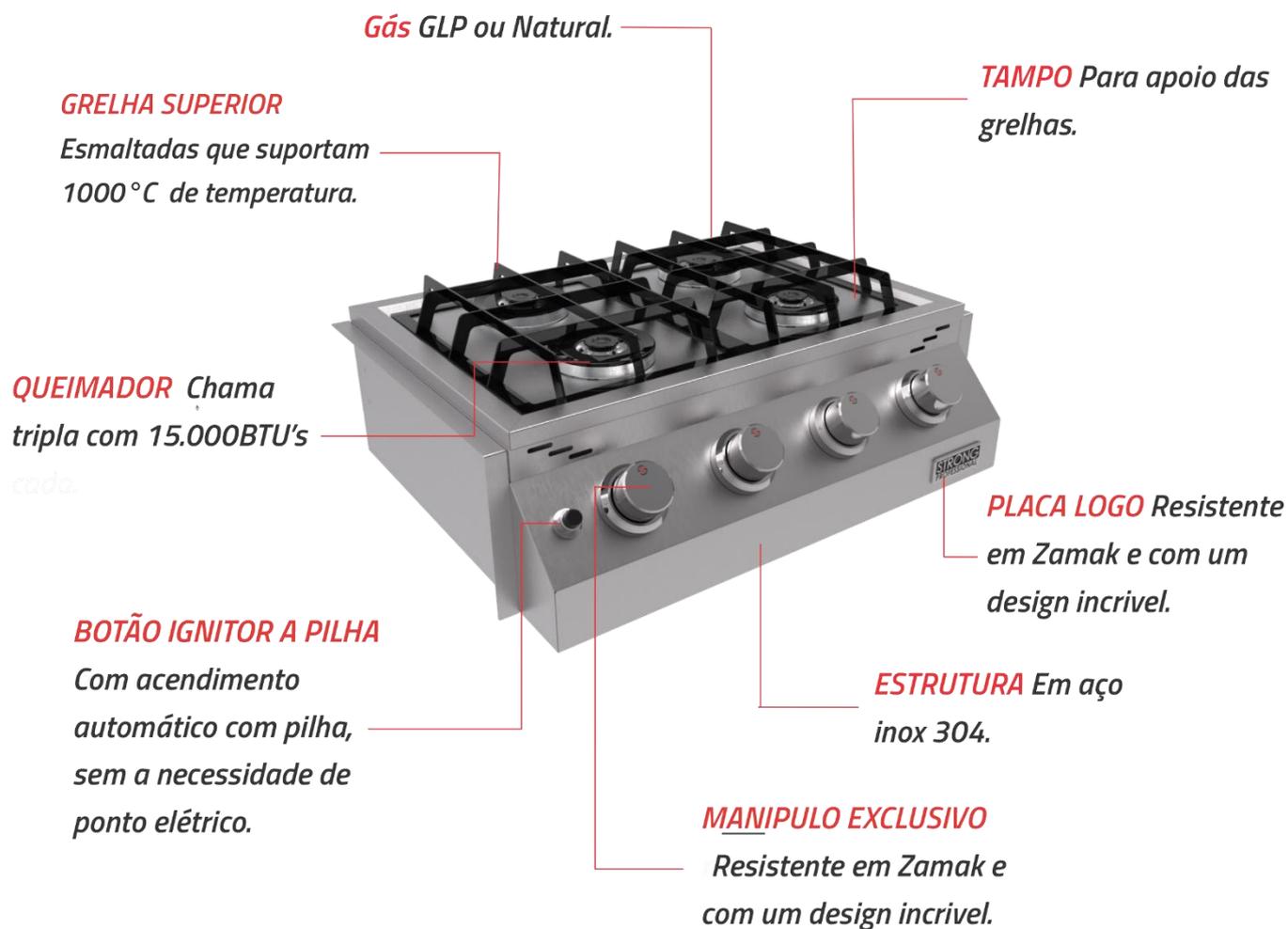
A área externa nunca deve ser esfregada com buchas ou esponjas isso pode danificar o aço inoxidável, passe um pano seco e macio com limpa inox, use produto de proteção na superfície externa para evitar oxidação e o aço inox ficar bem conservado.

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

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

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 injetor. 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.

## 06- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



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

PRESSÃO DE TRABALHO DOS QUEIMADORES.

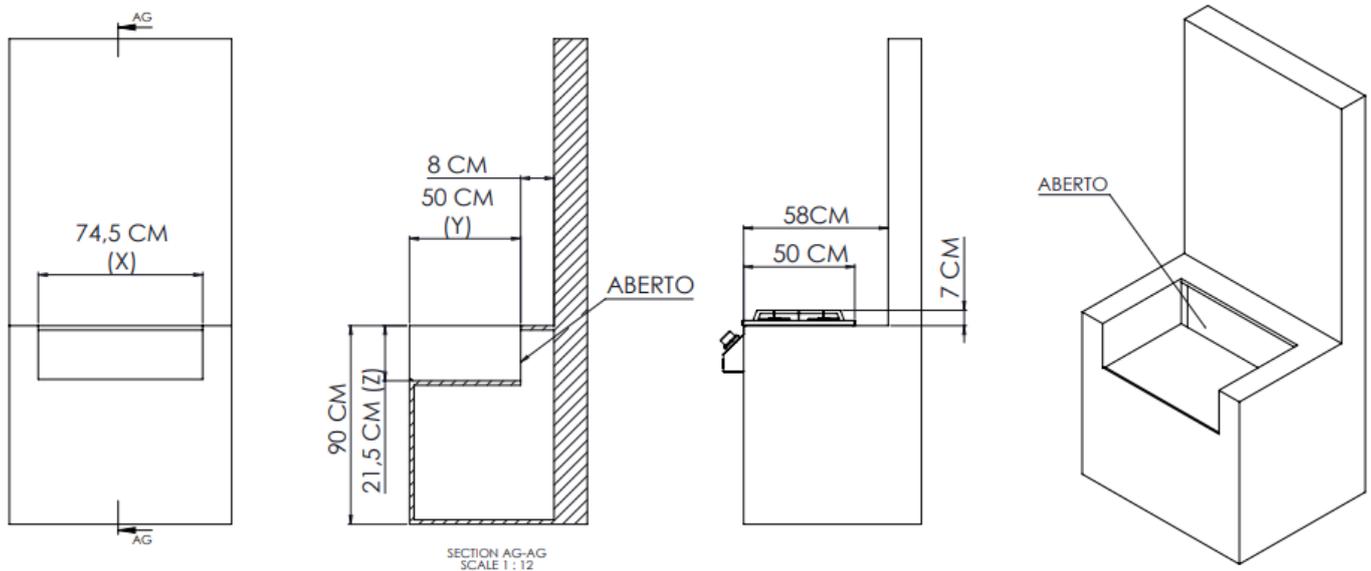
GLP pressão de trabalho de 220mmca (milímetros de coluna d'água)

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

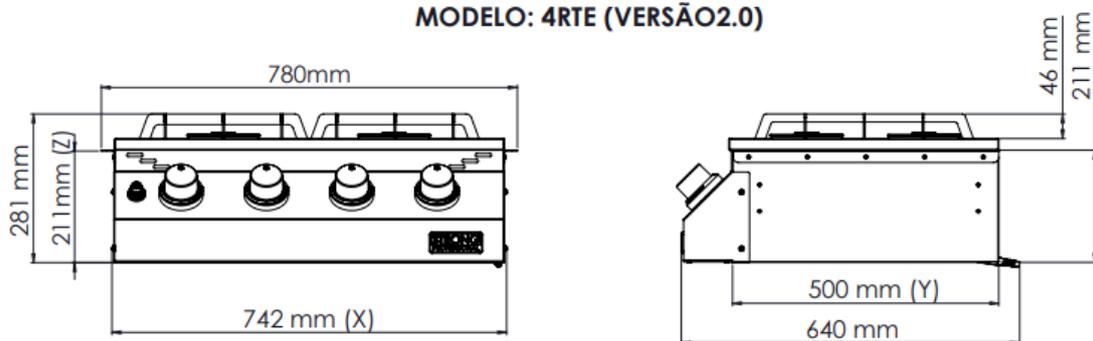
## 07- ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PARA NICHU

MODELO	DESCRIÇÃO	COMPRIMENTO (X)	LARGURA (Y)	ALTURA (Z)	PESO (Kg)	COMPR. GRELHA (mm)	LARG. GRELHA (mm)
2RTE 2.0	02 BOCAS	425	500	215	9	325	415
4RTE 2.0	04 BOCAS	745	500	215	14,5	650	415
6RTE 2.0	06 BOCAS	1065	500	215	19	970	415

## 08- NICHOS E DIMENSÕES



MODELO: 4RTE (VERSÃO 2.0)



## 09- 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.



## 11- 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.

## 12- 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](http://www.strongrill.com.br)



@strongrillprofessional



@strongrillprofessional



(11) 9 5448-9077



vendas@strongrill.com.br

