

*Giragrill*  
PRIME.

CHURRASCO GOURMET

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E USO



Imagens Ilustrativas

ELEVGRILL 584 PRIME  
ELEVGRILL 704 PRIME

[www.giragrill.com/prime](http://www.giragrill.com/prime)

INTRODUÇÃO .....	1
ELEVGRILL .....	2
IDENTIFICANDO AS PEÇAS .....	3, 4
MONTAGEM	
Fixação dos Arcos na Coluna Principal.....	5, 6, 7, 8, 9
Fixação do Conjunto na Base.....	10
Fixação da Grelha de Elevação.....	11
Fixação da Grelha Auxiliar.....	12
Fixação / Ajuste da Manivela.....	13, 14, 15
Encaixe dos Apoios de Espetos.....	16, 17
Encaixe dos Reservatórios de Gordura e Líquidos.....	17
GRELHA DE ELEVAÇÃO	
Retirar / Encaixar as Canaletas .....	18
Grelha Plana.....	19
Grelha Inclinada.....	19
Configuração - 1ª e 2ª Técnicas.....	20
TÉCNICA DE ESPETOS FIXOS	
Configuração - 3ª Técnica.....	21
TÉCNICA DE ESPETOS GIRATÓRIOS	
Configuração - 4ª Técnica.....	22
RETIRE A GORDURA EM EXCESSO	
Coletor de Gordura.....	23
Reservatórios.....	23
MANUTENÇÃO	
Lubrificando a Engrenagem.....	24
Cabos de Aço Extras.....	25, 26
Nivelando a Grelha de Elevação.....	26, 27
Retirando a Engrenagem Interna.....	28
LIMPEZA .....	29, 30
PRECAUÇÕES .....	31, 32, 33
MODELOS .....	34
GARANTIA.....	35

Boas vindas à ELEVGRILL, expressão máxima da técnica do grelhado.

ELEVGRILL é o novo produto da Giragrill série Prime. Tem o objetivo de ser o melhor estado da técnica em equipamentos para grelhados de uso doméstico.

O projeto é inédito com soluções que o elevam à expressão máxima na sua categoria.

Mais uma vez a Giragrill avança e inova no desenvolvimento lançando um excepcional produto, com potencial de proporcionar um grande prazer e divertimento no lazer do churrasco.

As ElevGrill 584 e Elevgrill 704 são suportes para churrasqueiras de alvenaria para auxiliar na preparação de grelhados e carnes, peixes, crustáceos, legumes e frutas, sobre brasa de carvão vegetal.

Sua principal característica é a possibilidade de configuração. O usuário pode ter no mesmo suporte 4 técnicas consagradas para grelhar. Vejamos como elas se expressam nos modelos de Elevgrill.

**1ª TÉCNICA:** Grelha de Canaletas Inclinadas.

**2ª TÉCNICA:** Grelha Plana.

**1ª + 2ª TÉCNICAS:** Grelha Inclinada + Grelha Plana.

**3ª TÉCNICA:** Espetos fixos.

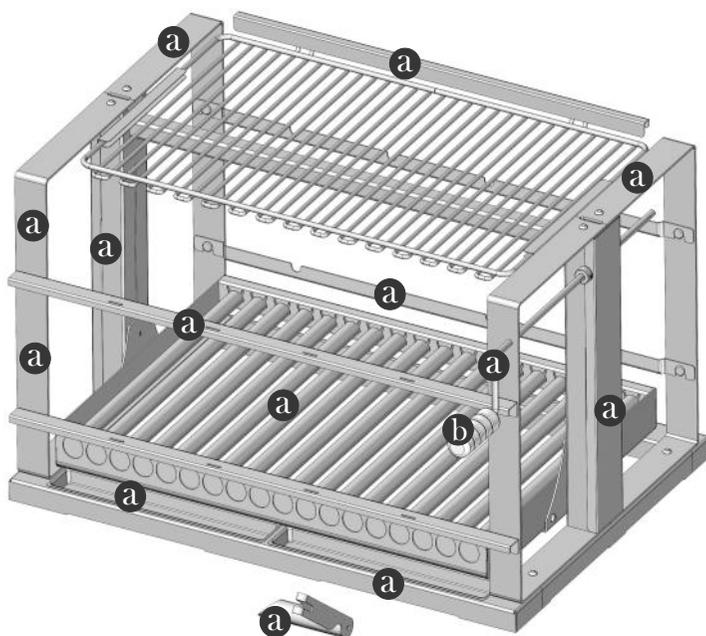
**4ª TÉCNICA:** Espetos Giratórios (acionados por motor).

*Giragrill*  
PRIME.

CHURRASCO GOURMET

## RELAÇÃO DE MATERIAIS

A Elevgrill Prime é uma churrasqueira de alto padrão, fabricada com o que há de mais avançado em recursos industriais e construída inteira em **aço inox 304**, material altamente resistente às intempéries (temperaturas extremas, maresia, poluição atmosférica, ação do tempo etc). Apenas o cabo da manivela da grelha de elevação é feito de alumínio para proporcionar conforto térmico.

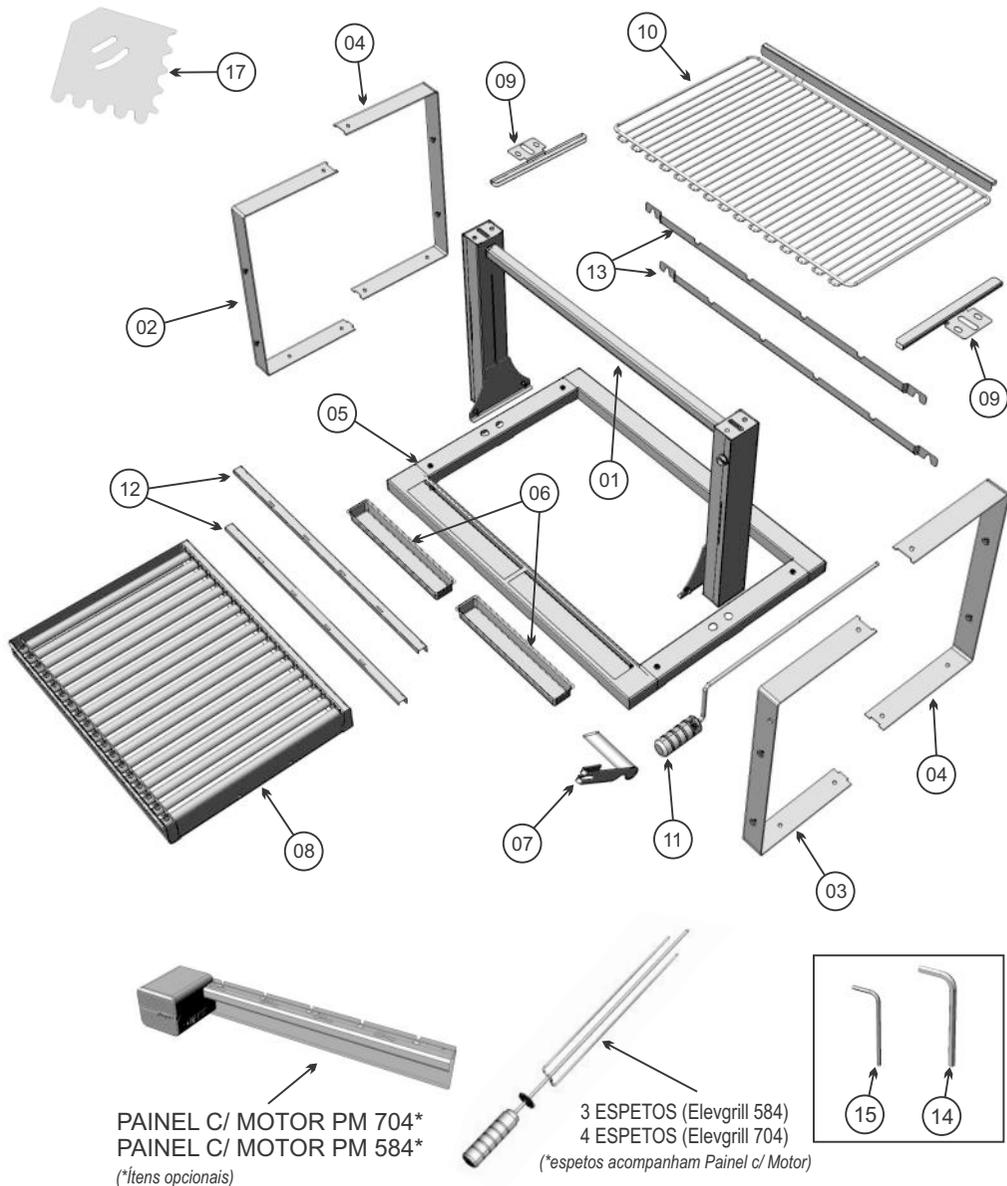


**a** – Aço Inox 304

**b** – Alumínio

## IDENTIFICANDO AS PEÇAS

**Obs.:** Este manual serve como guia de montagem, manutenção e uso para as churrasqueiras ELEVGRILL 584 e ELEVGRILL 704 da linha PRIME. Os tamanhos diferem porém a montagem e relação de peças e itens são idênticas.



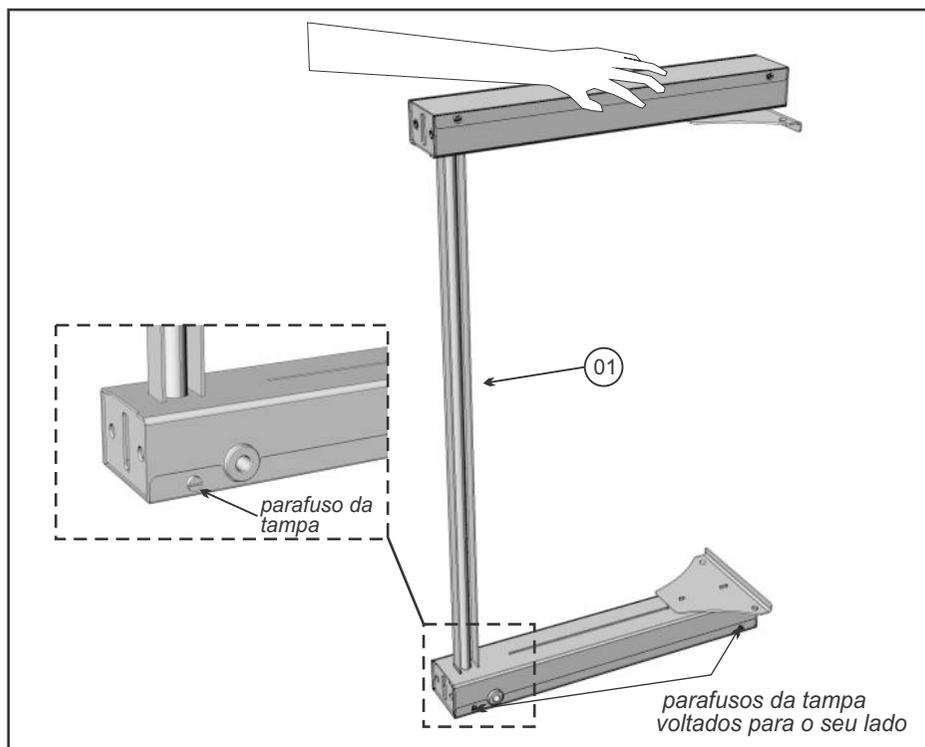
IDENTIFICANDO AS PEÇAS

Nº	Peça	Qtde.
01	Coluna Principal	01
02	Arco Frontal Esquerdo	01
03	Arco Frontal Direito	01
04	Arco Traseiro	02
05	Quadro Base	01
06	Reservatório de Gordura e Líquidos	02
07	Coletor de Gordura	01
08	Grelha de Elevação	01
09	Suportes p/ Grelha Auxiliar	02
10	Grelha Auxiliar	01
11	Manivela p/ Elevação da Grelha	01
12	Apoio de Espetos (frontal)	02
13	Apoio de Espetos (traseiro)	02
14	Chave Allen 4mm	01
15	Chave Allen 2mm	01
16	Parafuso Allen M6 x 10	16
17	Limpa Canaletas	01

*Todos os parafusos da montagem da Elevgrill devem ser apertados ou soltos utilizando a Chave Allen 4mm (14).*



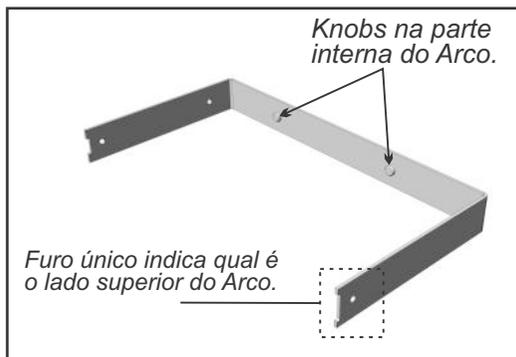
### FIXAÇÃO DOS ARCOS NA COLUNA PRINCIPAL



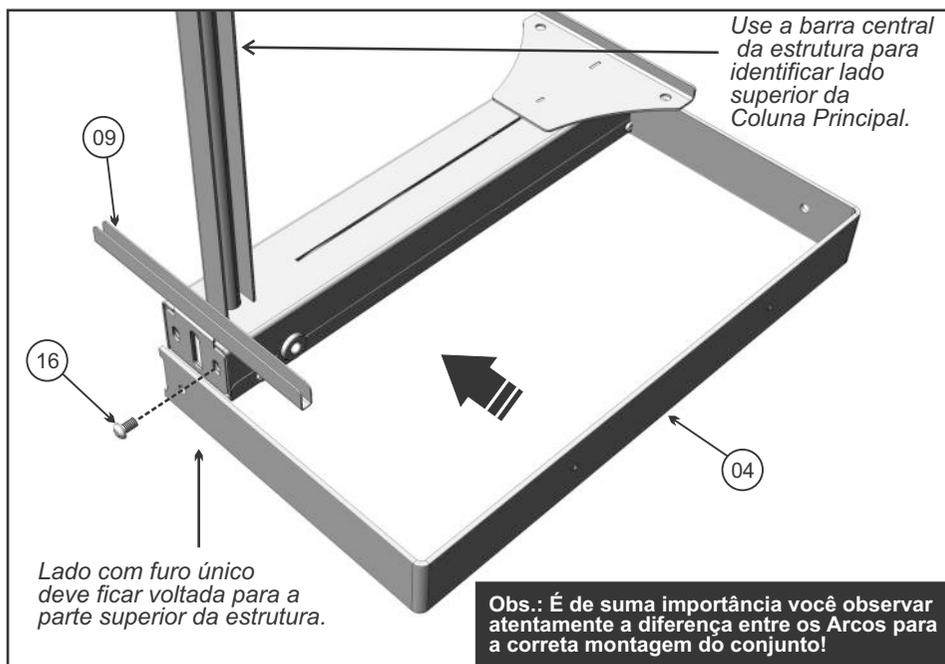
**01** - Para iniciar a montagem, posicione a Coluna Principal (**01**) na vertical, de forma que os parafusos da tampa fiquem voltados para o seu lado (os parafusos da tampa indicam o lado traseiro da churrasqueira). Peça a alguém que segure a peça para que você encaixe os Arcos Laterais com mais facilidade.

**MONTAGEM**

**FIXAÇÃO DOS ARCOS NA  
COLUNA PRINCIPAL**

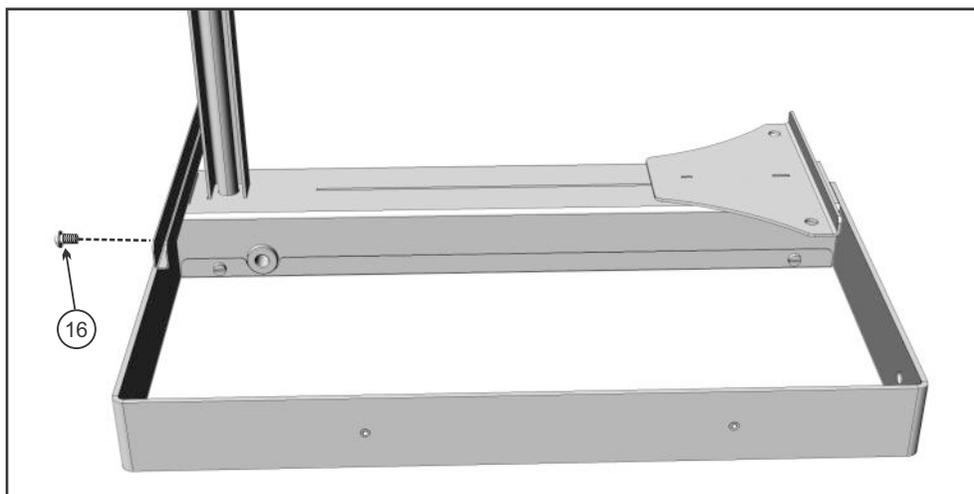


Antes de iniciar a montagem, separe os dois Arcos Traseiros - Para identificá-los, repare que neles os *knobs* estão no lado interno da peça. (*vide ilustração à esquerda*)

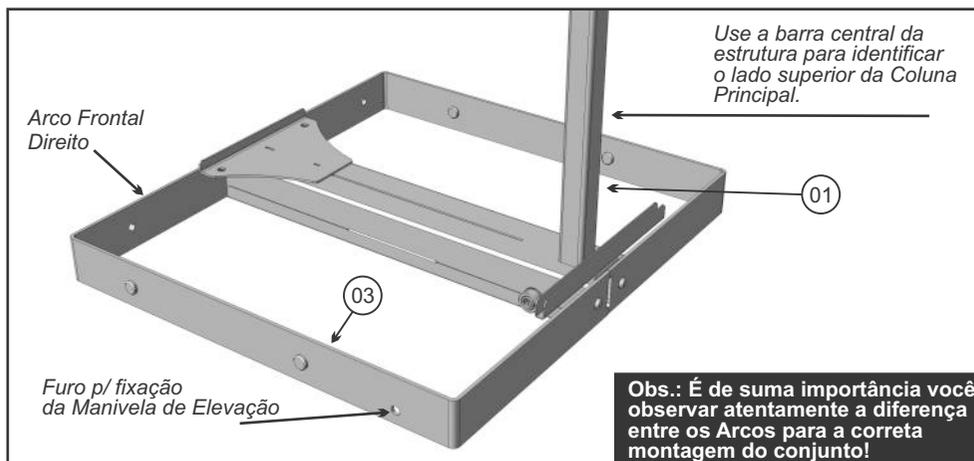


**02 -** Fixe na lateral um Arco Traseiro (**04**), de forma que o furo único da peça fique voltado para a parte superior da estrutura. Entre o Arco e a Coluna Principal, encaixe o Suporte p/ Grelha Auxiliar (**09**) na parte superior da coluna, como indicado acima.

**FIXAÇÃO DOS ARCOS NA COLUNA PRINCIPAL**



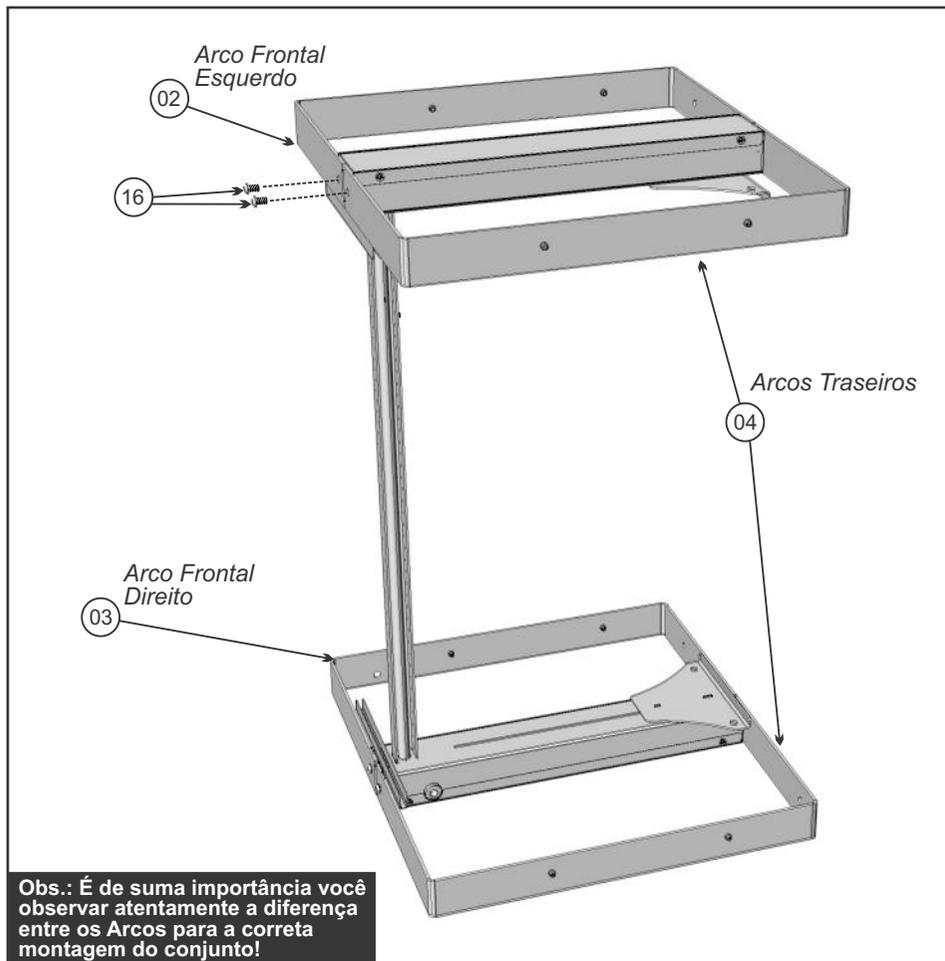
**03** - Fixe o Arco utilizando um parafuso Allen M6 x 10 **(16)** na parte superior da Coluna Principal..



**Obs.:** É de suma importância você observar atentamente a diferença entre os Arcos para a correta montagem do conjunto!

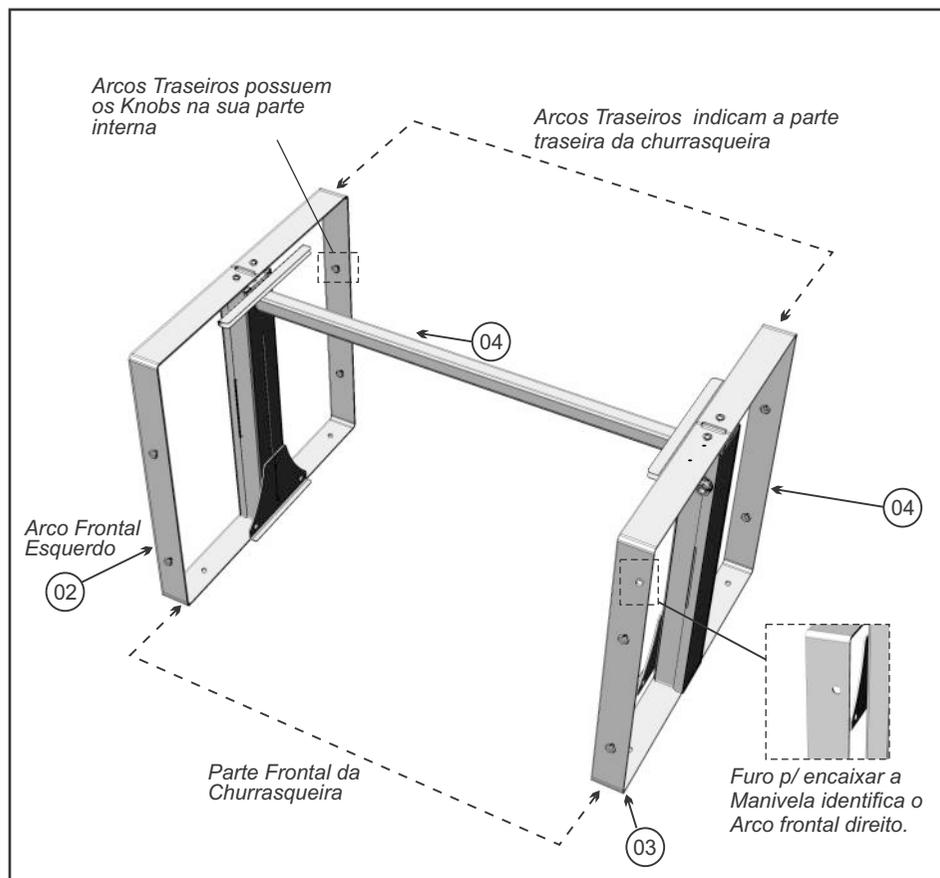
**04** - Na outra lateral, fixe o Arco Frontal Direito **(03)** - o qual possui furo p/ fixação da Manivela de Elevação da Grelha. Observe que o furo deve ficar voltado para a parte superior da Coluna Principal **(01)**.

## FIXAÇÃO DOS ARCOS NA COLUNA PRINCIPAL

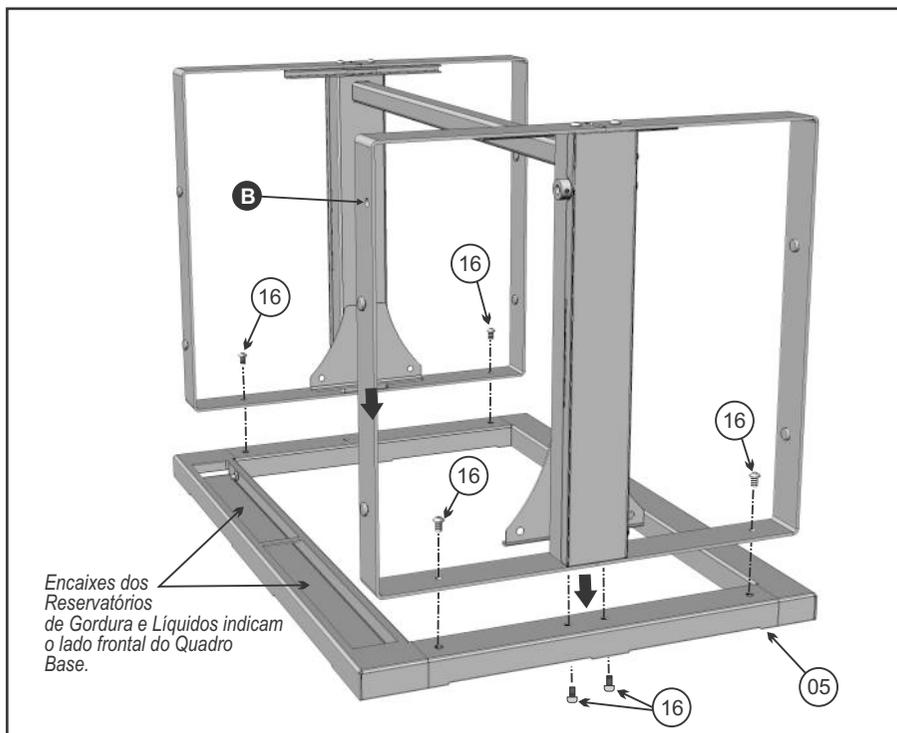


**05** - Com a peça ainda na vertical, fixe o Arco Traseiro **(04)** restante na outra extremidade da estrutura, de forma que ele fique assimétrico ao Arco Traseiro fixado anteriormente.

Em seguida fixe o Arco Frontal Esquerdo **(02)** restante.

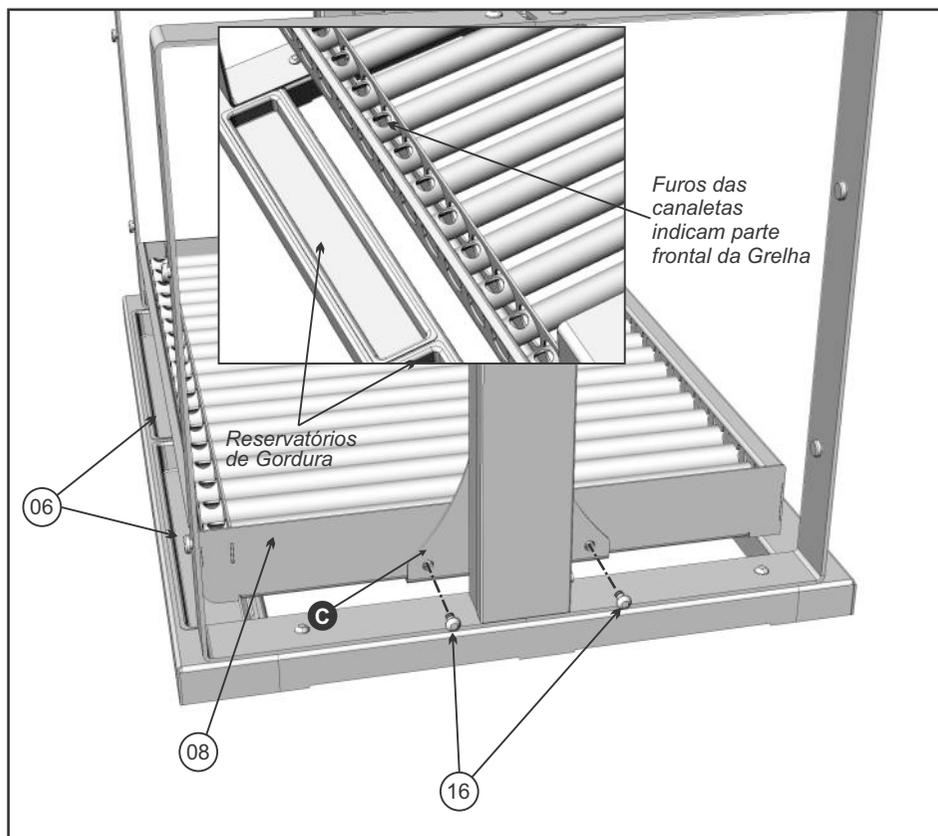
FIXAÇÃO DOS ARCOS NA  
COLUNA PRINCIPAL

**06** - Deite então a estrutura montada, de forma que fique na posição horizontal. O conjunto deve seguir a ordem exata de montagem da ilustração acima.

FIXAÇÃO DO CONJUNTO NO  
QUADRO BASE

**07** - Fixe o conjunto montado nas etapas anteriores no Quadro Base (**05**), de forma que a parte frontal da estrutura - a que possui o furo de encaixe da manivela "**B**" - fique voltada para os encaixes dos Reservatórios de Gordura e Líquidos. Utilize os Parafusos Allen M6 x 10 (**16**) para a fixação do conjunto.

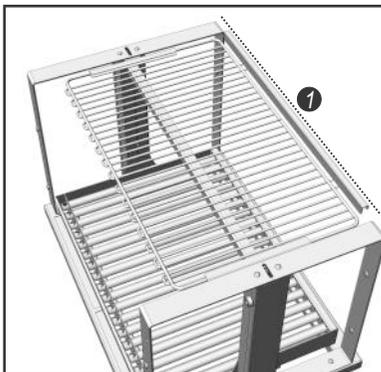
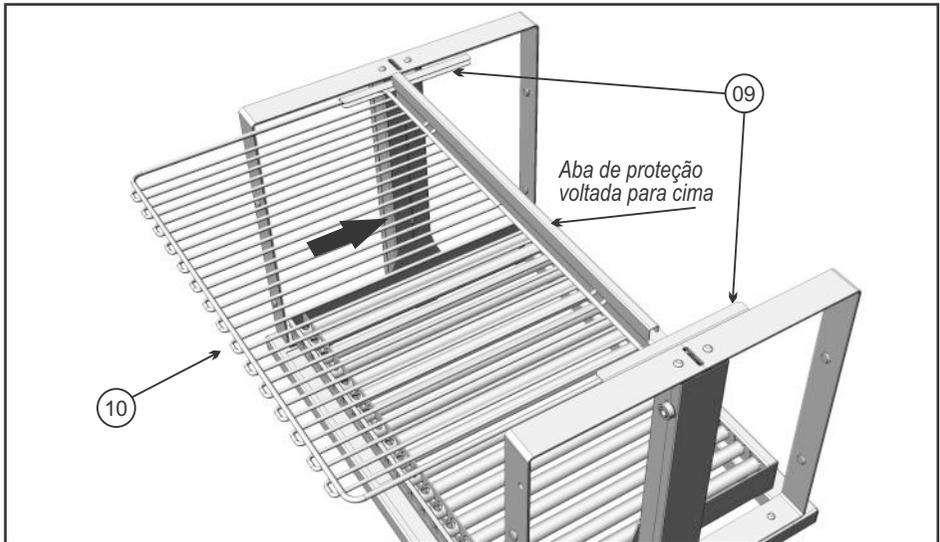
## FIXAÇÃO DA GRELHA DE ELEVAÇÃO



**Obs.:** Antes de fixar a Grelha de Elevação, veja se a parte frontal da peça - a que estão os furos das canaletas - esteja coincidindo com o lado frontal da churrasqueira, onde estão os Reservatórios de Gordura e Líquidos (06).

**08** - Fixe a Grelha de Elevação (08) nas chapas de sustentação "C", utilizando os Parafusos Allen M6 x 10 (16). Repita o procedimento na outra extremidade da peça.

ENCAIXE DA GRELHA AUXILIAR

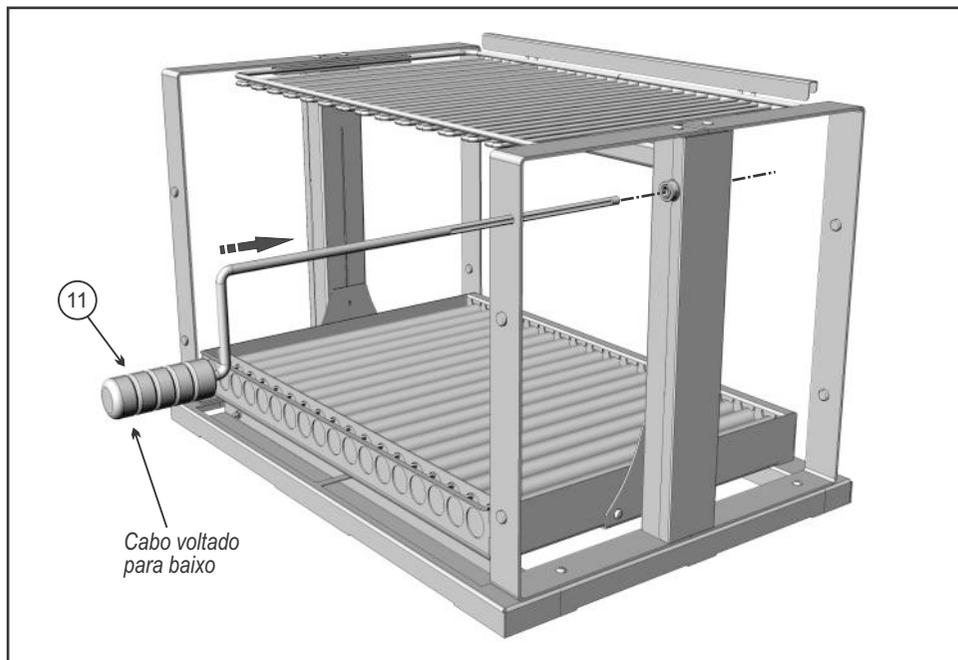


**10** - Encaixe a Grelha Auxiliar (10) nos Suportes p/ Grelha fixados no início da montagem. Lembre-se de que a aba de proteção deve estar voltada para cima. - Empurre a Grelha até o limite traseiro da churrasqueira (vide detalhe à direita).

*Empurre a Grelha até o limite traseiro da churrasqueira (1)*

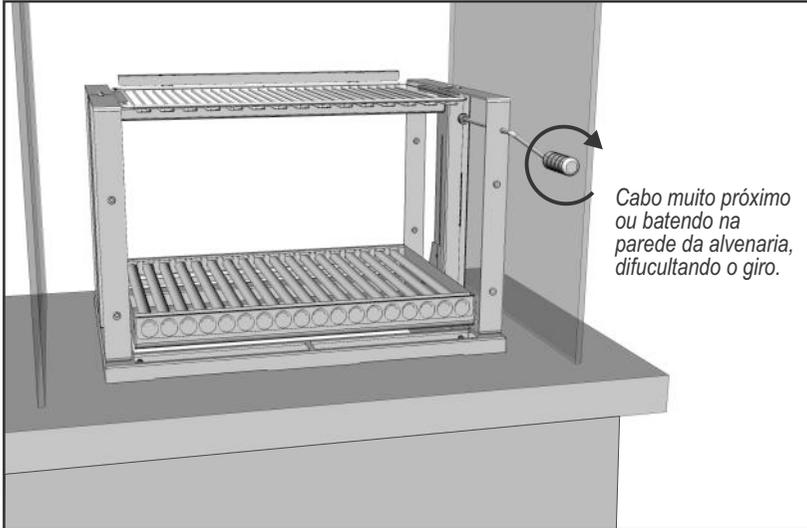
Utilize a Grelha Superior para manter os alimentos aquecidos durante o churrasco.

## FIXAÇÃO / AJUSTE DA MANIVELA

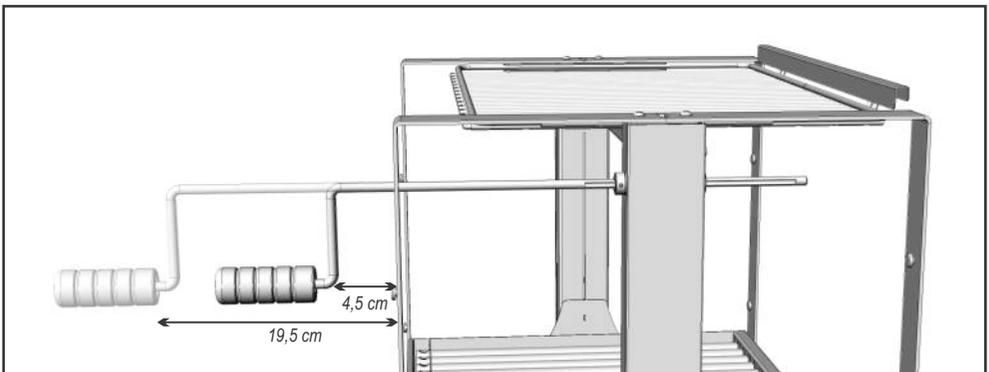


**11** - Encaixe a Manivela p/ Elevação da Grelha (**11**) na estrutura montada, de forma que o cabo fique voltado para baixo.  
Leve então a Elevgrill Prime à churrasqueira de alvenaria.

## FIXAÇÃO / AJUSTE DA MANIVELA



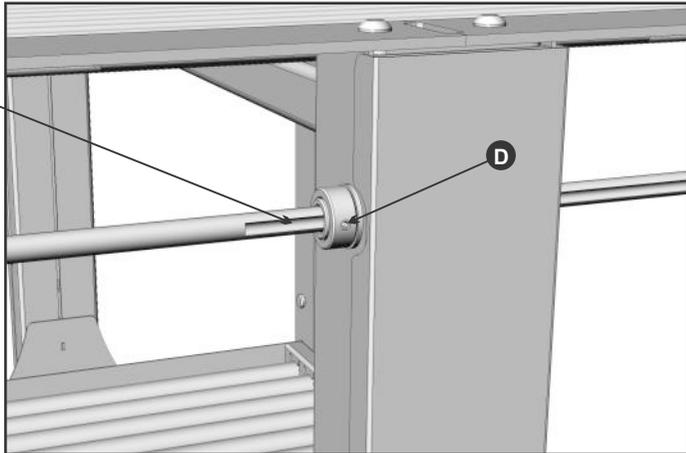
Se ao girar a Manivela (11), o cabo estiver batendo ou muito próximo da parede lateral (vide ilustração acima) é possível um ajuste de deslocamento para distanciar a manivela até que seu cabo esteja completamente livre para o movimento de girar. Vide à seguir instruções para o seu ajuste.



12 - A Manivela possui um limite de deslocamento, podendo ficar entre 4,5 até 19,5 centímetros de distância da churrasqueira. Defina a distância ideal, de acordo com a sua necessidade para fixá-la.

### FIXAÇÃO / AJUSTE DA MANIVELA

O parafuso deve encaixar na canaleta delimitadora p/ fixar devidamente a Manivela



**14** - Após definir a distância da Manivela (**11**), aperte o parafuso no anel indicado acima “D”, que está na parte traseira da Coluna Central, utilizando a Chave Allen 2mm (**15**), que acompanha o produto.

### MANIVELA EM FUNCIONAMENTO

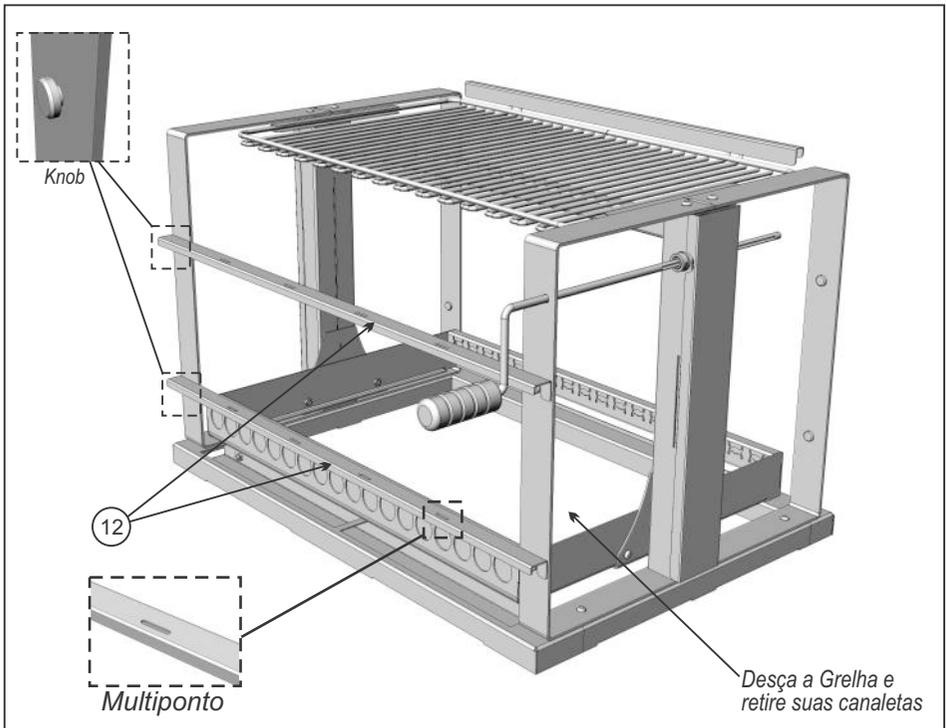
- a-** Da posição inicial da Manivela (cabo p/ baixo), para elevar gire para a direita ou esquerda.
- b-** Ao atingir a altura máxima (aprox. 22,8 cm) encontrará resistência de acionamento na Manivela.



**EVITE FORÇAR A MANIVELA NESSA POSIÇÃO.**

- c-** Para baixar a Grelha, basta girar ao contrário. Ao atingir a posição mais baixa, poderá continuar girando a Manivela, pois haverá uma reversão automática.

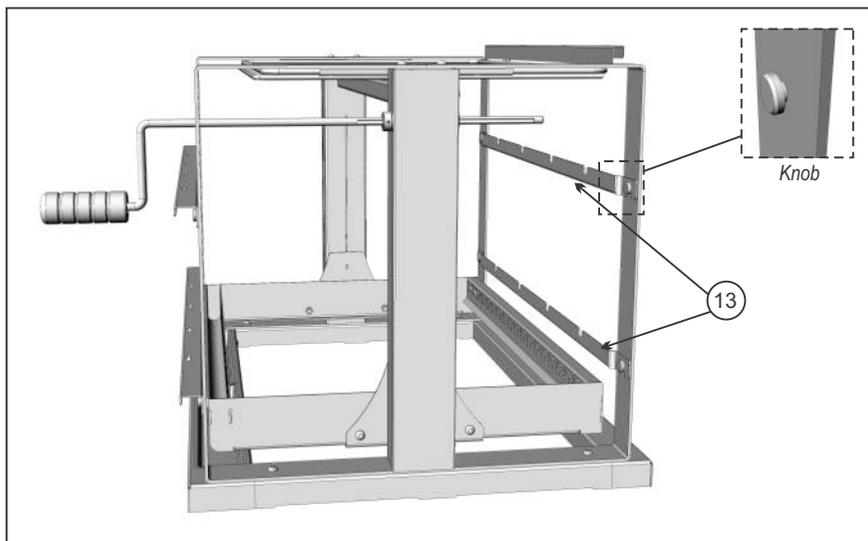
ENCAIXE DOS APOIOS DE ESPETOS



**15** - Para utilizar a técnica de espetos, primeiro desça a Grelha de Elevação (08) até seu nível mais baixo e retire as suas canaletas (vide pgn. 17).

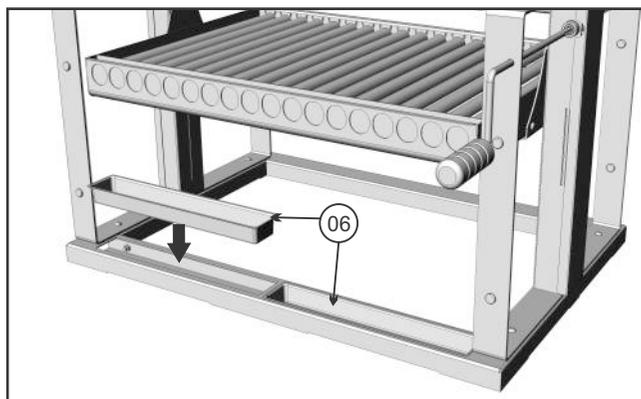
Encaixe os Apoios de Espetos Frontais (12) - os que possuem *Multiponto* - nos knobs dos Arcos Frontais.

ENCAIXE DOS APOIOS DE ESPETOS



16 - Encaixe os Apoios de Espetos Traseiros (13), nos knobs dos Arcos traseiros.

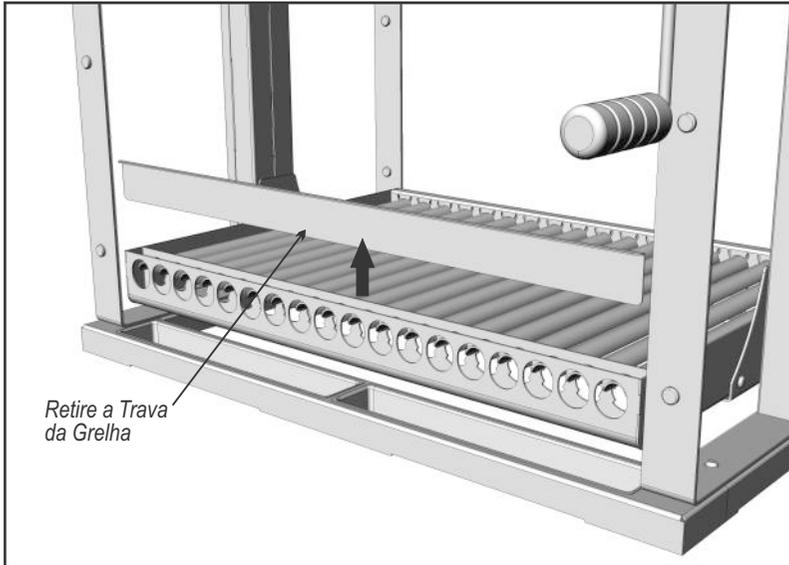
ENCAIXE DOS RESERVATÓRIOS DE GORDURA E LÍQUIDOS



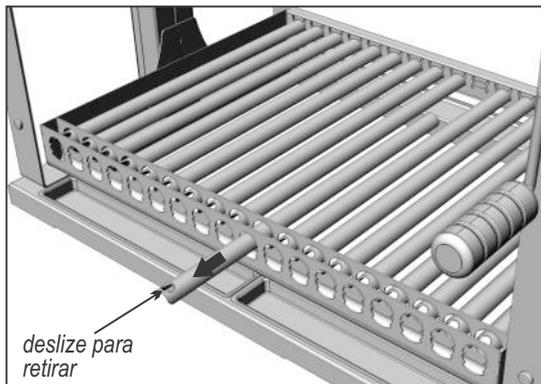
17 - Encaixe os dois Reservatórios de Gordura e Líquidos (06) no Quadro Base.

GRELHA DE ELEVAÇÃO

RETIRAR / ENCAIXAR AS CANALETAS

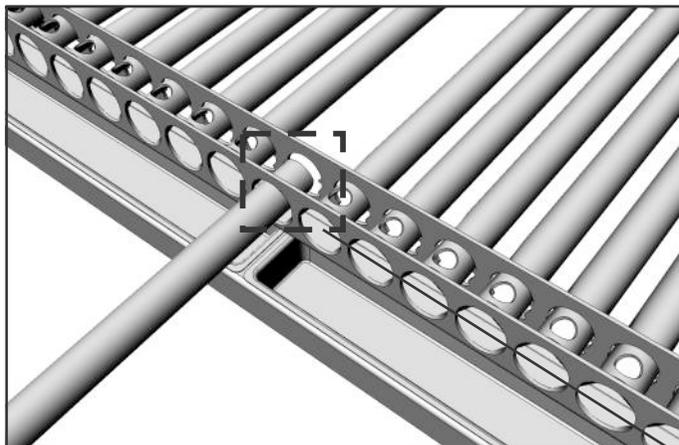


**18** - Para retirar as Canaletas da Grelha, retire a Trava na parte frontal da peça.

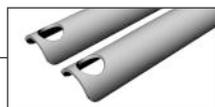


**19** - Deslize as Canaletas para fora da Grelha. Você deve retirá-las pra configurar sua técnica de churrasco preferida - veja à seguir - ou para limpeza da Grelha, após o churrasco (vide pgs. 28 e 29).

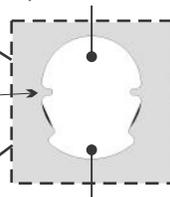
GRELHA PLANA



- Passe as canaletas -  
*curva p/ baixo* - por cima  
do sobressalto .



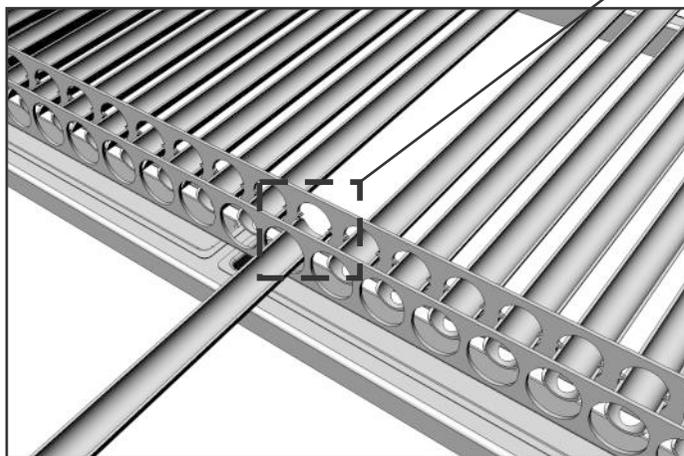
*Curva p/ baixo  
por cima*



*Sobressalto*

*Curva p/ cima  
por baixo*

GRELHA INCLINADA

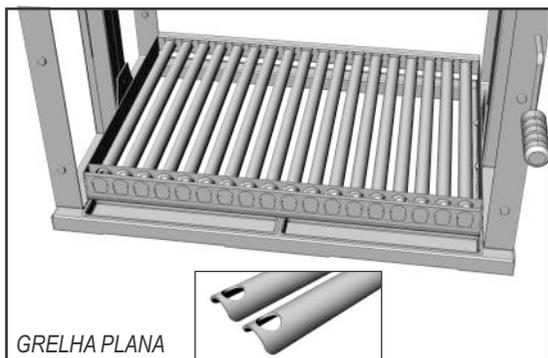


- Passe as canaletas -  
*curva para cima* - por  
baixo do sobressalto.



## GRELHA DE ELEVAÇÃO

## CONFIGURAÇÃO - 1ª E 2ª TÉCNICAS

**1ª Técnica: Grelha Plana**

A GRELHA PLANA (*modo clássico utilizado universalmente*), vai fazer a gordura cair diretamente na brasa, defumando mais seu churrasco. Nesse caso pode ocasionar labaredas. Evite carnes gordurosas nessa configuração.

**2ª Técnica: Grelha Inclinada**

A GRELHA INCLINADA (*técnica consagrada na Argentina e Uruguai*) vai conduzir a gordura para o RESERVATÓRIO evitando labaredas.

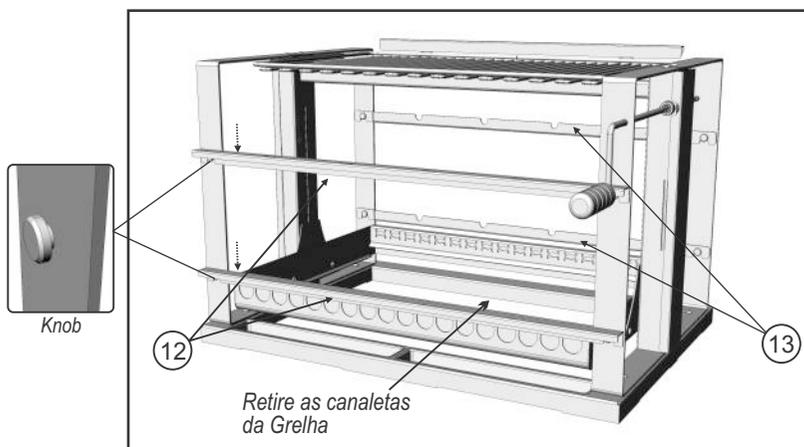
**MODO MISTO 1ª e 2ª Técnicas: Grelha Plana + Grelha Inclinada**

É a combinação de técnicas. Pode utilizar na proporção que desejar, entre grelhas inclinadas ou planas. Carnes gordurosas na parte inclinada e carnes magras, espetinhos e legumes na parte plana. Veja como proceder nas páginas seguintes.

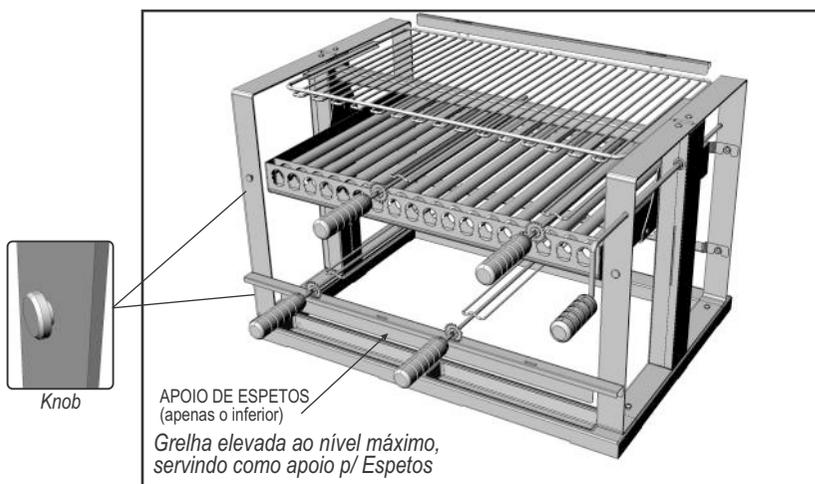
## CONFIGURAÇÃO - 3ª TÉCNICA

Essencialmente brasileira é uma técnica que ainda tem muitos adeptos.

**Obs:-** O ESPETO é um item opcional e vendido separadamente, e acompanha o PAINEL C/MOTOR PM 584 (3 espetos) e PM 704 (4 espetos).



- Retire as Canaletas da Grelha (página 17) e mantenha-a na posição mais baixa. Encaixe os APOIOS DE ESPETOS COM MULTIPONTO (12) nos knobs frontais. Encaixe os APOIOS DE ESPETOS TRASEIROS (13) nos knobs traseiros.



- Se quiser manter a Grelha, coloque somente o APOIO DE ESPETOS inferior e mantenha a Grelha na posição mais elevada, utilizando-a como apoio de Espetos.

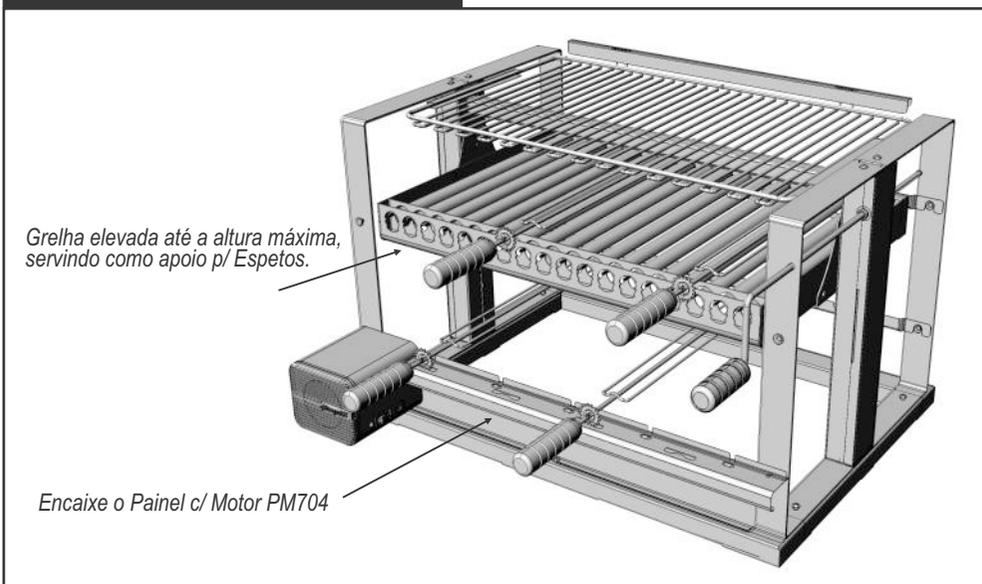
## CONFIGURAÇÃO DA 4ª TÉCNICA

Se preferir usar Espetos Giratórios ao invés da Grelha, proceda da seguinte forma:

O PAINEL COM MOTOR PM 584 OU PM 704 é um item opcional. Acompanha os modelos **584M**, **584AM**, **704M** e **704AM**, e também pode ser adquirido separadamente.

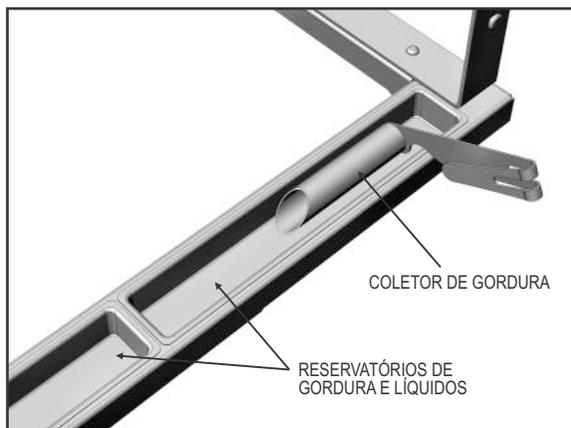
Para utilizá-lo corretamente, siga as recomendações abaixo, e leia atentamente as PRECAUÇÕES descritas no final deste manual (pgns 30, 31 e 32).

### UTILIZANDO O PAINEL C/ MOTOR:



- Mantenha a Grelha de Elevação com as suas canaletas;
- Eleve-a até a altura máxima e utilize-a como apoio para Espetos;
- Encaixe em seguida o PAINEL C/ MOTOR.

### USO DO COLETOR DE GORDURA



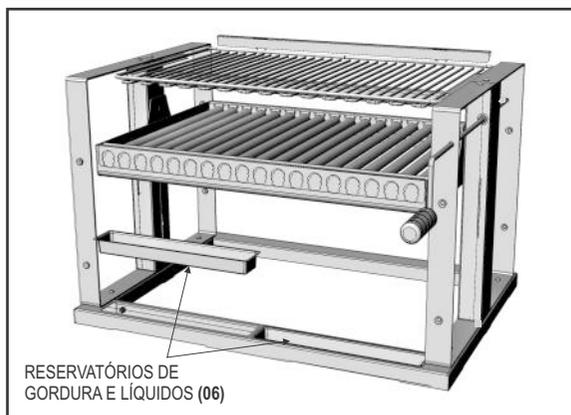
Com os Reservatórios de Gordura atingindo 3/4 de sua capacidade, retire parcialmente a gordura com a ajuda do COLETOR DE GORDURA e de uma Caneca de Louça auxiliar.

Coloque o tubo do COLETOR DE GORDURA longitudinalmente no fundo do Reservatório. Após 2 ou 3 segundos, retire e despeje na caneca com cuidado. Despeje a gordura retirada na caneca de louça com alça.



Se derramar a gordura líquida poderá incendiar o local. Sempre que derramar gordura limpe imediatamente com um pano ou toalha de papel.

### RESERVATÓRIOS:

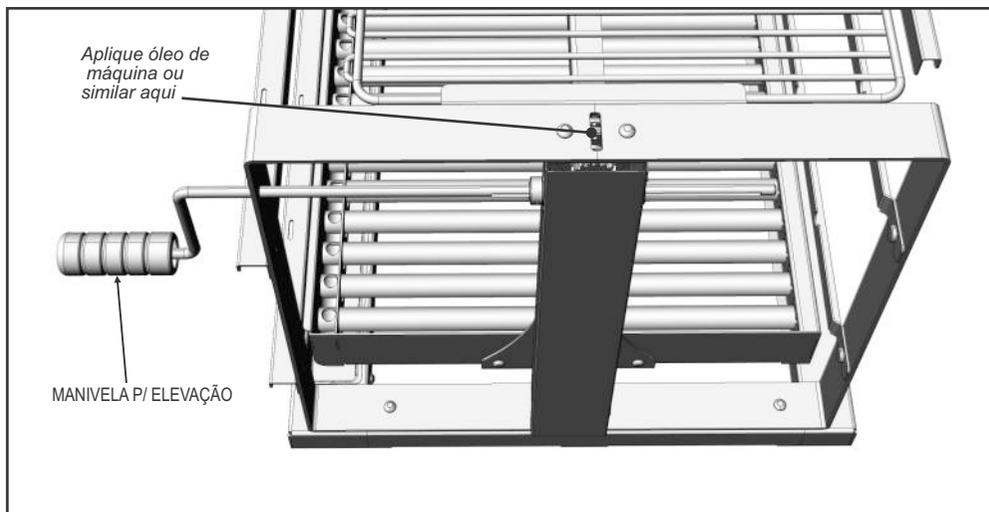


- Os dois RESERVATÓRIOS DE GORDURA E LÍQUIDOS (06) encaixados no QUADRO BASE da churrasqueira são removíveis. Retire-os apenas para limpeza final, ao terminar seu churrasco, certificando-se do resfriamento das peças.



Jamais retire os reservatórios de gordura durante o churrasco pois pode acidentalmente queimar-se com óleo quente.

## LUBRIFICANDO A ENGRENAGEM:

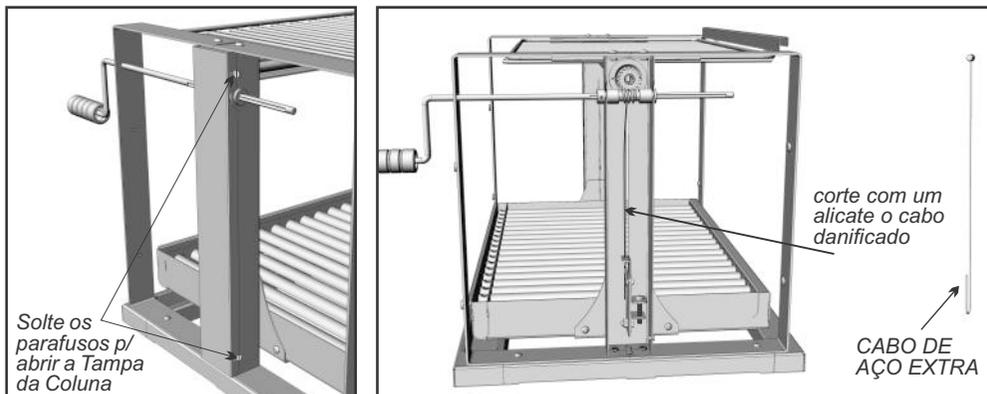


- Se sua ELEVGRILL, com o passar do tempo começar a fazer barulho ao girar a Manivela p/ Elevação, ou seu movimento se tornar mais difícil, aplique óleo de máquina *'tipo Singer'* ou similar no furo oblongo indicado acima.

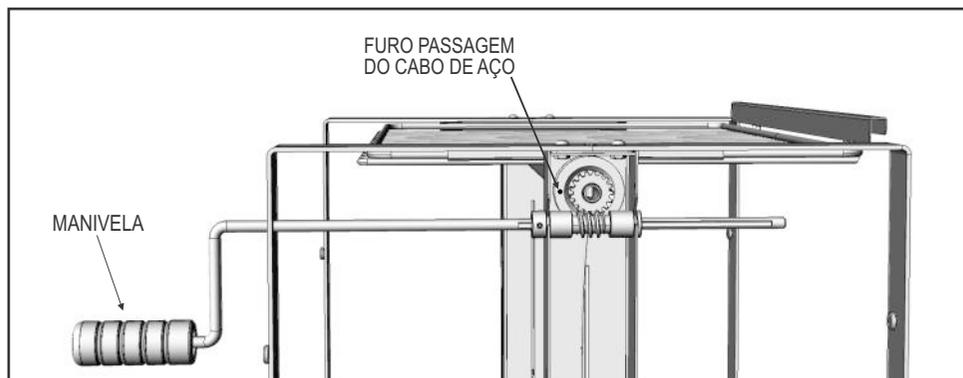


Lubrifique regularmente para o perfeito funcionamento do mecanismo de elevação.

CABOS DE AÇO EXTRAS:

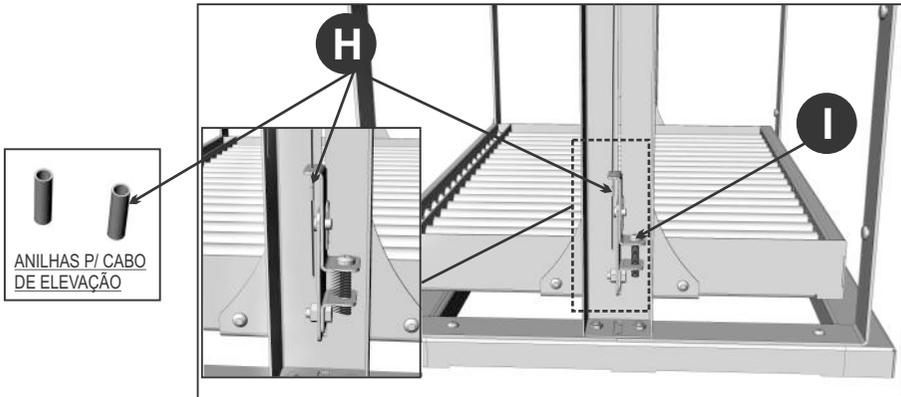


- CABOS DE AÇO EXTRA: em caso de necessidade de substituição retire as Tampas das Colunas. Após identificar o cabo rompido, corte-o com um alicate (*não acompanha o produto*) e retire-o. Substitua do outro lado mesmo que o cabo esteja em ordem.



- Se o cabo defeituoso for o do lado direito, gire a MANIVELA até que a ROLDANA fique com o FURO P/ PASSAGEM DO CABO na posição indicada acima, repita então a operação executada na etapa anterior para retirada do cabo.

## MANUTENÇÃO

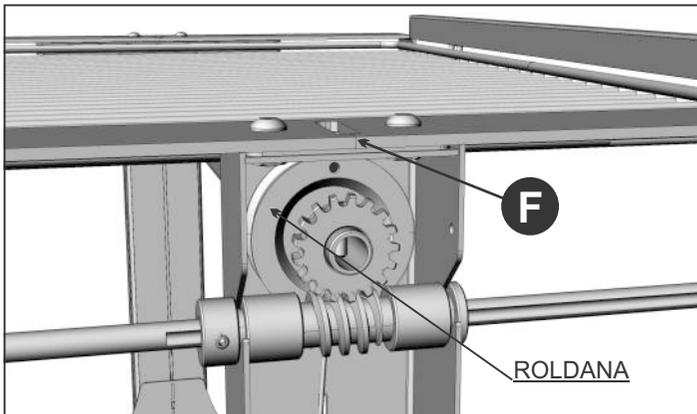


- Após inserir o CABO DE AÇO, insira as duas anilhas “H” indicadas, e aperte-as com um alicate\* para travar. Caso necessário esticar ou afrouxar o CABO DE AÇO após fixar as anilhas, aperte ou solte o parafuso “I” com uma chave philips\*\*.

\*Alicate não acompanha o produto.

\*\*Chave philips não acompanha o produto.

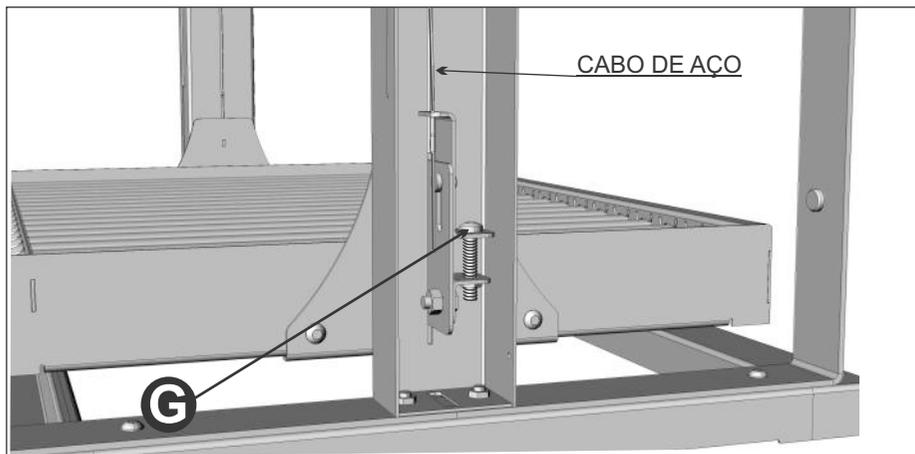
## NIVELANDO A GRELHA DE ELEVAÇÃO



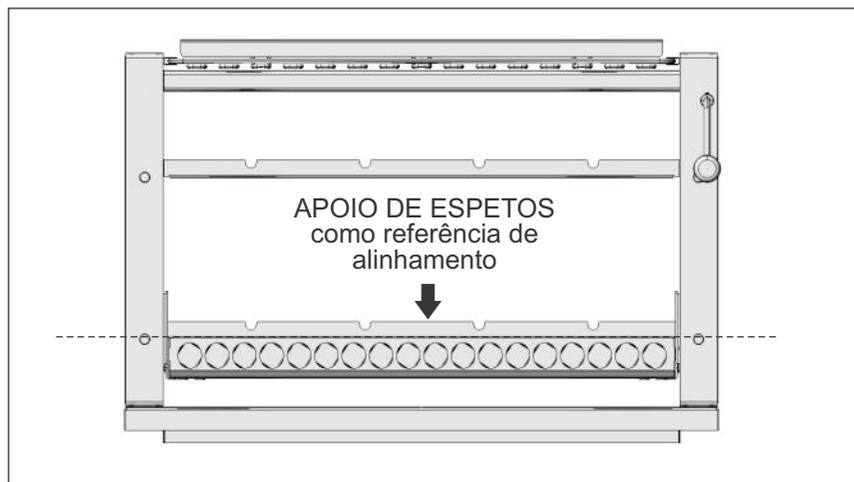
Em caso da Grelha de Elevação travar, ou enroscar, no processo de elevação, não force a Manivela para não danificar os cabos de aço e as peças do mecanismo de elevação no interior das Colunas laterais.

- Abra as Colunas laterais e posicione o furo “F” da ROLDANA, voltado para cima como indicado na ilustração.

## NIVELANDO A GRELHA DE ELEVAÇÃO

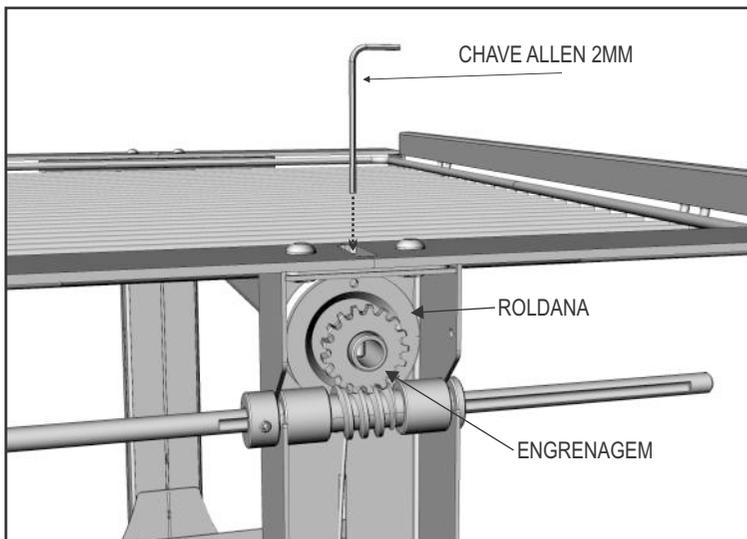


- Para regulagem de nível da grelha, aperte ou solte o parafuso de ajuste “G”, até obter um perfeito alinhamento.



- Você pode utilizar o APOIO DE ESPETOS como ponto de referência para alinhar a Grelha de Elevação.

## RETIRANDO A ENGRENAGEM INTERNA



- Se houver necessidade de retirada da ENGRENAGEM, ou da ROLDANA, utilize a CHAVE ALLEN 2 MM para a soltá-las.



**De preferência, deixe este serviço para um profissional, pois requer conhecimentos técnicos.**

## LIMPEZA GERAL

- Após o uso, deixe esfriar a churrasqueira e limpe-a utilizando um desengordurante spray e enxugue-a com esponja de náilon.

- Nunca utilize palhas de aço ou objetos pontiagudos, e não deixe que a água atinja suas partes elétricas (em caso de utilizar o PAINEL C/ MOTOR *(veja página 32)*).

- Água morna ajuda na limpeza mais pesada.

- Evite inclinar a churrasqueira para as laterais, ou tombá-la, para não desnivelar a Grelha de Elevação.

### Lavagem das peças:

- Eleve a Grelha até seu nível mais alto, para evitar que a mesma saia do nível.

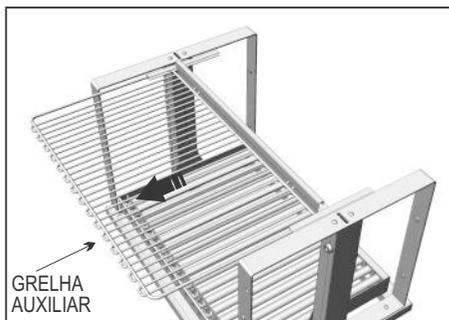
01 - Retire a ELEVGRILL da alvenaria.

02 - Para retirar a Grelha Auxiliar, basta deslizá-la para a frente ou para trás.

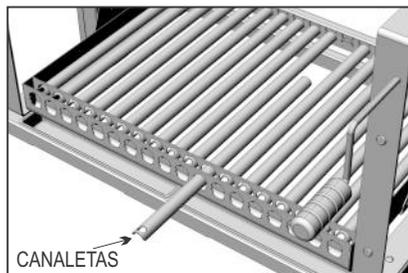
03 - Retire as canaletas da Grelha de Elevação *(veja página 17)*.

Veja na página à seguir procedimento para limpeza das canaletas da Grelha de Elevação.

*É possível que devido às altas temperaturas, as canaletas da grelha fiquem levemente douradas, por própria característica do material aço inox 304.*



*Retirando a Grelha Auxiliar.*



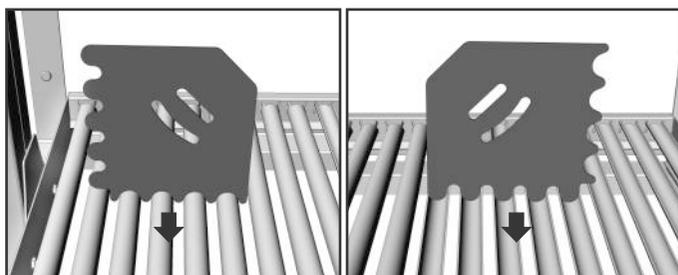
*Retirando as Canaletas da Grelha de Elevação para limpeza.*

## LIMPEZA DAS CANALETAS DA GRELHA DE ELEVÇÃO

Comumente as Canaletas da Grelha quando submetidas a um intenso calor ficam impregnadas de gordura queimada ( *siga a recomendação de usar no maximo 5 kg de carvão para evitar o superaquecimento da grelha - pgn 31*). Neste caso proceda da seguinte forma:

- a) Durante o churrasco, limpe com ajuda do Limpa-Canaletas Giragrill (*imagem ao lado*) e da Luva o excesso de gordura enquanto a grelha está aquecida. Siga esse procedimento também enquanto estiver grelhando pois vai evitar o acúmulo de gordura nas canaletas da grelha de elevação.
- b) Com a churrasqueira resfriada retire as canaletas individualmente e limpe a gordura possível com pano ou papel toalha. Quanto menos gordura na superfície odesengordurante atua melhor.
- c) Para limpeza das canaletas da Grelha, retire-as e borrife utilizando um Desengordurante Spray. Após borrifar deixe em reação por 15 minutos. Em seguida, esfregue-as com esponja de náilon.
- d) Se for necessária uma limpeza mais agressiva utilize sapólio creme.
- e) Enxague as Canaletas e nas demais partes passe uma esponja umedecida para retirar os resíduos e enxugue com pano seco

## UTILIZANDO O LIMPA-CANALETAS



Passa o Limpa-Canaletas, trazendo o excesso de gordura para a parte frontal da grelha de elevação.

### USO E MANUTENÇÃO



Lubrifique as engrenagens periodicamente para o perfeito funcionamento do mecanismo de elevação. Se a manivela travar, não force o movimento (*vide pgs. 23, 24 e 25*).



Para a limpeza da elevgrill, certifique-se do resfriamento das peças.



Após executar a limpeza, coloque a capa p/ proteger a elevgrill da umidade e poeira.



A capa não é resistente ao calor, portanto certifique-se do total resfriamento da churrasqueira antes de colocá-la.



É recomendável que se faça a limpeza da Elevgrill sempre após utilizá-la, podendo assim prolongar a sua durabilidade (*vide procedimentos de limpeza nas pgs 28 e 29*).



Ao deslocar a elevgrill, evite tombá-la para as laterais para não desnivelar a grelha de elevação.

### DURANTE O CHURRASCO



Evite o calor excessivo da brasa pois pode danificar a estrutura de sua Eleygrill. Se utilizar mais de 5 kg de carvão, a caixa do braseiro ficará mais cheia e mais próxima da grelha ou espetos. Nesse caso espalhe sobre a brasa , as cinzas do churrasco anterior que trará muitos benefícios:

- o calor da brasa ficará mais difuso e menos agressivo.
- evitará labaredas pois as cinzas absorvem as gotas de gordura
- proporcionará economia de carvão pois a combustão ficará mais lenta.



Sempre use a luva e o pega carvão PC-50 Prime (*ítems vendidos separadamente*) ao reabastecer o braseiro com carvão, pois são instrumentos adequados para o abastecimento seguro.



Nunca utilize álcool ou qualquer outro combustível líquido ou gasoso para acender o carvão, pois é grande o risco de acidentes. Utilize um acendedor elétrico com resistência.



Jamais retire os reservatórios de gordura durante o churrasco, pois pode acidentalmente queimar-se com o óleo quente (*vide pgna. 21*).

### USO DO PAINEL C/ MOTOR

**ESTAS RECOMENDAÇÕES SÃO PARA O CASO DE VOCÊ ADQUIRIR O PAINEL COM MOTOR PARA UTILIZÁ-LO COM SUA ELEVGRILL.**



Posicione a voltagem indicada na chave do motor na mesma voltagem da tomada elétrica. Verifique se a tensão da rede é compatível com a da churrasqueira.



O motor do painel deve ser ligado desde o acendimento do carvão e só deve ser desligado após o final do churrasco com o total resfriamento da churrasqueira. A ventoinha interna mantém as partes elétricas refrigeradas e evita que o calor da brasa queime o motor.



Ao ligar a churrasqueira, encaixe todos os espetos giratórios em seus respectivos lugares e lubrifique suas engrenagens com algumas gotas de óleo de máquina ou similar.



Corrija a interferência de um espeto com outro (com as carnes) durante o giro. Esta interferência poderá travar o motor e danificá-lo.



Evite jogar água nas engrenagens e mancais.



O painel com motor é para uso estritamente residencial.

## MODELOS

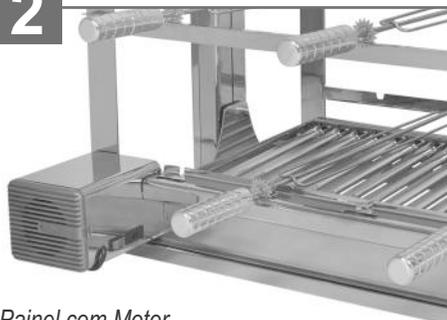
A Giragrill Prime possui uma linha de acessórios para você utilizar em conjunto com sua Elevgrill. Os itens demonstrados abaixo são vendidos separadamente.

- ElevGrill 704 .....(1)
- ElevGrill 704 M .....(1 + 2)
- ElevGrill 704 A .....(1 + 3)
- ElevGrill 704 AM .....(1 + 2 +3)

1

*ElevGrill 704*

2

*Painel com Motor  
PM 704 (acompanha 4 Espetos)*

3

*Acessórios Prime AP 12*

- *Jogo de ferramentas em todos os modelos.*
- *Painel c/ Motor e Acessórios disponíveis também para versão 584.*

# GARANTIA

(GARANTIA - 2 ANOS)

(Esta GARANTIA deverá ser preenchida pelo revendedor e entregue ao consumidor, no ato da compra, conforme a Lei 8078 de 11/9/90)

Nome do Consumidor: \_\_\_\_\_

RG Nº: \_\_\_\_\_ Nota Fiscal Nº: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Revendedor: \_\_\_\_\_

Churrasqueira GIRAGRILL Modelo: \_\_\_\_\_ Bivolt

## Prezado Consumidor:

Sua churrasqueira GIRAGRILL tem 2 (dois) anos de garantia contra defeitos de fabricação, que vigora a partir da data de sua aquisição, comprovada pela Nota Fiscal de venda emitida pelo Revendedor. Constatado o defeito, dentro dos limites desta Garantia e da Lei 8078 de 11/9/90, a nossa Assistência Técnica está autorizada a reparar a peça defeituosa para que sua GIRAGRILL esteja sempre pronta para um novo churrasco, em perfeito funcionamento, no endereço abaixo relacionado:

**TEC HOUSE - Rua Teodoro Mascarenhas nº 321 - Vila Matilde - São Paulo / SP**  
**Fone (11) 2653-5042**

O consumidor deverá apresentar esta garantia devidamente preenchida, acompanhada da Nota Fiscal de Compra. O transporte do equipamento completo ou da parte danificada para conserto, será feito pelo consumidor.

### Condições em que a garantia não prevê cobertura:

1º) A churrasqueira, por sua natureza operacional, trabalha em condições de extrema agressividade com o calor, que pode chegar a 500°C, assim como o uso do sal grosso que é um produto altamente corrosivo. O tratamento de superfície das suas partes metálicas, tal como o material aço inox, proporciona-lhe vida longa, porém não deixa imune ao aparecimento dos pontos de oxidação.

2º) Danos causados por acidentes tais como queda, batidas de qualquer natureza, sua exposição às intempéries, choque térmico (exposição contínua ao fogo e logo em seguida o resfriamento por água).

3º) Conserto do equipamento por pessoas não autorizadas pela fábrica.

4º) Operação e manutenção incorreta da churrasqueira, em desacordo com as instruções de uso.

Revendedor: \_\_\_\_\_

Carimbo e Assinatura

Recebi o produto acima em perfeito estado de funcionamento e apresentação, com instrução de Uso e Garantia, estando ciente de seu conteúdo.

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Assinatura do Consumidor



**CHURRASCO GOURMET**

**Assistência Técnica - TEC HOUSE (11) 2653.5042**

**Serviço de Atendimento ao Consumidor:**

Tel: 0800.558344 - Fax.: 0800.558965

**[www.giragrill.com/prime](http://www.giragrill.com/prime)**