



www.homeegrill.com.br

MANUAL DO PROPRIETÁRIO

CUIDADO & MANUTENÇÃO/INSTALAÇÃO

CHURRASQUEIRAS A GÁS

**Modelos HG-2BP GLP/NG, HG-3BP GLP/NG,
HG-4BP GLP/NG, HGQL-2B GLP/NG**

INFORMAÇÕES PARA CONTATO:

Av. Esperança, 1260, Manaíra, João Pessoa-PB.

Cep: 58038-282

Tel: (83) 3031-3040, (83) 3031-2040

ESTE MANUAL SE APLICA AOS PRODUTOS ABAIXO

Características: HG-2B	
Design da churrasqueira/Material:	Aço Inoxidável 304
Saída BTU:	24000 BTU
Ignição:	Rotativa
Grelha principal:	43x45xcm
Bandeja de resíduos:	Aço Inoxidável
Barra de sabor:	Aço Inoxidável
Grelha	Aço Inoxidável
Design do queimador:	Aço Inoxidável tubular
Material:	Aço Inoxidável
Acabamento:	Aço Inoxidável
Anti-Labaredas	Aço Inoxidável
Construção:	Parede dupla soldada
GAS	GLP

Características: HG-3B	
Design da churrasqueira/Material:	Aço Inoxidável 304
Saída BTU:	36,000 BTU
Ignição:	Rotativa
Superfície de cozimento:	57x45cm
Bandeja de resíduos:	Aço Inoxidável
Barra de sabor:	Aço Inoxidável
Grelha	Aço Inoxidável
Design do queimador:	Aço Inoxidável tubular
Material:	Aço Inoxidável
Acabamento:	Aço Inoxidável
Anti-Labaredas	Aço Inoxidável
Construção:	Parede dupla soldada
GAS	GLP

Características: HG-4B	
Design da churrasqueira/Material:	Aço Inoxidável 304
Saída BTU:	48,000 BTU
Ignição:	Rotativa
Superfície de cozimento:	76x45cm
Bandeja de resíduos:	Aço Inoxidável
Barra de sabor:	Aço Inoxidável
Grelha:	Aço Inoxidável
Design do queimador:	Aço Inoxidável tubular
Material:	Aço Inoxidável
Acabamento:	Aço Inoxidável
Anti-Labaredas	Aço Inoxidável
Construção:	Parede dupla soldada
GAS	GLP

Características: HGQL-2B	
Design do Material:	Aço Inoxidável 304
Saída BTU:	24000 BTU
Número de queimadores:	2 X 12000 BTU
Ignição:	Rotativa
Bandeja	Aço Inoxidável
Queimadores	Latão fundido
GAS	GLP

Instruções de Segurança

Aviso: Instalação, ajuste, alteração, serviço ou manutenção indevidos podem causar ferimentos ou dano à propriedade. Leia inteiramente as instruções de instalação, operação e manutenção antes de instalar ou prestar serviços relacionados a este equipamento.

Localização e Posicionamento

- As churrasqueiras e carrinhos ***home & GRILL*** são planejados somente para uso externo.
- **NUNCA** coloque este aparelho em uma sala fechada, sob uma estrutura coberta selada, ou em qualquer tipo de área fechada. Mantenha-o afastado de árvores e arbustos.
- Não coloque este aparelho abaixo ou próximo de janelas ou entradas de ventilação que podem dar acesso ao interior de sua casa.
- Mantenha distância suficiente para não superaquecer qualquer material combustível em telhados, tais como coberturas de pátios.
- A área ao redor da sua nova churrasqueira deve ser mantida limpa e livre de líquidos inflamáveis e outros materiais combustíveis, como vassouras, panos ou esfregões, solventes e líquidos de limpeza.
- Não utilize a churrasqueira, o seu armário ou a área ao redor dela como área de estoque para líquidos inflamáveis ou itens de plástico. Não guarde os cilindros de gás nas proximidades deste ou de qualquer outro equipamento quando não estiver sendo usado.

Montagem

- Antes de instalar uma churrasqueira embutida, copie todas as informações sobre o produto, tais como número do modelo, número de série e tipo de churrasqueira (por exemplo, a gás natural ou gás GLP), e guarde essas informações em um local seguro. Essas informações estão descritas em uma placa localizada atrás da churrasqueira e são visíveis quando a cobertura está abaixada, ou do lado direito da mesma. Este manual possui uma área na última folha onde essas informações podem ser escritas.

- É recomendado a instalação de sua churrasqueira conforme as orientações deste manual. A instalação deve estar em conformidade com códigos e exigências locais.
- Para prevenir incêndio e danos causados por fumaça, remova todas as embalagens antes de operar a churrasqueira.
- **Antes de começar a utilizar o produto, limpe toda a churrasqueira com água morna misturada com sabão. Isso é necessário para que qualquer resíduo de solvente, óleo e gordura provenientes do processo de produção sejam removidos. As grades também devem ser limpas da mesma forma.**

Utilização

- Caso algum queimador se apague, desligue todos os botões até a posição OFF, abra completamente a tampa e deixe ventilar. Não tente usar a churrasqueira até que haja tempo para que o gás se dissipe no ar.
- Nunca use a churrasqueira se a bandeja de gotejamento não estiver devidamente instalada. Ela deve ser empurrada até o fim da prateleira localizada logo abaixo da churrasqueira. Fogo ou explosão podem resultar em caso de instalação indevida da bandeja de gotejamento.
- Mantenha todos os cabos de alimentação elétrica e o cabo do motor do espeto giratório (opcional) longe das áreas aquecidas da churrasqueira.
- Nunca use a churrasqueira ou o queimador lateral sob vento forte. Se utilizada em uma região de ventos constantes, um quebra-vento é necessário. Siga sempre os esclarecimentos específicos listados neste manual.
- Nunca cubra ou contorne a churrasqueira ou os queimadores com papel alumínio.
- Quando a unidade não estiver em uso, esteja seguro de que a distribuição de gás está desligada no cilindro.
- Não instale ou opere sua churrasqueira de forma que as aberturas de ventilação sejam bloqueadas. O ar fresco deve passar pelos dutos de ventilação para assegurar que resíduos de gás não fiquem acumulados, a falha em assegurar a devida ventilação pode causar incêndio ou explosão.
- Ao lidar com a distribuição de gás GLP e seus conectores, não permita o contato destes com qualquer superfície de metal do carro ou do armário.
- Fontes de gás para a churrasqueira e queimadores laterais devem ser reguladas. Não utilize a churrasqueira ou os queimadores laterais se os reguladores tiverem sido removidos, pois incêndio ou explosão pode ocorrer.
- Nunca deixe a churrasqueira e os queimadores laterais sem supervisão quando estiverem sendo utilizados. Ao usar panelas e chapas, respingos podem causar fumaça, e quando oleosos, podem pegar fogo.
- Use o tamanho de panela adequado. Selecione utensílios com fundo plano largo o suficiente para cobrir o queimador. O uso de utensílios menores do que isso expõe

seus lados à chama, o que pode queimá-los e dificultar sua limpeza. Chamas excessivas em panelas de aço inoxidável podem resultar na descoloração permanente. Para melhores resultados, recomendamos panelas e utensílios de alumínio de qualidade comercial.

- Sempre posicione os cabos dos utensílios de forma que eles não fiquem sobre áreas de trabalho ou de cozimento. Isso reduz os riscos de queimaduras, incêndio em materiais inflamáveis e respingos causados por contato acidental com os utensílios.
- Não utilize água sobre chamas com óleo. Nunca pegue uma panela em chamas. Desligue o aparelho e abafe as chamas com a tampa adequada ao tamanho da panela, uma assadeira ou uma bandeja plana, para chamas com óleo fora da panela, jogue bicarbonato de sódio, extintor de incêndio de tipo espuma.
- Nunca permita que roupas, pegadores de panela ou outros materiais inflamáveis entrem em contato ou estejam próximos de qualquer grelha, queimador ou superfície quente até que ela tenha resfriado completamente. Nunca use roupas largas ou com adereços pendurados ao utilizar sua churrasqueira. Tecidos podem pegar fogo e causar danos pessoais.
- Ao usar sua churrasqueira, não toque a grelha, a grade, os queimadores ou as áreas em redor, pois elas ficam extremamente quentes e podem causar queimaduras.
- Use apenas pegadores de panela secos e não utilize toalhas ou outros tipos de pano volumosos no lugar deles. Pegadores de panela úmidos ou molhados usados em superfícies quentes podem causar queimaduras.
- Não aqueça vidros ou latas de metal lacrados na churrasqueira. Pode haver um acúmulo de pressão levando o objeto a estourar, possivelmente resultando em sérios danos pessoais ou à churrasqueira.
- Não toque a churrasqueira ou qualquer superfície quente quando em uso.
- Nunca deixe o queimador aceso na posição HI por mais de 15 minutos com a tampa fechada, pois poderá ocasionar dano à churrasqueira.
- O uso contínuo da churrasqueira pode ocasionar manchas amareladas na parte interna da tampa devido à evaporação da gordura dos alimentos.

Manutenção e Reparos

- Aranhas e outros insetos podem aninhar-se nos queimadores da churrasqueira e bloquear o fluxo de gás ou de ar para os mesmos. Isso pode gerar condições perigosas que podem resultar em incêndios atrás do painel da válvula. Inspeção e limpe os queimadores periodicamente e siga os procedimentos listados na seção de Manutenção e Limpeza deste manual.
- Não repare ou reponha qualquer parte da churrasqueira a menos que isso esteja especificamente indicado neste manual. Contate o distribuidor home & GRILL para maiores informações.

Armazenamento

- Enquanto a sua churrasqueira a gás não estiver em uso, desligue a distribuição de gás no cilindro.
- O armazenamento da churrasqueira em um lugar fechado é permitido apenas se o cilindro de gás estiver desconectado e for removido.

Precauções Concernentes a Crianças

- Nunca deixe crianças sem supervisão na área onde a churrasqueira estiver sendo usada.
- Não guarde itens de interesse da criança em volta ou abaixo da churrasqueira.
- Nunca permita que crianças sentem ou fiquem em pé em qualquer parte da churrasqueira.

Instalação da Sua Nova Churrasqueira

O uso seguro e satisfatório da sua nova churrasqueira depende de uma instalação apropriada. A instalação, ajustes e serviços devem ser executados por instaladores e técnicos qualificados por *home & GRILL*. Isso é necessário para assegurar o devido manuseio e também prevenir acidentes.

Localização (uso externo apenas)

Ao planejar a localização da sua churrasqueira, considere a menor linha de gás possível. Leve também em consideração a necessidade de uma fonte de energia para o uso de seus equipamentos (por exemplo, luzes, espeto giratório, etc.)

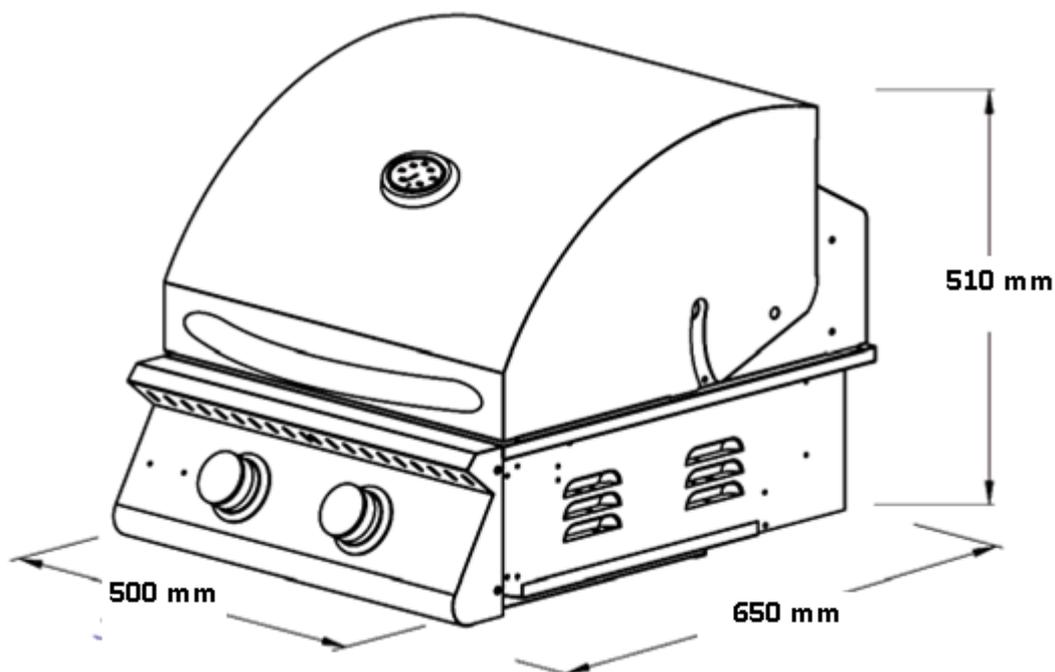
Ao escolher um local apropriado, leve em consideração questões como exposição ao vento, proximidade a locais de passagem de pessoas, e janelas que se abrem para a sua casa, mantendo em mente que a linha de gás deve ser a menor possível. Posicione a churrasqueira apenas em áreas bem ventiladas.

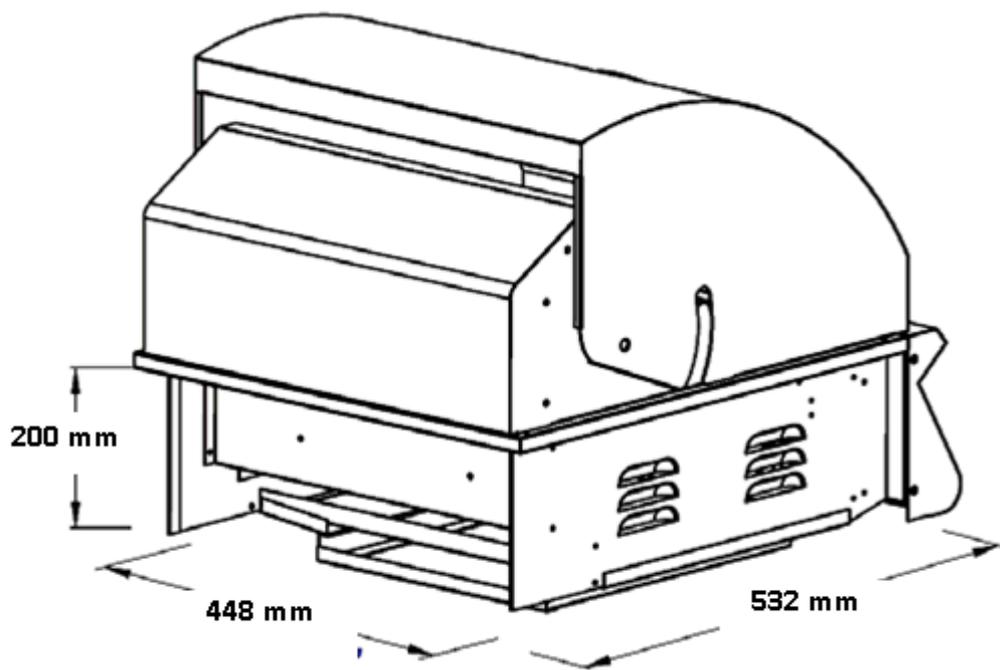
Embutindo a Churrasqueira

Sua nova churrasqueira foi planejada para fácil instalação em uma bancada não combustível. A plataforma de apoio e a bancada devem ser niveladas e planas. Ao escolher o local final da sua churrasqueira, é necessário que o gabinete seja ventilado para que o gás não fique preso caso haja algum vazamento. Esteja seguro de que um duto de ventilação está posicionado ao nível do chão e o outro a cinco polegadas (12,7 cm, aproximadamente) acima do chão.

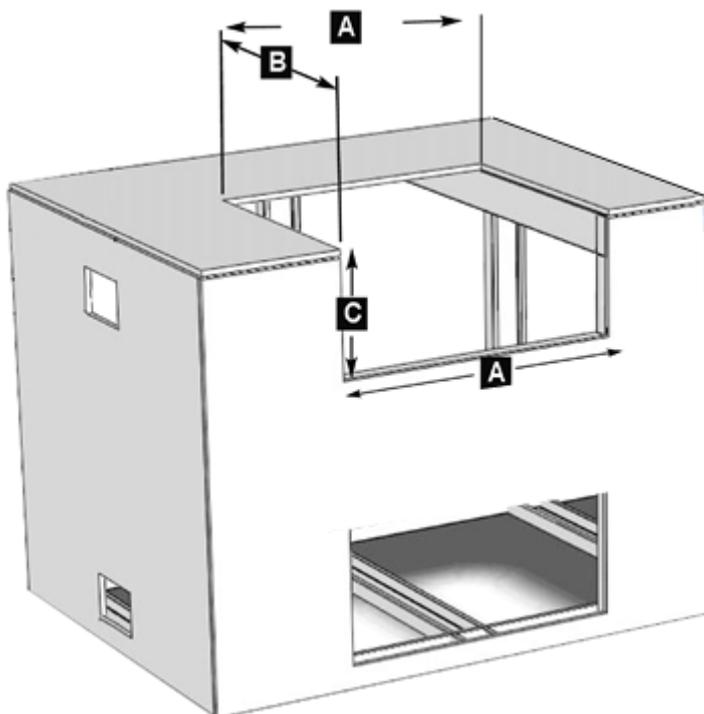
Dimensões das Churrasqueiras

1- Churrasqueira de Embutir HG-2B



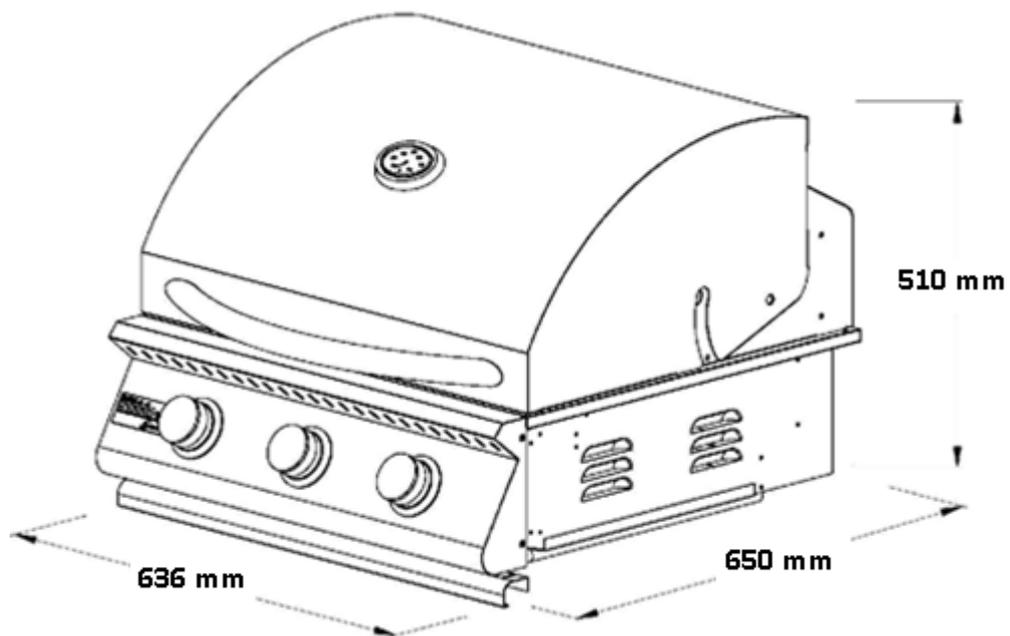


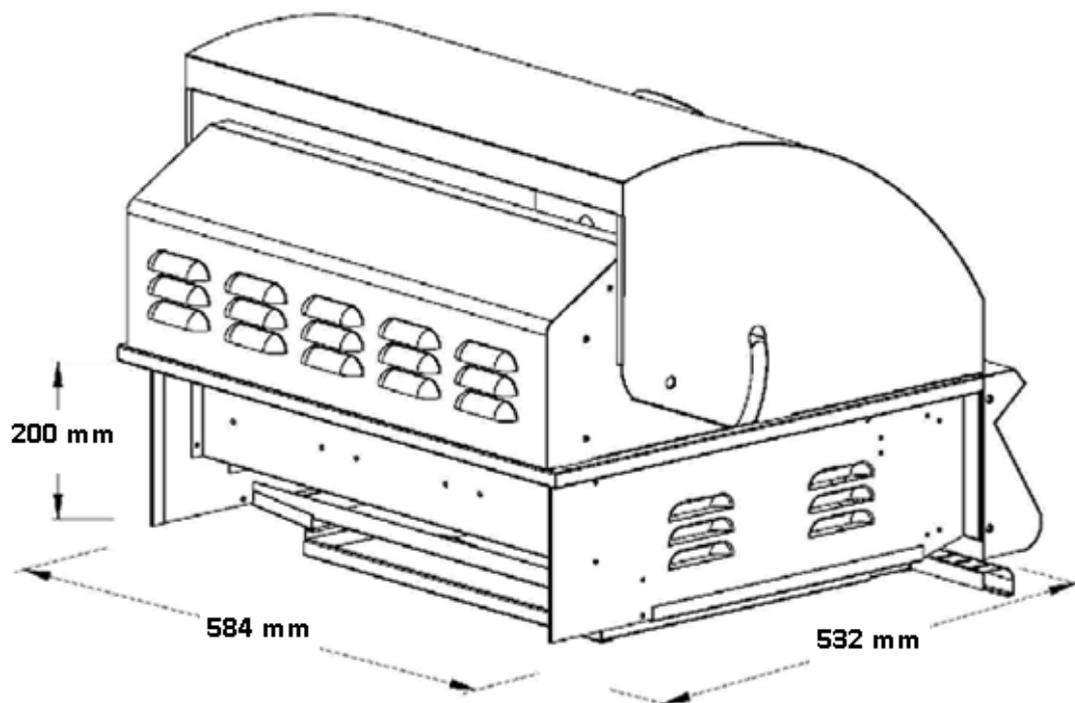
1.a) Dimensões da Bancada



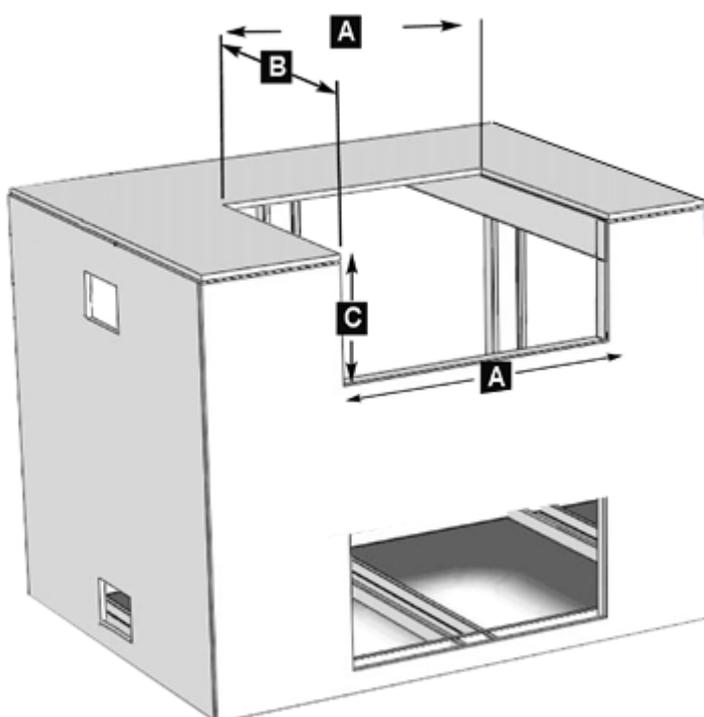
DIMENSÕES DA BANCADA DE EMBUTIR		MM
LARGURA	A	455,0
PROFUNDIDADE	B	535,0
ALTURA	C	200,0

2- Churrasqueira de Embutir HG-3B



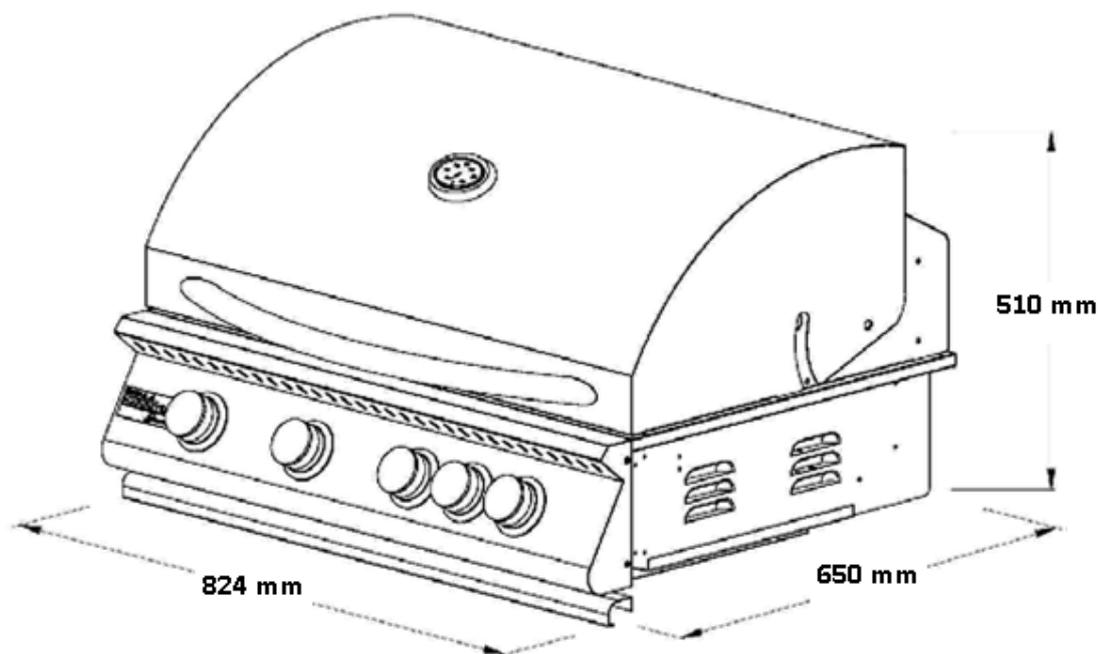


2.a) Dimensões da Bancada

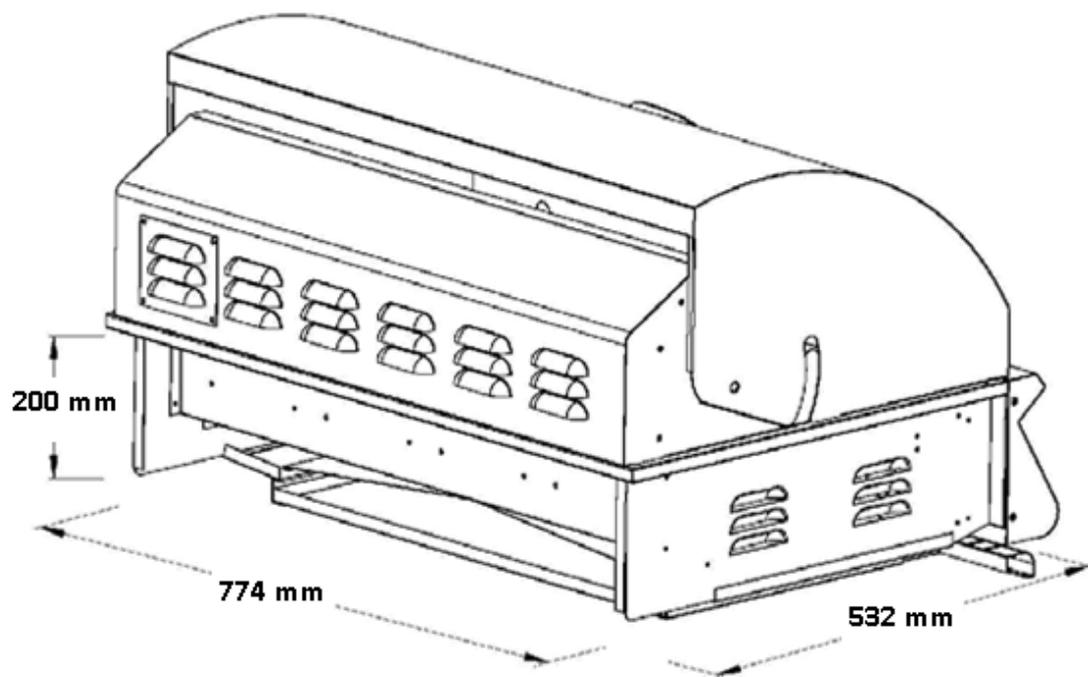


DIMENSÕES DA BANCADA DE EMBUTIR		MM
LARGURA	A	595,0
PROFUNDIDADE	B	535,0
ALTURA	C	200,0

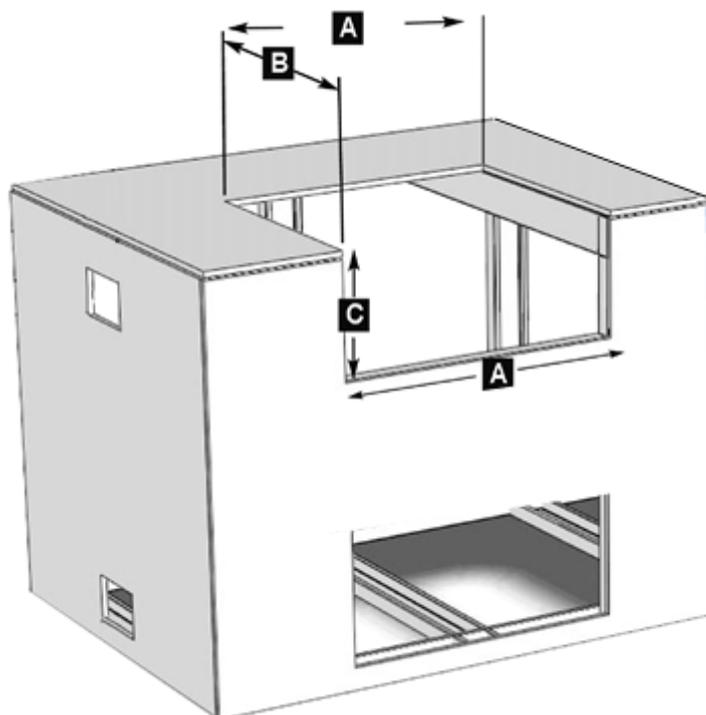
3- Churrasqueira de embutir HG-4B



4-

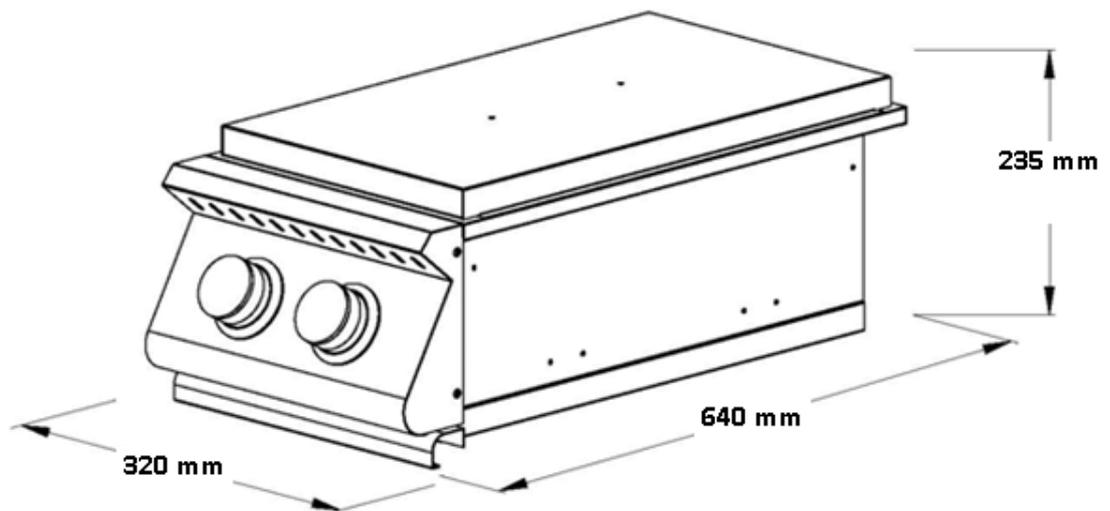


3.a) Dimensões da Bancada

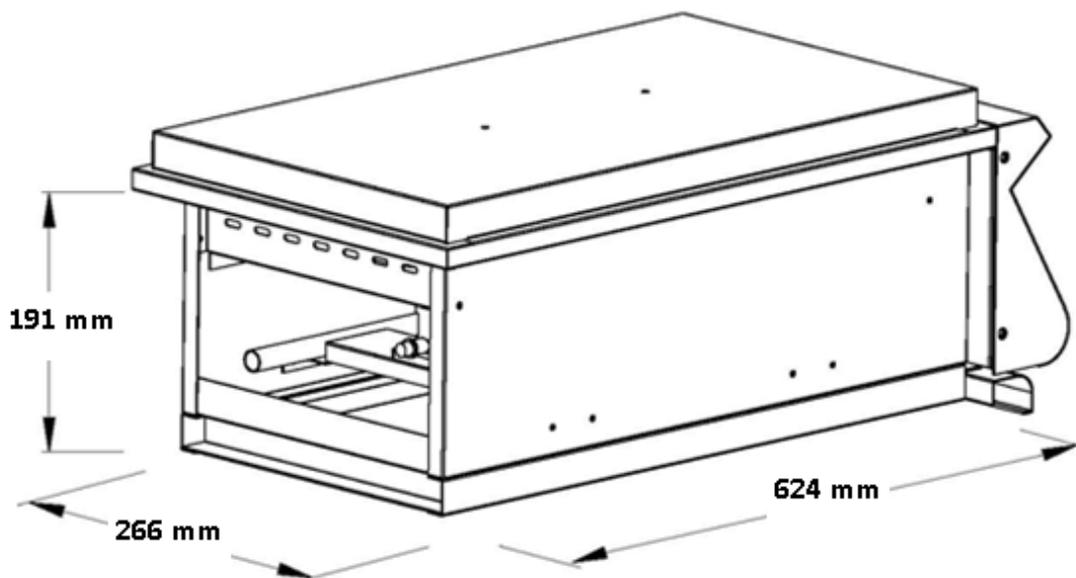


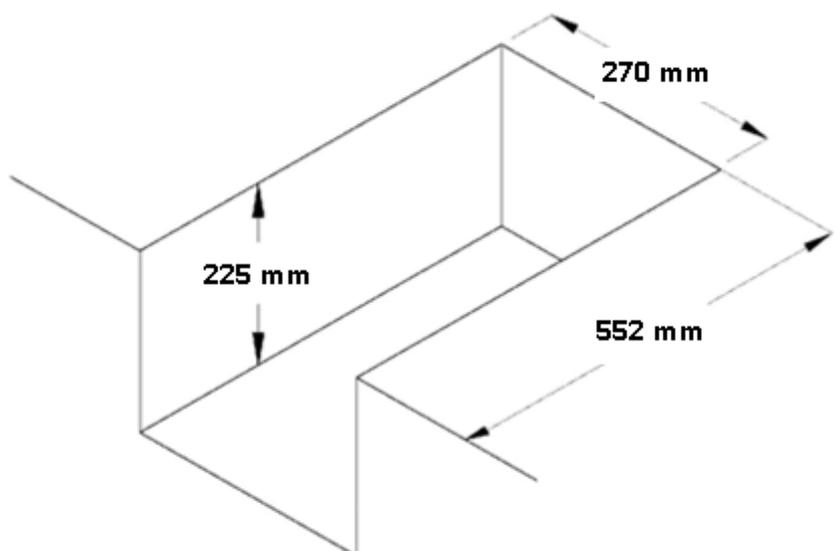
DIMENSÕES DA BANCADA DE EMBUTIR		MM
LARGURA	A	785,0
PROFUNDIDADE	B	535,0
ALTURA	C	200,0

4- Queimador Lateral Duplo HGQL-2B



5-





DIMENSÕES DA BANCADA DE EMBUTIR	MM
LARGURA	275,0
PROFUNDIDADE	535,0
ALTURA	195,0

Providências Elétricas

Ao posicionar a churrasqueira na frente de uma parede, coloque uma tomada impermeável no lado da churrasqueira em que está localizado o motor do espeto giratório. Esse motor requer uma fonte de 110/220V. **O cabo de fornecimento de energia é equipado com uma tomada de três pinos aterrada para proteção contra choques elétricos. Não corte ou remova o pino de aterramento da tomada.**

Requerimentos de Gás GLP

NOTA: Um recinto construído para armazenar um cilindro de gás GLP deve ser ventilado por aberturas no nível da válvula do cilindro e no nível do chão. A efetividade das aberturas para a ventilação deve ser determinada com o cilindro de gás GLP no local. Isso deve ser feito em uma das seguintes formas:

- 1) Um lado do recinto deve ser completamente aberto; ou
- 2) Recintos que tiverem quatro lados, completos com teto e fundo:

a. Pelo menos duas aberturas de ventilação no nível da válvula do cilindro devem ser feitas na parede lateral, ambos do mesmo tamanho, espaçadas a 180 graus e desobstruídas.

Cada abertura deve ter uma área livre total de não menos do que aproximadamente 7.1 cm/kg de capacidade de combustível armazenada, e não menos do que uma área livre total de 64.5 cm² aproximadamente.

A borda superior da abertura que ficará no nível chão não poderá ficar mais do que 15cm acima do chão. As aberturas devem ter tamanhos iguais, espaçadas em 180 graus e desobstruídas.

Pressão na Tubulação de Gás GLP

Para instalação encanada de GLP, use um regulador conversível e programe-o para gás GLP.

Pressão de Distribuição do Gás GLP

A unidade deve ser usada com o regulador de pressão do gás. O regulador controlará e manterá uma pressão uniforme do gás na tubulação. O tamanho dos orifícios do queimador são ideais para a pressão de gás fornecida pelo regulador.

Teste de Vazamento

Faça um teste de vazamento anualmente, não importando se o cilindro de gás tenha sido desconectado ou não. Além disso, todas as vezes que o cilindro for conectado ao regulador ou qualquer parte do sistema de gás for desconectado ou trocado, faça o teste de vazamento.

Como precaução de segurança, lembre-se de sempre fazer o teste de vazamento ao ar livre, numa área bem ventilada. Nunca fume ou permita a presença de possíveis formas de ignição na área durante o teste de vazamento. Não use uma chama, tal como um fósforo aceso para fazer um teste de vazamento. Utilize apenas uma solução para o teste como especificado a seguir.

Procedimentos para Teste de Vazamento

1. Prepare uma solução para o teste misturando sabão líquido e água. Utilize uma garrafa com borrifador, e encha metade dela com o sabão, e a outra metade com água.
2. Cheque e certifique-se de que todos os botões estão na posição OFF.
3. Gire o botão da válvula do cilindro no sentido anti-horário uma vez para abrir.
4. Borrife a solução nas junções do sistema de distribuição de gás.
5. Bolhas de sabão estourando nas juntas indica que um vazamento está presente.

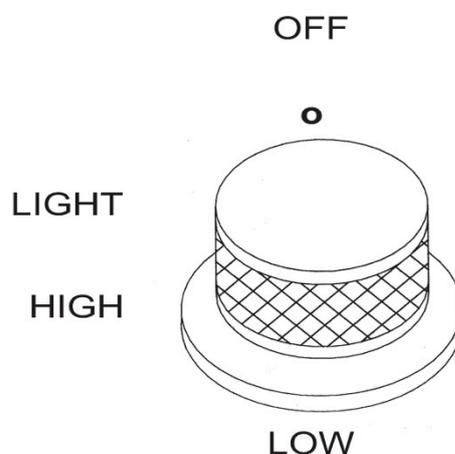
6. Interrompa o vazamento apertando a junta que estiver frouxa ou trocando a parte defeituosa por outra parte recomendada pelo fabricante. Não tente consertar a válvula do cilindro se ela estiver danificada. Neste caso, o cilindro deve ser trocado.
7. Se não for possível interromper o vazamento, desligue o fornecimento de gás no cilindro, e remova-o da churrasqueira. Ligue para um técnico autorizado em serviços de gás ou um distribuidor de gás GLP. Não utilize o aparelho até que o vazamento seja corrigido.
8. Empurre e gire qualquer botão para liberar pressão na mangueira e na tubulação.
9. Desligue o botão.

Acendendo a sua churrasqueira

Certifique-se de que todos os botões de controle estão desligados. Não tente ligar os queimadores ao sentir cheiro de gás.

Cheque a conexão com uma solução de sabão e água após conectar a mangueira. Para unidades a gás GLP, certifique-se de que há gás no tanque, e de que ele está na posição correta (vertical). Para unidades a gás natural, certifique-se que a válvula está ligada.

1. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento está alocada.
2. Acenda os queimadores seguindo as instruções abaixo.
3. Gire o botão de controle para HIGH e preaqueça a grelha por 5 minutos. A tampa deve ficar fechada durante esse período.



Obs: Antes de utilizar a churrasqueira pela primeira vez, remova o excesso de lubrificação do interior da mesma, utilizando um pano macio, água e detergente neutro, lavando também as grelhas e o anti-labaredas. Após esse procedimento, acenda os queimadores deixando-os no máximo por cerca de 05 a 10 minutos para queimar o excesso de lubrificação dos mesmos.

Acendendo os Queimadores

1. Abra a tampa.
2. Mantenha seu rosto o mais afastado possível dos queimadores.
3. Gire rapidamente o botão no sentido anti-horário, passando para a posição HI (você ouvirá um estalo alto).
4. Ouça um som como "Whoosh". Se o queimador não acender na primeira tentativa, repita os mesmos passos imediatamente.
5. Se o queimador não acender após três tentativas, gire o botão de controle para a posição OFF. Espere 5 minutos para o gás se dissipar antes de tentar acendê-lo novamente.
6. Repita os procedimentos ou tente "Procedimentos de Acendimento Manual" listados a seguir.
7. Após acender o queimador com sucesso, repita o processo nos outros queimadores que você desejar acender.

Acendendo os Queimadores Manualmente

- 1) Abra a tampa.
- 2) Se você tiver acabado de tentar acender um queimador, espere 5 minutos para que qualquer gás acumulado se dissipe.
- 3) Retire a bandeja de gotejamento da churrasqueira.
- 4) Mantenha seu rosto o mais afastado possível dos queimadores.
- 5) Empurre e gire o botão de controle em sentido anti-horário do queimador que está mais à direita, passando para a posição HI.
- 6) Utilizando um fósforo de cabo longo, acenda o mesmo e o coloque dentro do tubo de acendimento que está localizado ao lado do queimador, dentro da caixa dos queimadores.
- 7) Se o queimador não acender após 5 segundos, gire o botão para a posição OFF. Espere 5 minutos para o gás se dissipar antes de tentar acendê-lo novamente.

Se o queimador não acender após várias tentativas, veja o Guia para Solução de Problemas neste manual.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Como qualquer peça de equipamentos de qualidade, sua nova churrasqueira deve ser mantida apropriadamente limpa, a fim de maximizar seu desempenho e longevidade.

Limpe as partes internas da churrasqueira regularmente, dependendo da frequência do seu uso. A churrasqueira deve ser sempre limpa antes de ser utilizada.

Para assegurar a manutenção segura e apropriada, nós recomendamos que estas diretrizes sejam seguidas com cuidado.

IMPORTANTE:

DESCONECTE O FORNECIMENTO DE GÁS E/OU ELETRICIDADE ANTES DE LIMPAR QUALQUER PARTE DA CHURRASQUEIRA.

Limpendo as grelhas da churrasqueira

A forma mais fácil de limpar as grelhas da churrasqueira é escovando-as imediatamente após terminar de cozinhar e tendo apagado a chama. Use uma luva de cozinha para proteger a sua mão do calor e do vapor. Mergulhe uma escova de cerdas de latão em água e esfregue a grelha ainda quente. Mergulhe a escova frequentemente para aumentar a quantidade de vapor. O vapor é criado quando a água toca a grelha quente, e ajuda no processo de limpeza amolecendo as partículas de comida. As partículas de comida cairão bandeja de brique e queimarão, ou cairão na bandeja de gotejamento. Se a grelha esfriar antes de ser limpa, a remoção desses resíduos se torna mais difícil.

Se desejado, retire as grelhas da churrasqueira após resfriadas para limpeza total. Use sabão e água para esta limpeza. **Manchas ou gordura podem se acumular na superfície do aço inoxidável da grelha, ficando com uma aparência de ferrugem.** Para sua remoção use uma esponja abrasiva juntamente com um limpador de aço inoxidável ou água e sabão.

Limpendo a grelha de aquecimento

A grelha de aquecimento pode ser limpa usando o mesmo procedimento descrito em “Limpendo as grelhas da churrasqueira”.

Limpendo a bandeja de gotejamento:

A bandeja de gotejamento de largura completa coletará gordura da área principal da churrasqueira. Essa bandeja deve ser limpa após cada uso para evitar a possibilidade de que a gordura coletada pegue fogo.

Certifique-se de que a bandeja esfrie antes da limpeza.

Você pode limpar a bandeja com uma solução de água morna e sabão. Certifique-se de enxaguar completamente a peça para evitar manchas posteriores.

Cuidados após o uso:

1. Siga sempre as instruções de segurança.
2. Limpe a churrasqueira com um pano úmido ensaboadado, e enxágue com água limpa, morna ou quente. **NUNCA** passe qualquer tipo de bucha, seja ela de cozinha ou não, na tampa, no painel e no carrinho da churrasqueira, pois poderá ocasionar arranhões na mesma.
3. Para depósitos mais tenazes, incluindo óleo, gordura e depósitos feitos por água, use um produto específico para o aço inox e aplique-o com um pano macio úmido, retirando o excesso com outro pano limpo. Pode ser necessário repetir o procedimento do item anterior.
4. Seque com uma toalha macia e seca se preferir.
5. Sempre que houver qualquer dúvida quanto à manutenção e limpeza da churrasqueira, entre em contato com seu Distribuidor home&GRILL.

Limpendo os queimadores:

Importante:

Todos os botões de controle devem estar na posição OFF e o sistema de fornecimento de gás deve estar desligado, com seu sistema de distribuição desconectado, antes de iniciar-se o procedimento de número 1.

Para reduzir o risco de retorno de chama, este procedimento deve ser feito pelo menos uma vez por mês ou quando sua churrasqueira não tiver sido usada por um extenso período de tempo.

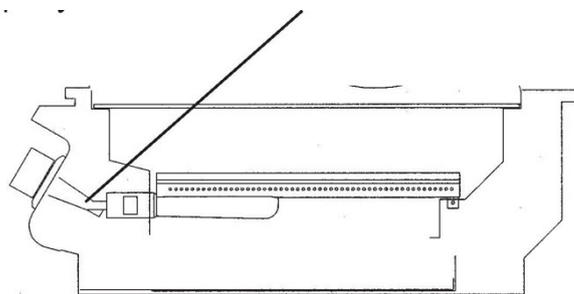
1. Remova os queimadores da churrasqueira levantando cada um cuidadosamente para longe do orifício da válvula de gás.
2. Escove a parte externa do queimador com uma escova de aço para remover resíduos de comida e sujeiras. Limpe qualquer orifício entupido com um fio rígido, tal como um clipe de papel aberto.
3. Inspeção o queimador procurando por danos (rachaduras ou buracos). Se qualquer dano for encontrado, substitua o queimador e descontinue o uso da churrasqueira.
4. Após reinstalação, inspecione os orifícios das válvulas de gás verificando sua limpeza e a localização dos acendedores.

GUIA PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a churrasqueira não funcionar corretamente:

- 1) Desligue o fornecimento de gás na fonte, gire os botões de controle para a posição OFF e espere cinco minutos antes de tentar novamente.
- 2) Cheque o fornecimento de gás nas conexões.
- 3) Repita o procedimento de acendimento e se a churrasqueira ainda assim não funcionar corretamente, desligue o fornecimento de gás na fonte, gire os botões de controle para a posição OFF e espere a churrasqueira esfriar para checar os seguintes problemas:

- ✓ **Problema:** Desalinhamento do(s) tubo(s) do(s) queimador(es) sobre o(s) orifício(s)
- ✓ **Solução:** Reposicione o tubo do queimador para que encaixe-se devidamente no orifício.



- ✓ **Problema:** Obstrução na linha de gás:
- ✓ **Solução:** Remova a linha de gás da churrasqueira. Não fume ou faça qualquer tipo de manutenção nas proximidades de uma chama. Abra a

válvula de gás por um segundo para assoprar qualquer detrito. Feche a válvula de gás e reconecte a linha de gás com segurança.

- ✓ **Problema:** Orifício obstruído:
- ✓ **Solução:** Remova as grelhas, o contensor de chamas e a bandeja de gordura. Remova os queimadores do fundo da fornalha puxando a trava de debaixo do queimador utilizando uma chave de fenda comum ou um alicate de ponta fina. Levante cada queimador com cuidado para longe do orifício de gás. Remova o orifício da válvula de controle. Retire gentilmente qualquer obstrução com um arame fino. Reinstale o orifício; reinstale os queimadores sobre os orifícios e recoloque a trava do queimador no buraco no fundo da fornalha. Recoloque as peças de cozimento e a bandeja de gordura. Se suspeitar de alguma obstrução na válvula de controle, contacte o seu distribuidor local **de home & GRILL** para assistência.

- ✓ **Problema:** Desalinhamento do acendedor no queimador:
- ✓ **Solução:** Cheque se a ponta do eletrodo está devidamente posicionada. A ponta do eletrodo deve estar apontada em direção à frente do queimador e deve estar livre de gorduras para poder liberar a faísca. O fio de ignição deve estar firmemente conectado ao dispositivo da válvula de ignição e ao eletrodo. Substitua o fio de ignição se ele estiver desgastado ou rachado. Com o fornecimento de gás fechado e todos os botões de controle na posição OFF, cheque a posição de cada acendedor individualmente, verificando a presença da faísca no eletrodo. Em turnos, empurre cada botão completamente para dentro e gire cerca de 1/4 da volta para a esquerda (sentido anti-horário) até ouvir um estalo alto. O gatilho, ao acertar o bloco de batida, deve produzir uma faísca azul na ponta do eletrodo. Volte o botão para a posição OFF antes de checar o próximo acendedor.

Enquanto a churrasqueira ainda estiver quente, você deve esperar pelo menos 5 minutos antes de começar um re-acendimento (isso permite que o gás se dissipe). Se todas as verificações e correções forem feitas e a churrasqueira ainda não funcionar corretamente, contacte seu distribuidor local de **home & GRILL** .

- ✓ **Problema:** Chama amarela:
- ✓ **Solução:** Uma vez que o queimador estiver operando corretamente, cheque a cor da chama para assegurar-se de que ela é predominantemente azul (alguns amarelados nas pontas podem estar presentes devido a impurezas no combustível). Se a chama for dourada ou amarela, podem haver temperos, películas de óleo ou outra matéria estranha no queimador. Você pode lavar o queimador com detergente neutro ou mantê-lo aceso na **posição HI por 10 minutos** com a tampa fechada.

- ✓ **Problema:** Retorno de chama:
- ✓ **Solução:** Quando um incêndio ocorrer dentro e em volta dos tubos do queimador, desligue imediatamente o gás na sua fonte e gire o botão de controle em sentido horário para a posição OFF. Espere até que a churrasqueira tenha resfriado e então limpe os tubos do queimador como descrito anteriormente neste manual.

Informações sobre a Garantia

Informe-se com seu distribuidor **home & GRILL** sobre a garantia aplicável a sua churrasqueira, detalhes e outras questões concernentes à cobertura.

Antes de efetuar qualquer reparo consulte seu distribuidor home & GRILL, caso contrário poderá ocorrer a perda da garantia.

Limitações da garantia

A Garantia Limitada é nula caso a churrasqueira tenha sido sujeitada a negligência, alteração, mal-uso, abuso, reparos feitos em desacordo com este manual, instalação elétrica incorreta, eventos da Natureza e qualquer outro caso além do controle de **home & GRILL**. Exemplos de atos comuns que invalidam esta garantia incluem, mas não se limitam a:

- Arranhões causados por uso normal;
- Dano causado por condições extremas do tempo (calor, frio, etc.);
- Dano causado por sujeira, areia e/ou **água**.
- Dano causado por uso contínuo da churrasqueira enquanto com problemas conhecidos ou desconhecidos.
- Dano causado por exposição direta à luz do sol;
- Má conservação do produto
- Dano resultante em falha e/ou omissão em seguir as instruções conforme descritas neste Manual do Proprietário.

Esta Garantia Limitada se aplica apenas a churrasqueiras comumente utilizadas para fins pessoais, familiares ou domésticos.

Esta Garantia Limitada exclui especificamente churrasqueiras utilizadas para fins comerciais.

Garantia

As churrasqueiras **home & GRILL** possuem garantia de **03 (três) anos** para a estrutura contra defeitos em matéria e execução, **10 (dez) anos** para os queimadores em aço fundido, **01 (um) ano** para os queimadores tubulares, infra-vermelho e motor do espeto giratório, e de **01 (um) ano** para as demais partes e peças a partir da data original da compra.

Os carrinhos das churrasqueiras possuem garantia de **01 (um) ano** contra defeitos em matéria e execução a partir da data original da compra.

Os queimadores laterais **home & GRILL** possuem garantia de **03 (três) anos** para a estrutura contra defeitos em matéria e execução e de **01 (um) ano** para as demais partes e peças a partir da data original da compra.

Localizando o Número Serial do Produto

O número de série de sua **home & GRILL** está localizado na lateral de sua churrasqueira. Você precisará desse número para o devido registro de sua churrasqueira e/ou carrinho, e para ativar a sua cobertura. Escreva estas informações no espaço designado abaixo.

OBS: As instruções e/ou especificações relativas aos produtos e modelos contidas neste manual, podem ser modificadas a qualquer tempo visando à segurança e orientação dos usuários. Os manuais atualizados para os diversos modelos estarão sempre disponíveis em nossa página na internet:

www.homeegrill.com.br

Modelo da churrasqueira: _____

Número de série: _____

Tipo de combustível (circule um): BUTANO Gás Natural

Data da compra: _____

Data de instalação: _____

Número de telefone do distribuidor **home & GRILL** : _____

Endereço do distribuidor **home & GRILL** : _____

