



MANUAL DE INSTRUÇÕES * CERTIFICADO DE GARANTIA

MANUAL DO USUÁRIO

Obrigado por escolher a Churrasqueiras Maqui-Rio.
Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado de seu equipamento.

Leia todas as instruções antes de utilizar o produto e guarde o manual para futuras referências.

Em caso de qualquer dúvida, entre em contato com nosso SAC.

A garantia só é válida mediante a apresentação deste certificado, devidamente preenchido e assinado pelo responsável legal desta empresa.

INDICE:

- Segurança
- Limpeza e manutenção
- Instalação
- Como usar
- Certificado de garantia

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

(21) 2634-0233

(21) 2634-0271

E-MAIL: contato@churrasqueirasmaquirio.com.br

RUA 01- LOTE 1285 PARQUE NANJI –MARICÁ R.J * TELEFAX: (0XX21) 2634-0233 / 2634-0271

Email: contato@churrasqueirasmaquirio.com.br

Site: www.churrasqueirasmaquirio.com.br



Segurança

O funcionamento deste equipamento é muito simples. No entanto é importante que este manual seja lido por inteiro antes que seja instalado e usado pela primeira vez. Para obter melhores resultados, use-o somente conforme indicado neste manual seguindo as instruções de segurança e de instalação.

Para Crianças

Este produto deve ser manuseado apenas por adultos.
Não permita que as crianças brinquem com o produto ou próximo a ele.
As partes externas dos equipamentos ficam muito quentes durante o funcionamento e mantêm-se aquecidos por algum tempo depois que é desligado.
Evite acidentes, após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance, de crianças.

PARTES ELÉTRICAS

Cuidados com as partes elétricas.
Não deixar que o cabo de alimentação toque superfícies quentes
O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando
Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza.
Este aparelho está equipado para funcionar com uma tensão de alimentação de 110v ou 220v, conforme o seu caso. **NÃO funciona como bi-volt.**

ALERTAS DE SEGURANÇA

Toda instalação de gás deve ser feita por profissionais qualificados
Este produto funciona com temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante e após o funcionamento.
Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e conseqüentes riscos de queimaduras.
Certifique-se de que há circulação de ar em volta do aparelho.
Não usar seu produto caso o mesmo apresente odores característicos de vazamento de gás.
A falta de ventilação pode causar falta de oxigênio e ocasionar o não acendimento dos queimadores.
Equipamentos com funcionamento a gás produzem calor e umidade no ambiente em que estão instalados.
Mantenha sempre o registro do gás na posição de desligado quando o equipamento não estiver em uso.
Este aparelho não possui dispositivo de aviso de combustão.
Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico ele deve ser entregue às companhias especializadas para reciclagem.
Não modifique as características deste produto a fim de evitar danos e ferimentos pessoais.
Se seu equipamento apresentar algum problema, não tente consertá-lo.
Reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem causar danos e incêndio.
A churrasqueiras Maqui-Rio se exime de qualquer dano causado ao produto se causado por má instalação ou uso inadequado.

RUA 01- LOTE 1285 PARQUE NANJI –MARICÁ R.J * TELEFAX: (0XX21) 2634-0233 / 2634-0271

Email: contato@churrasqueirasmaquirio.com.br

Site: www.churrasqueirasmaquirio.com.br



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Remoção de gordura

É recomendável limpar este equipamento somente com detergente comum e esponja macia. Não utilize, palha de aço, produtos abrasivos e ácido. Faça isso somente, quando o equipamento estiver completamente frio. **Nunca molhe os queimadores.**

Polimento

Parte Externa - passe um pano macio com removedor de uso doméstico(faísca) logo após repita o procedimento com vaselina líquida. Podem ocorrer possíveis **manchas** na parte frontal (devido a queima de resíduos de óleo), para retirá-las, utilize massa de polir nº2 sempre no sentido do escovado, caso contrário o inox ficará riscado.

Lubrificação

Caso seu equipamento possua espetos giratórios, recomendamos que seja feita uma lubrificação destas partes a cada 03 meses. Esta lubrificação é feita pela parte traseira do equipamento, para isto remova a tampa de aço e lubrifique as engrenagens e correntes com spray lubrificante (WD-40).

CUIDADO - Nunca lubrifique o motor.

Equipamentos modelo grelhadoras – este procedimento deverá ser efetuado por nossos técnicos semestralmente.

Substituição da Lâmpada

Desconectar o cabo de alimentação da rede elétrica. Desrosquear a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário. Substituir pela lâmpada nova; rosqueá-la no sentido horário.

Características da Lâmpada

Tensão: 110/220v (conforme seu caso)
Potência: 40w.
Resistente a temperaturas acima de 300° C

Considerações Importantes

Quando o cliq original(GLP), que acompanha seu equipamento é substituído deve ser feita uma regulagem na central de abastecimento do gás. Recomendamos, que este procedimento seja executado somente por profissionais qualificados. Equipamentos com funcionamento a gás natural (GN) – deve ser instalado somente por profissionais qualificados. Caso seu produto fique a uma distância superior a 1,25m do ponto de gás ou o ambiente por onde passará a mangueira de PVC,apresente temperaturas acima de 60° C(com riscos de algo vir a danificar a mangueira de PVC flexível NBR 8613) recomenda-se o uso de uma mangueira metálica flexível NBR 14177. Se o modelo de seu equipamento, possuir tanque/bandeja para coleta de gordura. NÃO esqueça de colocar água, antes e durante o uso. **NUNCA molhe os queimadores.**

Assistência Técnica

Recomendamos que seja feita anualmente, uma revisão integral por nossos técnicos, para a garantia do perfeito funcionamento de seu equipamento. **Peças de reposição**- poderão ser adquiridas em nossas instalações.

RUA 01- LOTE 1285 PARQUE NANJI –MARICÁ R.J * TELEFAX: (0XX21) 2634-0233 / 2634-0271

Email: contato@churrasqueirasmaquirio.com.br

Site: www.churrasqueirasmaquirio.com.br



Condições do local de instalação

Para o bom funcionamento do produto a gás é imprescindível que o ar possa fluir naturalmente no local, a fim de garantir uma perfeita combustão do gás.

Instalação

Este equipamento sai de fábrica testado e regulado, sua instalação deve seguir as instruções contidas neste manual.

Conexão do gás

A rampa de alimentação da churrasqueira para a conexão da mangueira de pvc flexível NBR 8613 ou da mangueira metálica flexível NBR 14177 do gás, está localizada na parte frontal do equipamento por baixo do registro do gás, que controla a temperatura da mesma.

Instalação do gás (GLP)

Conecte o click de gás NBR 8473 que acompanha sua churrasqueira no botijão (13KL).

NÃO SUBSTITUA O CLICK DE GÁS.

Caso seja impossível manter o mesmo, a instalação deve ser feita por um profissional qualificado a fim de garantir a regulagem necessária ao funcionamento do equipamento.

Equipamentos com funcionamento a gás tipo GLP acompanha mangueira de PVC flexível NBR 8613 Com comprimento máximo de 1,25mt, caso o produto fique a uma distância superior a esta, a mesma deverá ser substituída pela mangueira metálica flexível NBR 14177.

Instalação do gás (natural)

Em uma saída de gás medindo ½ polegada, conecte o mangueira metálica flexível NBR 14177 (encontrado nas lojas de ferragens), sendo um lado na churrasqueira (ver conexão gás) e outro na saída de gás, correspondente a instalação da mesma. Esta instalação deve ser feita por um profissional qualificado

Instalação elétrica- NÃO FUNCIONA COMO BI-VOLT

Verifique se a voltagem do motor está de acordo com sua rede elétrica (110/200v), conforme seu caso.

Plugue a tomada de seu equipamento a rede elétrica.

O cabo elétrico deverá ser colocado de forma a não atingir uma temperatura superior de 50° C a mais que a temperatura ambiente de onde foi instalado.

Depois de efetuada a ligação teste o giratório, fazendo-o funcionar por 5 minutos.

Instalação Hidráulica

Para modelos de churrasqueiras, com tanque, será necessário a instalação do sifão sanfonado de pvc (encontrado nas lojas de ferragens). Churrasqueiras com bandejas não necessitam desta instalação.

Conexão sifão sanfonado pvc

Conecte seu sifão sanfonado de pvc, (encontrado nas lojas de ferragens) na saída do esgoto localizado em baixo do tanque no centro de sua churrasqueira e faça a ligação a sua rede de esgoto.

Instalação em coluna

O nicho onde o equipamento será embutido, deve ser em alvenaria.

A parte superior do nicho deve ser mantida livre, para facilitar a saída de ar quente.

Deve ser respeitadas as distâncias mínimas para garantir a circulação do ar e assim evitar o não acendimento dos queimadores - medidas estas de 10cm de altura x largura da churrasqueira quando feito pela frente ou de 10cm de altura x profundidade quando feito pela lateral.

Localizadas sempre na altura dos queimadores. (parte superior da churrasqueira)

Instalação sob bancada

Em uma bancada adequada, e que suporte o peso do equipamento, faça um corte de +- 15x15 cm em direção do centro da saída do esgoto de sua churrasqueira, para que por ali, possa passar o sifão e o mangote do gás.

RUA 01- LOTE 1285 PARQUE NANJI –MARICÁ R.J * TELEFAX: (0XX21) 2634-0233 / 2634-0271

Email: contato@churrasqueirasmaquirio.com.br

Site: www.churrasqueirasmaquirio.com.br



AVISO:

Ao finalizar a instalação, cheque se a conexão do gás está perfeitamente vedada, usando água e sabão. Nunca faça esta verificação com uma chama.

COMO USAR

Antes de usar a churrasqueira pela primeira vez

Antes do primeiro uso é aconselhável aquecer a churrasqueira durante 20 minutos em temperatura máxima para eliminar odores desagradáveis resultantes dos resíduos de fabricação.

Durante os primeiros minutos de funcionamento É NORMAL que o equipamento produza fumaça.

Quando terminar o tempo necessário, espere que o seu equipamento esfrie e limpe-o, antes do uso, lave também espetos e grelhas.

Instruções de uso

Encha o tanque/bandeja de sua churrasqueira com água limpa. Durante o uso verifique a necessidade de reposição.

Como acender os queimadores-infra

Acione o acendedor que acompanha sua churrasqueira, direcionado-o aos queimadores que serão acesos, abra o registro do gás correspondente aos mesmos, na posição de mínimo, e proceda o acendimento. Cada registro de gás acende de uma só vez 02 ou 03 queimadores, dependendo do modelo de sua churrasqueira, para desligar os queimadores, basta colocar o registro do gás na posição desliga.

Controle da temperatura

O controle se dá através do registro de gás localizado, na parte frontal do equipamento podendo ser regulado entre mínimo e máximo.

Como ligar os espetos Giratórios/Lâmpada

Encaixe os espetos que acompanha sua churrasqueira nos orifícios localizados ao fundo, apóie a outra extremidade do espeto com as roldanas, na cantoneira/ganchos, localizados na parte frontal, e acione a alavanca. Para acender a lâmpada, basta pressionar o botão correspondente.

ATENÇÃO: este equipamento libera calor e quentura pela parte frontal e também pela parte superior á cima dos queimadores.

RUA 01- LOTE 1285 PARQUE NANJI –MARICÁ R.J * TELEFAX: (0XX21) 2634-0233 / 2634-0271

Email: contato@churrasqueirasmaquirio.com.br

Site: www.churrasqueirasmaquirio.com.br



CERTIFICADO DE GARANTIA

A Churrasqueiras Maqui-Rio. Concede GARANTIA contra eventuais defeitos de fabricação aplicável nas seguintes condições:

- 1 O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da nota fiscal e do concomitante preenchimento do certificado de garantia correspondente ao produto a ser garantido.
- 2 O prazo de vigência é de (90) noventa dias, e conforme o item 1.
- 3 ESTÃO EXCLUÍDOS DA GARANTIA os casos de oxidação, corrosão, riscos, deformações ou similares decorrentes de agentes da natureza bem como eventos conseqüentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem eventos danosos á qualidade do material componente.

Condições desta garantia:

- 1 Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao nosso SAC.
- 2 Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados, após análise como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A Garantia perderá á validade quando:

- 1 O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- 2 O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- 3 O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não autorizadas.
- 4 O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor.

Outras disposições:

- Esta garantia SOMENTE COBRE ATENDIMENTO DOMICILIAR quando o equipamento estiver instalado nas cidades de Niterói/RJ e RIO DE JANEIRO/ RJ.
- A Churrasqueiras Maqui-Rio, obriga-se a prestar os serviços acima referidos tantos os gratuitos como os remunerados, somente nas cidades de Niterói/RJ e Rio de Janeiro/RJ.
- Nos casos de equipamentos instalados fora destas cidades (Niterói/RJ e Rio de Janeiro/RJ) fica o proprietário consumidor o único responsável pelos riscos e despesas do transporte do equipamento até nossa fábrica.
- Em casos de atendimento em domicílio, que seja constatado que o dano, não está coberto pela garantia, SERÁ COBRADA TAXA DE VISITA, além dos custos das peças de reposição, se necessário.
- A Churrasqueiras Maqui-Rio, buscando a melhoria contínua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas dos produtos por ela fabricados sem aviso prévio.
- Esta garantia anula qualquer outra assumida por terceiros, não estando nenhuma pessoa física ou jurídica, habilitada a fazer exceções ou assumir compromisso em nome da Churrasqueiras Maqui-Rio.
- Esta garantia NÃO COBRE serviços de limpeza em geral.
- Esta garantia NÃO COBRE instalação do produto.
- Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos utilizados em território brasileiro.

Nome do cliente-----

No do Pedido-----

Data-----/-----/-----.

Responsável Churrasqueiras MAQUI-RIO.

RUA 01- LOTE 1285 PARQUE NANJI –MARICÁ R.J * TELEFAX: (0XX21) 2634-0233 / 2634-0271

Email: contato@churrasqueirasmaquirio.com.br

Site: www.churrasqueirasmaquirio.com.br