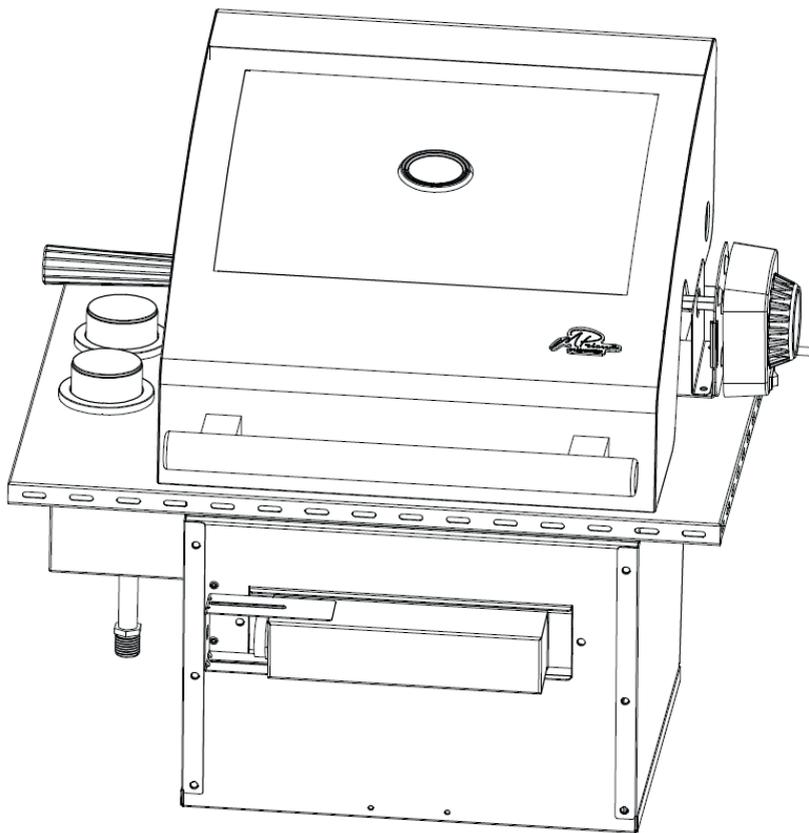


M.Prime Churrasqueira a Gás Infra-Red

REF. MP-CG-02QLI-P

MANUAL DE INSTRUÇÕES



EliteGrill

Por favor, leia as instruções
cuidadosamente antes da montagem

M.Prime
CHURRASQUEIRAS

01 | Aviso

- **Caso as instruções forem ignoradas, existe perigo de incêndio ou explosão.**

É responsabilidade do consumidor verificar se a churrasqueira está intacta, devidamente montada e instalada. O não cumprimento das instruções deste manual pode resultar em lesões corporais e/ou danos materiais.

Leia as instruções antes de usar o aparelho;

- Recomendamos de uso em ambiente naturalmente arejado ou com exaustão mecânica;
- Atenção às peças acessíveis, que podem estar muito quentes durante e alguns minutos após o uso. Mantenha as crianças afastadas;
- Desligue o fornecimento de gás após o uso;
- Não modifique o aparelho;
- Este aparelho deve ser mantido longe de materiais inflamáveis durante o uso;
- O regulador e a mangueira devem estar conectados corretamente ao aparelho. Duas chaves inglesa devem ser usada para apertar a porca na rosca de conexão de gás;
- Em apartamentos é recomendado o uso de gás encanado, conforme previsto na legislação brasileira. Para o uso em residência, caso seja utilizado botijão de gás, este deverá estar em outro recinto, longe da churrasqueira;

PARA SUA SEGURANÇA, CASO SINTA CHEIRO DE GÁS:

- Feche o fornecimento de gás.
- Apague todas as chamas e não opere nenhum aparelho elétrico.
- Mantenha a área bem arejada.
- Verifique se há vazamentos conforme detalhado neste manual.
- Se o odor persistir, contacte imediatamente o seu instalador ou fornecedor de gás.

PRECAUÇÕES:

- Solicite a seu instalador teste de vazamento em todas as conexões no ato da instalação antes do primeiro uso e periodicamente a cada manutenção. Caso seja utilizado botijão de gás, realize este procedimento também após cada troca do botijão.
- Nunca verifique se há vazamentos com um fósforo ou qualquer outro tipo de chama.
- Não armazene gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades da sua churrasqueira
- Qualquer botijão de GLP não conectado para uso não deve ser armazenado nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

02 | MONTAGEM

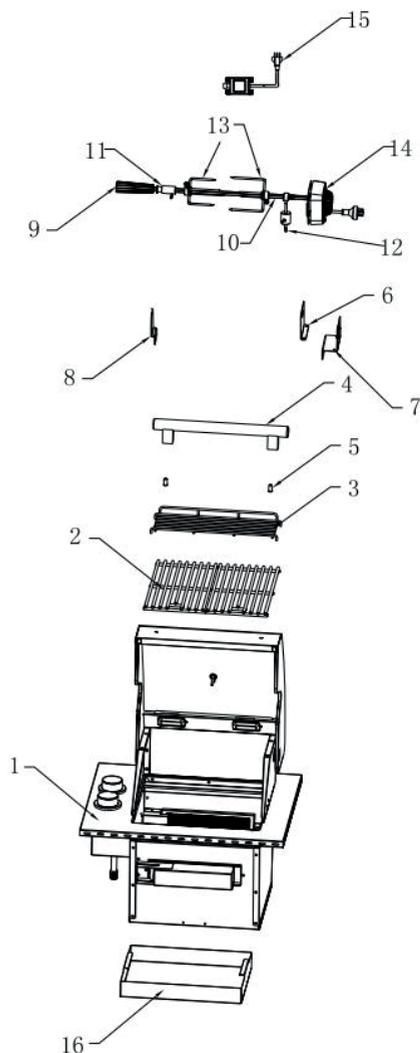
AVISO: Embora todos os esforços tenham sido feitos na fabricação de sua EliteGrill para remover qualquer borda afiada, no ato da instalação é recomendado manuseá-la com cuidado para evitar ferimentos acidentais. Recomendamos o uso de luvas grossas de couro.

Ferramentas necessárias: Uma chave Philips de ponta cruzada ou de ponta chata, e duas chaves inglesas ou um alicate.

Por favor, leia todas as instruções cuidadosamente antes de prosseguir. Encontre uma área ampla e limpa para desembalar e montar sua churrasqueira. Consulte a lista de peças e o diagrama de montagem conforme necessidade. A montagem da churrasqueira envolve muitos componentes grandes, é aconselhável que duas pessoas para desembalar e montar.

AVISO: Certifique-se de que toda a proteção de plástico foi arrancada antes da utilização.

VISTA EXPLODIDA



03 | LISTA DE PEÇAS

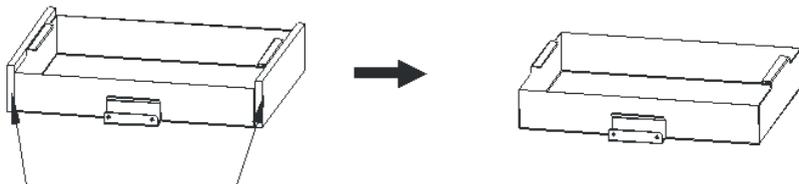
Referência	Descrição	Quantidade
1	Corpo da churrasqueira	1
2	Grelha principal	2
3	Grelha de segundo nível	1
4	Puxador da tampa	1
5	Porca alongada para instalação do puxador	2
6	Suporte do espeto giratório direito	1
7	Suporte do motor do espeto giratório	1
8	Suporte do espeto giratório esquerdo	1
9	Pegador do espeto	1
10	Haste do espeto	1
11	Suporte para haste de espeto	1
12	Kit de contrapeso	1
13	Garfo Tridente do espeto	2
14	Motor do espeto giratório 220v	1
15	Transformador para iluminação interna 220v para 12v	1
16	Bandeja de água e gordura	1

04 | LISTA DE PARAFUSOS

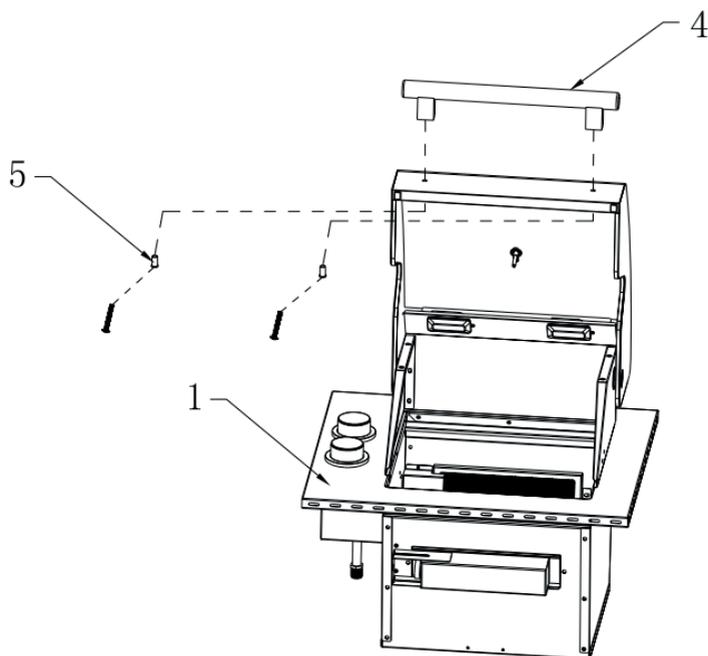
Descrição	Imagem	Quantidade
M6×30		2
M4×10		2
M5×10		4
M4 porca		2
M5 porca		4

05 | ETAPAS DA MONTAGEM

01



02

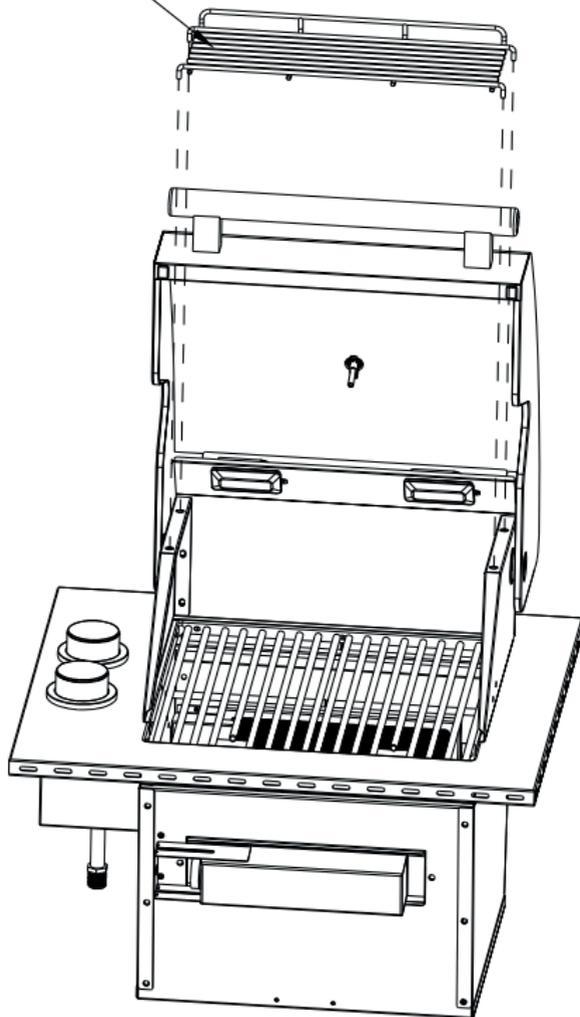


M6×30 (2pcs)

ETAPAS DA MONTAGEM

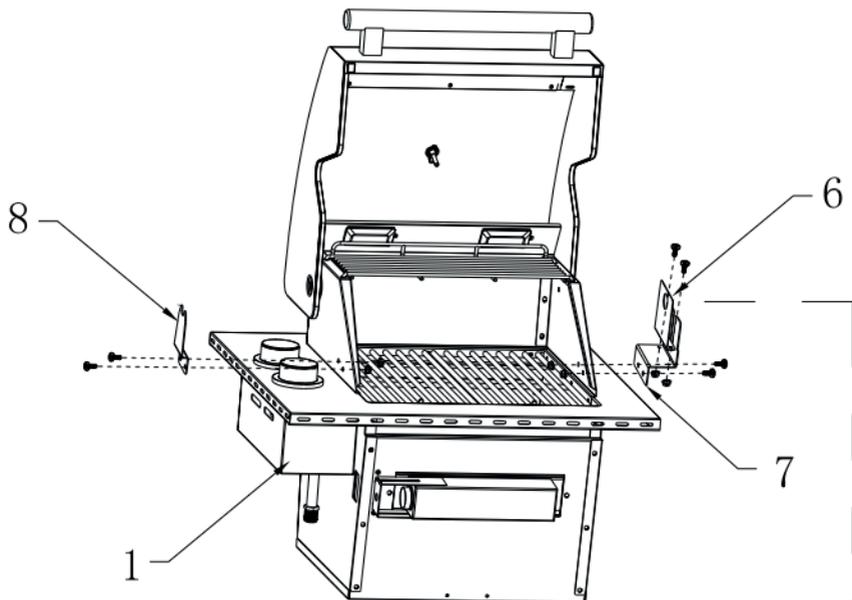
03

3



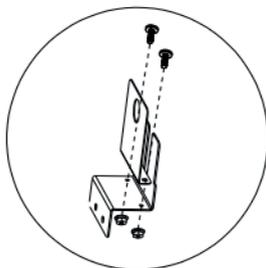
ETAPAS DA MONTAGEM

04



 M5x10 parafusos - 4pcs

 M5 porca - 4pcs

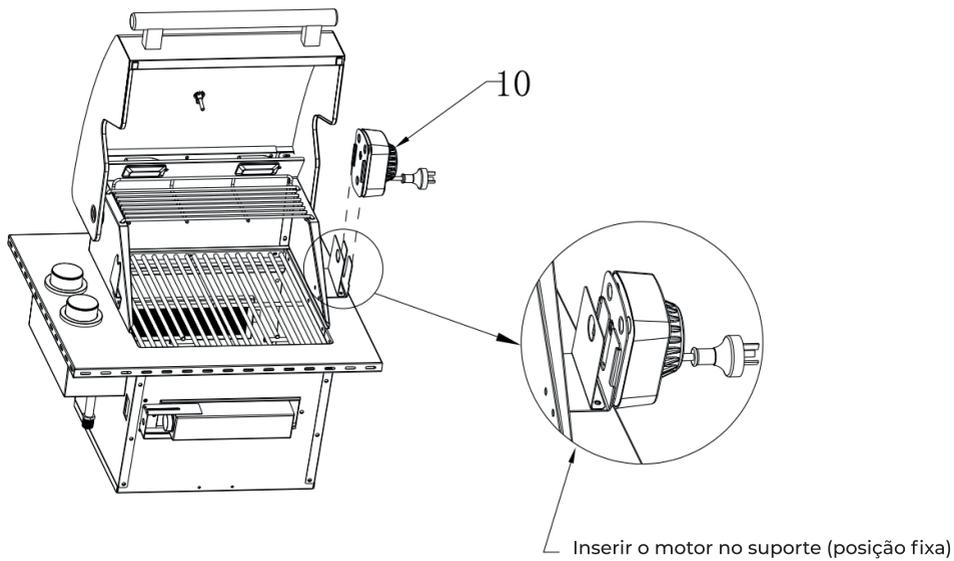


 M4x10 parafusos - 2pcs

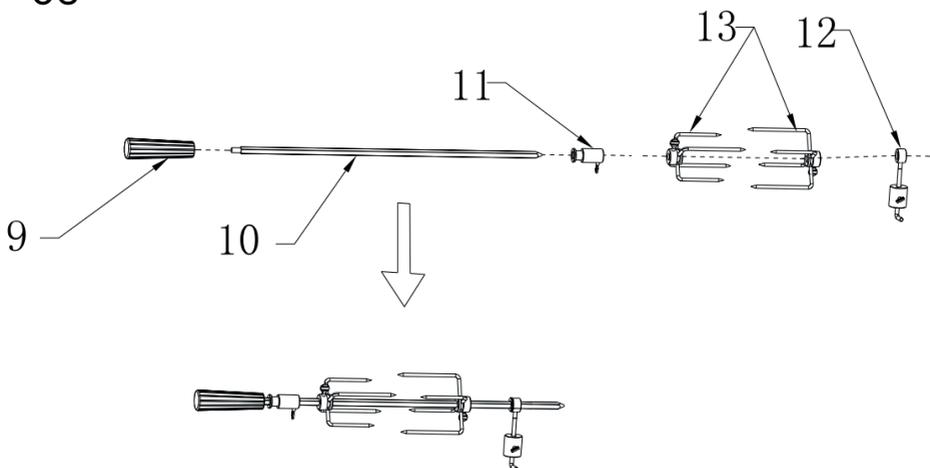
 M4 porca - 2pcs

ETAPAS DA MONTAGEM

05

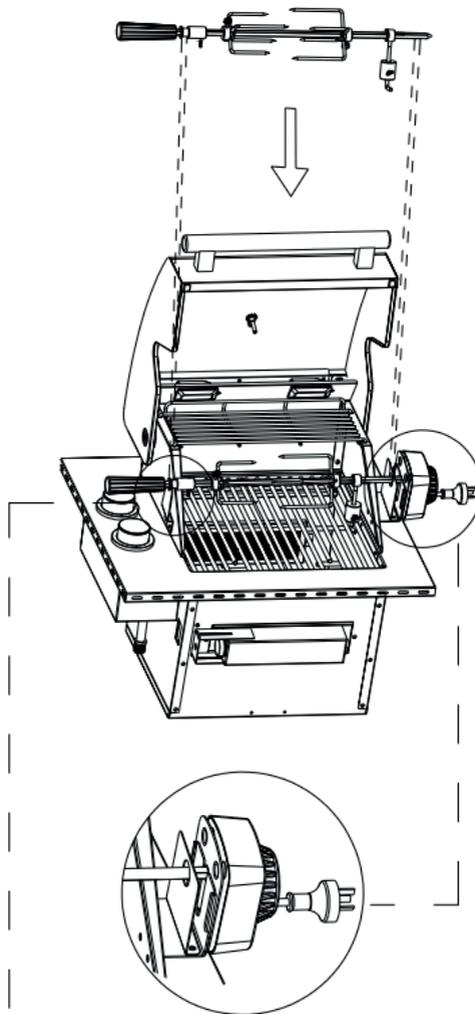


06

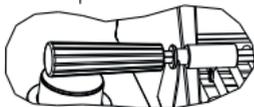


ETAPAS DA MONTAGEM

07



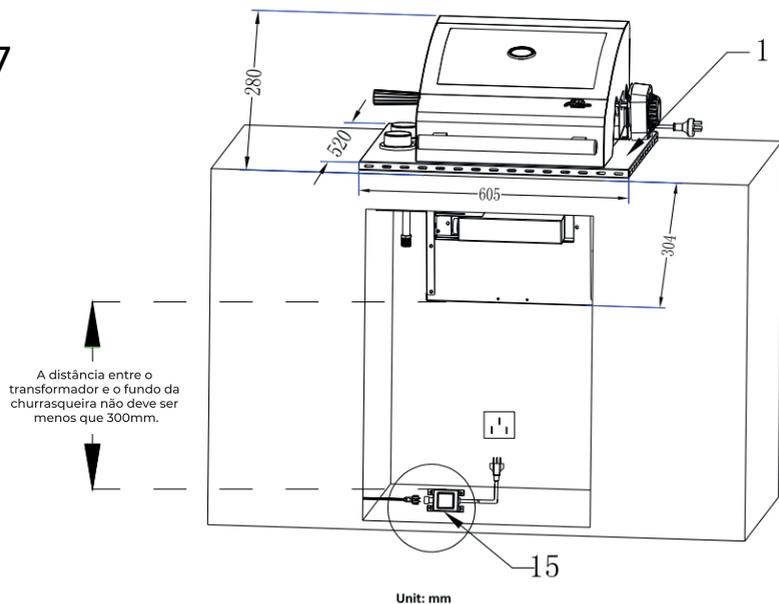
1. Coloque a haste do espeto no orifício do motor



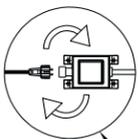
2. Apoie o espeto giratório no suporte esquerdo

ETAPAS DA MONTAGEM

07



NOTA: A direção das portas e conectores do transformador deve ser a mesma.

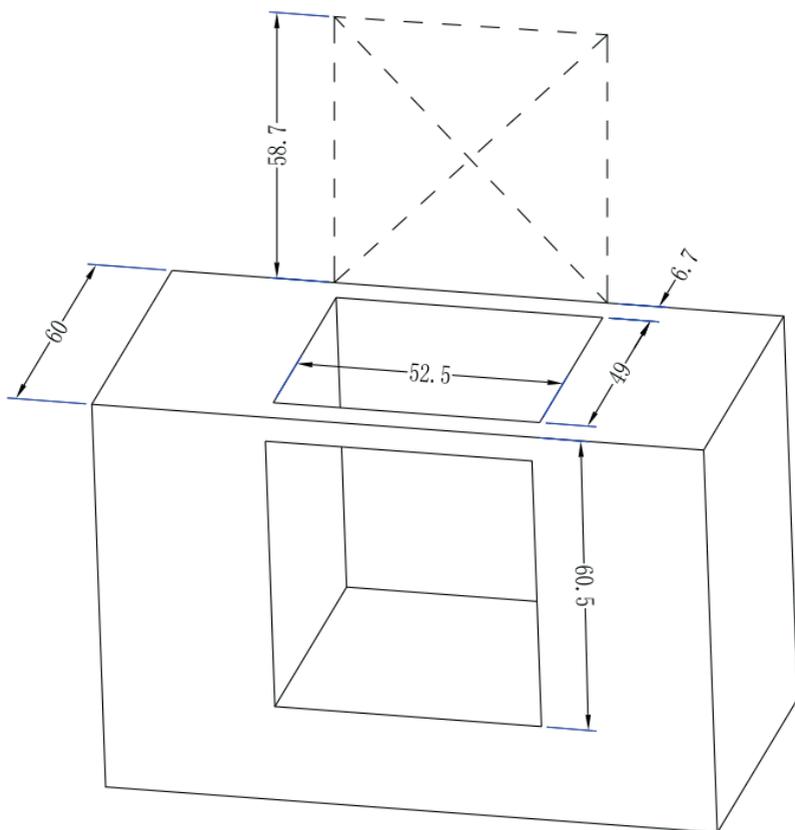


Aperte o conector do transformador para iluminação interna e o cabo da lâmpada no sentido horário.

06 | Dispositivo de segurança para bloqueio de fornecimento de gás (ODS)

Sua churrasqueira M.Prime EliteGrill está equipada com o que há de mais moderno em segurança. Os dispositivos ODS's atuam quando os queimadores estão acesos e por algum motivo (como vento forte por exemplo) a chama se apaga inesperadamente. O dispositivo perceberá que não há mais chama, porém a manopla de gás continua aberta, e bloqueará o fornecimento de gás automaticamente. O objetivo do bloqueio de gás quando o dispositivo identifica a ausência da chama se faz necessário para evitar acidentes decorrentes do vazamento de gás.

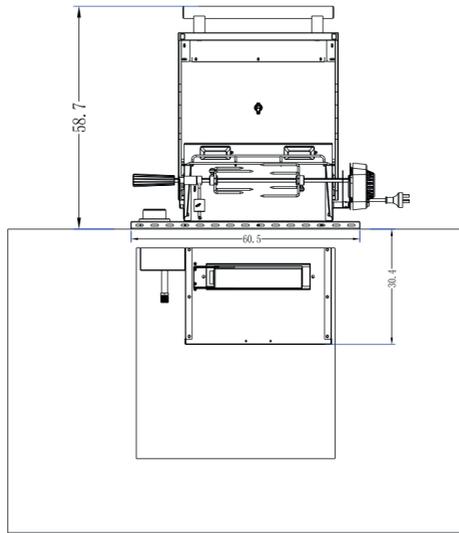
07 | Dimensões necessárias para instalação



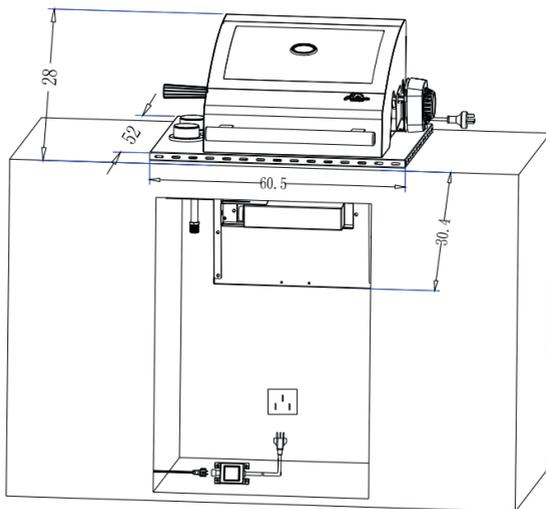
Unit:cm

Obs.: O interior da sua M.Prime - EliteGrill pode alcançar cerca de 300°C, desta forma faz-se necessário o uso de bancadas confeccionadas em materiais que suportem esta temperatura.

08 | Dimensões do produto e áreas livres



Unit:cm



Unit: mm

09 | Informações Técnicas

CÓDIGO DO APARELHO:	MP-CG-02QLI-P		
POTÊNCIA DE AQUECIMENTO	2 x 11.933 BTU/h (2 x 3,5 Kw)		
CONSUMO MAXIMO DE GÁS	2 x 233 g/h		
TIPOS DE GÁS:	GLP	PRESSÃO DE GÁS:	(28-30) mbar
TAMANHO DO ORÍFICIO DO BICO INJETOR	0,9 mm		
TIPOS DE GÁS:	GN	PRESSÃO DE GÁS:	(20-25) mbar
TAMANHO DO ORÍFICIO DO BICO INJETOR	1,32 mm		
CONEXÃO DE GÁS	ROSCA ½" BSP (E) – Rosca Externa (rosca macho)		

ATENÇÃO: DURANTE E IMEDIATAMENTE APÓS O USO AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM ESTAR MUITO QUENTES. MANTENHA AS CRIANÇAS LONGE.
LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.
UTILIZE O APARELHO EM ÁREAS VENTILADAS.
QUALQUER MODIFICAÇÃO DO APARELHO PODE SER PERIGOSA.
DESLIGUE O FORNECIMENTO DE GÁS APÓS O USO.

IMPORTANTE:

Nunca acenda os queimadores com a tampa na posição fechada.
Nunca utilize sua churrasqueira sem água na bandeja de água/gordura.

REGULADOR DE PRESSÃO, MANGUEIRA FLEXÍVEL E REGISTRO

Use apenas reguladores de pressão normatizados com no mínimo 1kg/hora de vazão, contabilizando apenas a vazão necessária a plena potência da churrasqueira. Caso o mesmo regulador seja usando em conjunto para um rede de gás compartilhada com outros equipamentos, e necessário realizar um calculo de somatório de vazão necessária para todos os equipamentos para o uso simultâneo;

Use apenas mangueiras de gás normatizados pela NBR 14177;

Apesar da norma prever diversos tipos de materiais para fabricação de mangueiras de conexão de gás, recomendamos fortemente o uso de mangueiras fabricadas 100% em tomback devido a uma maior confiabilidade a altas temperaturas;

A expectativa de vida do regulador de baixa pressão é estimada em 2 anos. (a depender do fabricante) Troque-o após o vencimento.

Utilize registro do tipo esfera específico para utilização em rede de gases combustíveis; O uso do regulador ou mangueira não normatizados não é seguro.

A mangueira gasta ou danificada deve ser substituída. Certifique-se de que a mangueira não esteja obstruída, dobrada ou em contato com qualquer peça da churrasqueira, exceto em sua conexão, para evitar que a mangueira seja danificada pelo calor.

CILINDRO DE GÁS

- O cilindro de gás não deve ser utilizado na posição horizontal! Se o aparelho não estiver em uso por muito tempo, o cilindro deve ser desconectado. Recoloque a tampa protetora no cilindro após desconectar o cilindro do aparelho. A botijão de gás deve ser colocado fora do recinto onde a churrasqueira estiver instalada.
- Os cilindros devem ser armazenados ao ar livre na posição vertical e fora do alcance das crianças. Nunca deve ser armazenado onde as temperaturas possam atingir mais de 50°C, perto de chamas, luzes piloto ou outras fontes de ignição. NÃO FUME.
- É importante que as aberturas de ventilação do aparelho não estejam obstruídas e que a churrasqueira esteja instalada em uma superfície nivelada e estável. O aparelho deve ser protegido de correntes de ar diretas e deve ser posicionado ou protegido contra a penetração direta de qualquer gotejamento de água (por exemplo, chuva).
- As peças seladas pelo fabricante ou seu agente não devem ser alteradas pelo usuário. Nenhuma modificação deve ser feita em qualquer parte desta churrasqueira. Reparos e manutenção devem ser realizados apenas por um técnico de gás qualificado.

CONEXÃO COM O APARELHO

- Antes da conexão, certifique-se de que não haja detritos presos na conexão da rede de gás ou cilindro de gás, regulador, queimador e portas do queimador. Aranhas e insetos podem se aninhar e entupir o tubo do queimador no orifício do bico injetor. Um queimador entupido pode provocar um incêndio por baixo do aparelho.
- Limpe os orifícios do queimador com produto apropriado.
- Encaixe a mangueira no aparelho usando uma chave para apertá-la na rosca de conexão. Feche o registro de gás quando a churrasqueira não estiver em uso.
- Não obstrua o fluxo de ar de combustão para o queimador quando a churrasqueira estiver em uso. A potência dos queimadores será reduzida ou chama poderá apagar.

• ANTES DE USAR VERIFIQUE SE HÁ VAZAMENTOS

- Nunca verifique se há vazamentos com uma chama acesa, sempre use uma solução de água com sabão.

VERIFICAÇÃO DE VAZAMENTOS

- Misture uma parte de detergente para louças com três partes de água;
- Feche o registro geral de gás;
- Conecte o regulador de pressão, registro, mangueira e churrasqueira a rede de gás, certifique-se de que as conexões estejam firmes e depois abra o registro de gás.
- Pincele a solução com sabão na mangueira e em todas as conexões. Se aparecerem bolhas, existe vazamento e deve ser corrigido antes do uso.
- Teste novamente após corrigir a falha.
- Feche o registro de gás específico para churrasqueira.
- Se o vazamento for detectado e não puder ser corrigido. Não tente consertar o vazamento, solicite um profissional da área de gás.

10 | Instruções para acender os queimadores:

1. Abra a tampa da churrasqueira antes de tentar acender os queimadores;
2. O início do processo de ignição se inicia na posição "OFF" da manopla de gás da sua EliteGrill;
3. Abra o registro de gás que atende a sua churrasqueira;
4. As manolas na posição "OFF" encontra-se travadas, para destravá-las, mantenha a manopla levemente pressionada para baixo enquanto a gira no sentido anti-horário para a posição "MAX" então ouvirá um click, significa que o centelhador gerou uma fagulha para tentativa de ignição do queimador. Mantenha a manopla pressionada, espere alguns segundos e observe se o queimador acendeu, se sim, libere a manopla, caso contrário, pode repetir este o mesmo processo acima até que identifique que o queimador está acesso. Obs.: O queimador da sua M.Prime EliteGrill é do tipo infra-red, e para identifica-lo como acesso, a cerâmica frontal que é na cor branca, ficará em alguns segundos na cor de brasa (vermelho intenso), entretanto você não verá uma chama.
5. Se o queimador não acender depois de tentar novamente, aguarde 5 minutos e repita o passo
6. Ajuste a temperatura girando o botão para a posição entre "MAX" e "MIN".

Atenção: Se o queimador não acender, desligue o botão de controle (no sentido horário) e também feche o registro de gás. Aguarde cinco minutos antes de tentar reacender com a sequência de ignição. Se ainda assim não conseguir acende-la, contate seu instalador.

AVISO: As partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho quente (mesmo durante o resfriamento!). Recomenda-se o uso de luvas de proteção (luvas de forno) ao manusear componentes particularmente quentes.

11 | Limpeza e Cuidado

CUIDADO

- Leia todas as instruções e avisos antes de usar.
- ATENÇÃO todas as partes acessíveis podem estar quentes mesmo após alguns minutos após o uso.
- Nunca deixe Crianças, Idosos ou Animais de Estimação próximos à Churrasqueira.

LIMPEZA

Após cada utilização, deixe os queimadores da sua churrasqueiras ligados durante cerca de 15 minutos sem nenhum alimento, isso irá carbonizará o excesso de resíduos de alimentos e minimizará seus esforços para limpeza.

SUPERFÍCIE EXTERNA

Use detergente neutro ou bicarbonato de sódio e solução de água quente. Pó de limpeza não abrasivo pode ser usado em manchas difíceis e depois enxaguar com água para que se consiga eliminar os resíduos de produto utilizado.

Se a superfície interna da tampa da churrasqueira tiver a aparência de pintura descascada, o acúmulo de gordura se transformou em carbono e está descamando. Limpe bem com uma solução forte de água quente e sabão ou algum produto de sua preferência. Enxágue com água e deixe secar completamente. **NUNCA USE LIMPADOR DE FORNO.**

Obs.: Na utilização de qualquer produto químico para limpeza, recomenda-se realização de teste teste prévio em uma pequena área oculta da sua churrasqueira antes de aplica-lo em toda a superfície. Lembre-se as manchas ou arranhões causadas pela limpeza não são cobertos pela garantia, visto não se tratar de um vício de fabricação.

INTERIOR DO FUNDO DA CHURRASQUEIRA

Depois que a churrasqueira esfriar completamente, retire a bandeja com água e gordura do fundo da churrasqueira e escoe a água e os resíduos de gordura em um recipiente. Caso ainda fique algum excesso de alimento ou gordura na bandeja coletora, utilize pano limpo para limpeza e lave com uma solução de água e sabão. Enxágue com água e deixe secar.

GRELHAS

As grelhas da sua M.Prime foram desenvolvidas e dimensionadas para poderem ser lavadas também e máquinas de lavar louças. Adicione o sabão em pó de máquina de lavar louças de sua preferência e utilize a programação de limpeza pesada da sua máquina.

CONJUNTO DO QUEIMADOR

Desligue o gás no botão de controle e desconecte o cilindro.

Limpe o queimador com uma escova macia ou sopra com ar comprimido e limpe com um pano.

Limpe todos os orifícios do queimador de cerâmica que por ventura estejam entupidos com um limpador de cachimbo ou fio rígido (como um clipe de papel aberto).

Inspeccione o queimador quanto a danos (rachaduras ou furos). Se forem encontrados danos, substitua por um novo queimador. Reinstale o queimador, verifique se os orifícios da válvula de gás estão corretamente posicionados e presos dentro da entrada do queimador.

SERVIÇO

Sua churrasqueira a gás deve ser revisada anualmente por um profissional.

12 | SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Os queimadores não acendem usando o sistema de ignição	<ol style="list-style-type: none"> 1. Não há fornecimento de gás 2. Regulador de pressão de gás defeituoso ou vencido ou com vazão abaixo do necessário 3. Obstruções no queimador 4. Obstruções nos bicos injetores de gás ou mangueira de gás 5. Fio do eletrodo solto ou desconectado no eletrodo ou na unidade de ignição 6. Eletrodo ou fio danificado. Botão de ignição defeituoso. 7. Churrasqueira configurada para tipo de gás diferente do que está sendo utilizado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se os registros estão abertos e que há fornecimento de gás na sua rede ou botijão. 2. Verifique ou substitua o regulador de pressão 3. Limpar queimador 4. Limpar bicos e mangueira de gás 5. Reconecte o fio 6. Troque o eletrodo e o fio troque o ignitor 7. Verifique o tipo de gás que está sendo utilizado, se GLP ou GN, e consulte qual configuração está sua churrasqueira.
O queimador não acende com um fósforo ou acendedor multiuso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Não há fornecimento de gás 2. Regulador de pressão de gás defeituoso ou vencido ou com vazão abaixo do necessário 3. Obstruções no queimador 4. Obstruções nos bicos injetores de gás ou mangueira de gás 5. Churrasqueira configurada para tipo de gás diferente do que está sendo utilizado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se os registros estão abertos e que há fornecimento de gás na sua rede ou botijão. 2. Verifique ou substitua o regulador de pressão 3. Limpar queimador 4. Limpar bicos e mangueira de gás 5. Verifique o tipo de gás que está sendo utilizado, se GLP ou GN, e consulte qual configuração está sua churrasqueira.
Chama baixa ou flashback (fogo no tubo do queimador - um ruído sibilante ou estrondoso pode ser ouvido)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vazão de gás muito baixa 2. Obstruções no queimador 3. Obstruções em bicos injetores de gás ou mangueira 4. Condições de vento 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar seu fornecimento de gás 2. Limpe o queimador 3. Limpar bicos injetores e verificar se a mangueira está com a passagem de gás prejudicada em algum trecho. 4. Use a churrasqueira em uma posição mais protegida contra o vento

Como manter sua churrasqueira M.Prime

Limpe a superfície de aço inoxidável com óleo ou produto resistente à ferrugem ao armazenar a churrasqueira ou depois de ser usada.

INFORMAÇÕES MUITO IMPORTANTES

CUIDADO E PROTEÇÃO DE SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

Sua M.Prime possui praticamente 100% dos componentes fabricados em aço inoxidável 304, uma das ligas de aço inox mais pura para aplicação em churrasqueiras. Porém, todos os tipos de aço inoxidável requerem um nível de cuidado e proteção para manter sua aparência. Os aços inoxidáveis não são 100% imunes corrosão e nem isentos de manutenção, ao contrário da percepção popular. Mesmo os graus marítimos mais altos de aço inoxidável requerem limpeza frequente com água doce para evitar a oxidação e outros problemas corrosivos.

Sua M.Prime possui aço inoxidável com acabamento escovado. Esse acabamento escovado é obtido passando as chapas de Aço Inox por um processo abrasivo que remove o acabamento espelhado e deixa o acabamento escovado. O Aço Inox com acabamento escovado requer limpeza e cuidados frequentes, para manter sua qualidade de aparência.

O aço inoxidável definitivamente não é um material livre de manutenção. Limpeza e aço inoxidável estão intimamente relacionados.

Após a montagem, recomendamos que os proprietários apliquem uma fina camada de Azeite com um pano limpo, em todas as áreas expostas de Aço Inoxidável. O azeite deverá ser espalhado com um pano **limpo, macio e seco** e polido com outro pano **limpo** para um acabamento não oleoso. Este processo ajudará na proteção contra sujeira e outros conta-minantes corrosivos, fornecendo um escudo temporário e seguro para alimentos. A camada de Azeite também facilita o polimento posterior e a remoção de impressões digitais. Este processo deve ser repetido frequentemente ao limpar sua grelha.

Obs. importante! Certifique-se de não haver nenhum resíduo nem no pano, nem na superfície que será limpa da sua churrasqueira, pois ao polir com resíduo, corre-se um sério risco de arranhá-la. Recomendamos antes da limpeza, espanar com um espanador para afastar qualquer resíduo antes de polir sua churrasqueira. Arranhões não são cobertos pela garantia, pois não se trata de vício de fabricação.

Em caso de uso de capas protetoras, recomenda-se o utilizá-la sempre que a churrasqueira não estiver em uso para maior proteção. No entanto, é vital entender que, a menos que a churrasqueira esteja fria, limpa e seca quando a capa for colocada, o uso pode ser prejudicial. Uma cobertura colocada em uma churrasqueira quente, úmida ou suja (ou qualquer combinação desses fatores) pode, de fato, ser um criador de corrosão muito eficaz!

Por esta razão, sua churrasqueira M.Prime deve sempre estar fria, limpa de quaisquer contaminantes de superfície ou sujeira e estar completamente seco antes de colocar uma capa protetora. Isso é especialmente importante antes da sua churrasqueira ser coberta por qualquer período de tempo.

Para manter a qualidade do acabamento de sua Churrasqueira Inox, o proprietário deve estar atento aos cuidados e manutenção conforme este conselho.

Cuide do seu investimento com cuidado e ele o servirá bem por muitos anos!

M. Prime
CHURRASQUEIRAS