



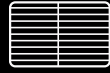
ACERO  
FORJADO  
ACERO  
FORJADO



2 RUEDAS  
2 RUEDAS



2 NIVELES  
DE COCCIÓN  
2 NIVELES  
DE COZIMIENTO



ÁREA DE COCCIÓN  
51 cm x 48 cm  
ÁREA DE COCCIÓN  
51 cm x 48 cm



BANDEJAS  
LATERALES  
BANDEJAS  
LATERAIS

# Mr. Beef

Premium Chef

Por cualquier reclamo o desperfecto dirijase a la tienda Sodimac donde adquirió el producto junto con su comprobante de compra, nuestro servicio de post venta lo asistirá con gusto.

Para quaisquer consultas ou reclamações, dirija-se à loja Sodimac onde adquiriu o produto, munido do comprovante de compra; nosso Serviço de Pós Vendas o atenderá com prazer.

#### ARGENTINA

Teléfono de contacto:  
0810-222-7634  
[www.sodimac.com.ar](http://www.sodimac.com.ar)

#### BRASIL

Telefone para contato:  
+55 (11) 3004-5678  
São Paulo e Grande  
São Paulo  
10800 7634622  
[www.sodimac.com.br](http://www.sodimac.com.br)

#### CHILE

Teléfono de contacto:  
600 329 2002  
[www.sodimac.cl](http://www.sodimac.cl)

#### MEXICO

Teléfono de contacto:  
800 062 5222  
[www.sodimac.com.mx](http://www.sodimac.com.mx)

#### PERÚ

Teléfono de contacto:  
4192000  
[www.sodimac.com.pe](http://www.sodimac.com.pe)  
[www.maestro.com.pe](http://www.maestro.com.pe)

#### URUGUAY

Teléfono de contacto:  
0800-7634  
[www.sodimac.com.uy](http://www.sodimac.com.uy)

#### COLOMBIA

Teléfono de contacto:  
3208899933  
[www.homecenter.co](http://www.homecenter.co)  
[notificacionesjudiciales@homecenter.co](mailto:notificacionesjudiciales@homecenter.co)

Importado y/e Distribuido por: Argentina: FALABELLA S.A., C.U.I.T. 30-65572582-9 - Suipacha 1111 P. 18 (1008) - Buenos Aires. Tel.: 54-11-4710-5600. - Brasil: CONSTRUDECOR S.A - CNPJ: 03.439.316/0078-51 - SAC: +55 (11) 3004-5678 SP e Grande SP. I 0800 7634622. - Chile: SODIMAC S.A., RUT 96.792.430-K - Presidente Riesco 5685, oficina 801, Piso 14 y 16, Las Condes, Santiago - Tel.: 600 329 2002 / IMPERIAL S.A., RUT 76.821.330-5. Av. Santa Rosa 7876, La Granja - Santiago - Tel.: 56-2-2399-7000 / FALABELLA RETAIL S.A., RUT 77.261.280-K - Catedral 1401, Dpto. 1401, Santiago - Tel.: 600-380-5000 / HIPERMERCADOS TOTTUS S.A., RUT 78.627.210-6 - Nataniel Cox 620 Subterráneo, Santiago - Tel.: 56-2-2827-0211 - Colombia: SODIMAC COLOMBIA S.A., Cód. SIC 800242106, NIT. 800.242.106-2 - Carrera 68D N° 80-70, Bogotá, Tel.: 57 601 3904100. [www.homecenter.co](http://www.homecenter.co) - [notificacionesjudiciales@homecenter.co](mailto:notificacionesjudiciales@homecenter.co) / FALABELLA DE COLOMBIA S.A., NIT.900.017.447-8 - Calle 99 No 11A - 32, No. Reg. SIC: 900017447 - Bogotá - Tel.: 57 601 5878002 Nacional: 01-8000-113252. - Perú: Tiendas del Mejoramiento del Hogar S.A. RUC 20112273922. Av. Angamos Este Nro. 1805 Int. 2, Surquillo - Lima - Lima. Tel: 51-1-2119500 / SAGA FALABELLA S.A., RUC: 20100128056, Av. Paseo de la República 3220, San Isidro, Lima - Tel.: 51-01-512-3333 / HIPERMERCADOS TOTTUS S.A., Av. Angamos Este 1805, oficina 5, Piso 10, Surquillo, Lima - RUC. 20508565934 - Tel.: 51-01-513-3355 - Uruguay: Homecenter Sodimac S.A., RUT 21.699.665 0015 - Plaza Independencia 811, Montevideo, Uruguay - Tel.: 598-2604-7105 - México: COMERCIALIZADORA SDMHC S.A. de C.V. Avenida Adolfo López Mateos 201, Colonia Santa Cruz Acatlán, Naucalpan De Juárez, Estado de México, C.P. 53150. RFC CSD161207R2A, Tel.: +52 55 1516 4400. V20231218

# Mr. Beef

Premium Chef



MODELO: CC115

MANUAL DE  
INSTRUCCIONES  
MANUAL DE INSTRUÇÕES



## PARRILLA / ASADOR GRILL / CHURRASQUEIRA



6 MESES  
GARANTÍA  
MESES DE GARANTÍA

**CARACTERÍSTICAS****MODELO CC115**

Las imágenes no están a escala. Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

- Área total de la parrilla 1.7 m<sup>2</sup>
- Rejillas para cocción con esmalte de porcelana.
- Patas redondas grandes para un soporte robusto.
- Tapa hermética con bordes redondeados.
- Estante calentador de cromo plateado.
- Fabricación de acero grueso.
- Manilla y repisa de madera.
- Terminación con revestimiento particulado.
- Permite agregar brasas fácilmente, sin retirar toda la rejilla.
- Altura ajustable de la rejilla para el control de la temperatura.
- De fácil limpieza con un recipiente para cenizas fácil de vaciar.
- Caja de fuego lateral para un sabor ahumado.



## ADVERTENCIAS

Antes de ensamblar o usar su nueva parrilla, lea muy cuidadosamente el manual de instrucciones, incluyendo todas las advertencias de seguridad. La omisión en respetar estas advertencias puede resultar en muerte, serias lesiones corporales y/o pérdida de la propiedad.

- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga la parrilla lejos de la gasolina y/u otros líquidos inflamables, gases inflamables, vapores inflamables o áreas en donde estos elementos puedan estar presentes.

### ENSAMBLAJE:

Revise la caja y asegúrese de que contiene todas las piezas que se indican en el listado respectivo. Si detecta alguna pieza faltante o dañada, por favor contacte de inmediato a su proveedor del artefacto.

- Tenga mucha precaución durante el ensamblaje u operación de la parrilla.
- Tenga precaución cuando extienda la mano en o bajo la parrilla.
- Cuando mueva o levante la parrilla, tenga precaución para así evitar tensiones en la espalda o lesiones. En caso de ser necesario, utilice 2 personas para trasladar la parrilla.
- Jamás intente operar la parrilla, sino hasta que haya sido completamente ensamblada. Por favor deseche de manera apropiada todos los materiales de embalaje de la caja.
- Quite todas las etiquetas antes de usar su parrilla.

### UBICACIÓN:

Este artefacto está diseñado SÓLO PARA SER USADO EN EXTERIORES. Siempre debe ubicar su parrilla en un área muy bien ventilada. No use la parrilla en interiores o en áreas cerradas o no muy bien ventiladas.

- Este artefacto está diseñado SÓLO PARA uso DOMÉSTICO. Jamás opere o use la parrilla para un propósito distinto del que fue diseñado.
- Jamás use la parrilla sobre superficies de maderas u otras superficies combustibles. Use la parrilla sólo sobre una superficie dura y estable y que además pueda soportar el peso de la parrilla.
- Deje un espacio despejado de 3.3 metros entre la parrilla y cualquier otro material combustible, mientras la parrilla esté en uso, o después de usar mientras la parrilla aún esté caliente.

### NO ALMACENE O USE LA PARRILLA EN ESTAS ÁREAS:

- En condiciones de mucho viento, siempre coloque la parrilla en un área exterior pero que se encuentre protegida del viento.

- Siempre mantenga el artefacto fuera del alcance de los niños o mascotas.
- Siempre debe trabar las ruedas de la parrilla antes de encenderla, para así evitar que ésta se mueva mientras se encuentre en uso. No intente mover o re posicionar la parrilla mientras se encuentre en uso, mientras aún esté caliente.

### ENCENDER EL FUEGO

- **¡ADVERTENCIA!** NO USE GASOLINA, PARAFINA O ALCOHOL PARA ENCENDER EL CARBÓN. El uso de cualquiera de estos productos (o similar) puede resultar en llamarada, un fuego repentino o en explosión. La muerte o severos daños corporales podrían resultar como producto de esta acción.

- Si usa algún tipo de fluido para encender el fuego, siempre debe dejar la tapa abierta hasta que el carbón se haya cubierto de cenizas, las llamas se hayan consumido y el fluido utilizado para encender el carbón se haya consumido completamente. Si cierra la tapa demasiado pronto podría causar que las emanaciones del fluido utilizado para encender el carbón se acumule al interior de la parrilla. Esto puede resultar en llamaradas, fuego repentino o explosión, cuando la tapa de la parrilla sea abierta.
- No agregue fluido para encender a las brasas tibias o calientes. Esto puede resultar en llamaradas, fuego repentino o explosión.
- Jamás agregue carbón de encendido instantáneo a un fuego existente. Esto puede resultar en llamaradas, fuego repentino o explosión.
- No encienda u opere la parrilla, sin que el recipiente deslizante para cenizas, se encuentre en su lugar.
- **¡ADVERTENCIA!** Si la parrilla se llegase a encender utilice un extintor de fuego del tipo **ABC** para apagar el fuego. Jamás intente extinguir un fuego producido por grasa, con agua o cualquier otro líquido.

### USO Y OPERACIÓN DE LA PARRILLA:

Antes del primer uso, para mayor duración, cubra primero con una capa de arena el fondo y la paredes, donde habrá luego emisión de calor y encima coloque el carbón.

- **¡ADVERTENCIA!** La parrilla estará muy caliente durante y después del uso. No toque las superficies de la parrilla con la piel desprotegida. Siempre use guantes termo aislantes, mientras la parrilla se encuentre en uso.
- **¡ADVERTENCIA!** Jamás use ropa suelta cuando use la parrilla y siempre mantenga el pelo lejos de la parrilla.
- **¡ADVERTENCIA!** No intente mover la parrilla mientras se encuentre en operación o mientras aún esté caliente.
- **¡ADVERTENCIA!** Jamás permita que los niños jueguen cerca de la parrilla mientras se encuentra en operación o mientras aún se encuentre caliente. Jamás permita a los niños operar la parrilla.


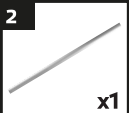

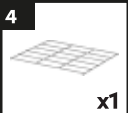



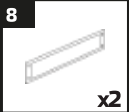

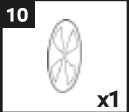



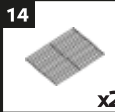




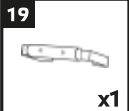
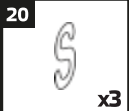




- Siempre mantenga a las mascotas lejos de la parrilla.
- Mientras se encuentre en uso jamás deje la parrilla sin atención. No opere la parrilla sin el recipiente deslizante para las cenizas en su lugar.
- Tenga precaución cuando abra la puerta de acceso de la bandeja del carbón. La manilla de la puerta de acceso a la bandeja del carbón puede estar muy caliente.
- Siempre use guantes termo aislantes cuando opere la puerta. (Vea las instrucciones en la sección "Agregar carbón adicional" en el presente manual). Tenga precaución cuando ajuste la bandeja para el carbón ya que la manilla puede estar muy caliente. Use guantes termo aislantes cuando opere la manilla.
- La manilla de la tapa puede estar muy caliente - siempre use guantes termo aislantes cuando levante o baje la tapa. Tenga precaución cuando abra la tapa y la lleve hacia atrás, a su posición de abertura total. Si la tapa es dejada parcialmente abierta, ésta se puede cerrar de manera repentina, causando eventuales lesiones corporales.
- No se apoye en las repisas laterales o coloque más de 7 kilos en ellas.
- Cuando el aire fresco entra en contacto con la llamas, una llamarada puede ocurrir tenga precaución cuando abra la tapa o la puerta de acceso a la bandeja del carbón. Siempre mantenga una distancia segura del vapor y de las llamas.
- Usando guantes termo aislantes, cierre la tapa y use reguladores de mariposa para extinguir las llamas.
- Para prolongar las terminaciones de la parrilla y la vida útil del metal, jamás exceda la temperatura en la parrilla de los 200 °C y no deje que el carbón o madera encendidos, entren en contacto con las paredes de la parrilla.

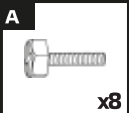




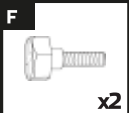

#### LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS:

- Para prolongar la vida útil de su parrilla, siempre debe limpiarla de manera adecuada después de cada uso.
- Jamás deje la parrilla caliente o las brasas y cenizas calientes, sin atención.
- Jamás mueva o vacíe la bandeja deslizante para las cenizas, sino hasta que las brasas y cenizas se hayan enfriado completamente.
- Usando guantes termo aislantes -después de que las brasas y las cenizas se hayan enfriado completamente- quite la bandeja para las cenizas y elimine las cenizas en un recipiente metálico. Siempre empape con agua antes de eliminar. Siempre mantenga el recipiente a una distancia segura de materiales combustibles.
- Moje la superficie por debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier brasa encendida o ceniza caliente que puedan haber caído de la parrilla.
- Para prevenir el exceso de óxido: limpie la parrilla después de cada uso, aplique una ligera capa de aceite para cocinar. Luego cubra y almacene en un lugar seco.

#### LISTA ILUSTRADA DE PIEZAS

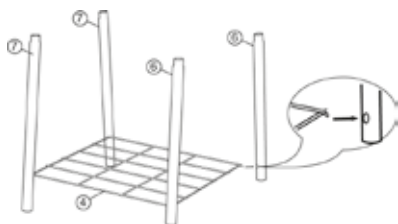
 Rueda x2	 Eje x1	 Tuerca de mariposa x1	 Repisa de la base x1	 Travesaño de pata x2	 Pata derecha x2	 Pata izquierda x2
 Sujetador de pata x2	 Tambor de la parrilla x1	 Regulador de tiro lateral x1	 Bandeja para cenizas x1	 Repisa lateral x1	 Mesa frontal x1	 Rejilla para cocción x2
 Rejilla para calentar x1	 Tapa x1	 Chimenea x1	 Termómetro x1	 Manilla de tapa x1	 Gancho para utensilios x3	 Colgadores de rejilla para el fuego x2
 Gancho de parrilla x1						

#### LISTA ILUSTRADA DE PIEZAS

 Pernos 1/4 20 x 1.75" (20 x 4,45 cm) x8	 Pernos 1/4 20 x 1/2" (20 x 1,27 cm) x17	 Golilla plana 1/4" (0,635 cm) x22	 Tuerca hexagonal 1/4 - 20 x17	 Golilla de bloqueo 1/4" (0,635 cm) x23	 Pasadores de bisagras x2	 Pasador tipo pinche x6
--	--	---	--	--	---	---

## ENSAMBLAJE

01



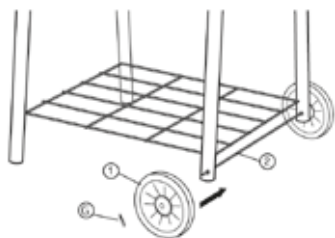
Fije tanto las patas izquierdas como las patas derechas a la repisa de la base, según se muestra en la figura.

02



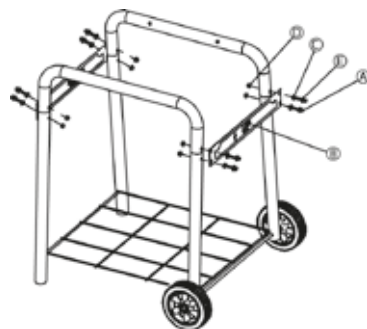
Fije la pata del travesaño al marco, según se muestra en la figura, asegurándose de que los orificios en el travesaño estén de cara hacia dentro.

03



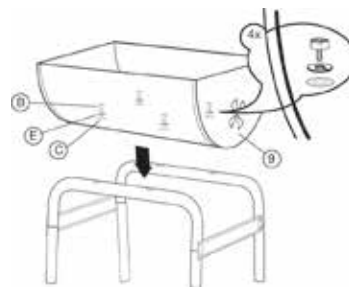
Utilice el pasador tipo pinche para pelo, ajustar las ruedas y las patas, según se muestra en la figura. Luego gire el ensamblaje de la pata/carro por el lado posterior y coloque el segundo pasador tipo pinche en el eje.

04



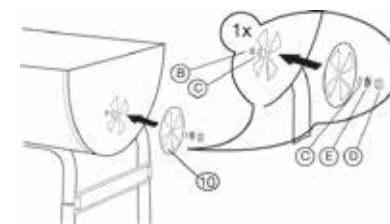
Instale los sujetadores de pata a las patas. Cuando lo ensamble use:  
 - 8 unidades de la pieza A.  
 - 8 unidades de la pieza C.  
 - 8 unidades de la pieza D.  
 - 8 unidades de la pieza E.  
 Recuerde no apretar los pernos sino hasta que se haya completado el paso 5.

05



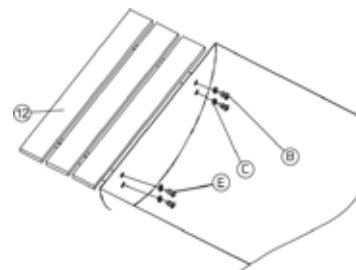
Fije el tambor de la parrilla al travesaño de la pata, usando las golillas de bloqueo, pernos y las golillas planas, de acuerdo al orden que muestra la figura. Asegúrese de insertar primeramente el perno a través de la golilla de bloqueo, luego la golilla plana y luego a través del tambor de la parrilla, según se muestra en la figura.

06



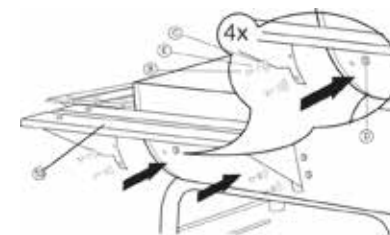
Instale el regulador de tiro lateral al tambor de la parrilla, usando 1 perno, 2 golillas planas, 1 golilla de bloqueo y una tuerca hexagonal. El perno debe ir primero a través de la golilla plana, luego el regulador de tiro, luego el tambor de la parrilla, luego otra golilla plana y luego asegure con una tuerca hexagonal, según se muestra en la figura.

07

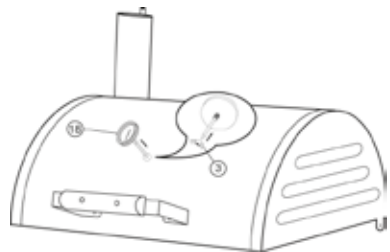


Fije la repisa lateral al tambor de la parrilla, cuando ensamble use:  
 - 4 unidades de la pieza C.  
 - 4 unidades de la pieza B.  
 - 4 unidades de la pieza E.

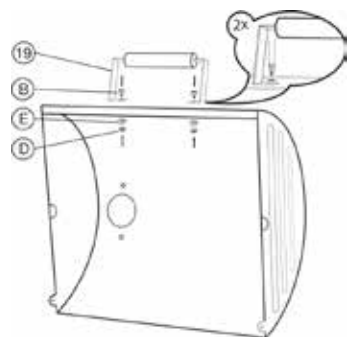
08



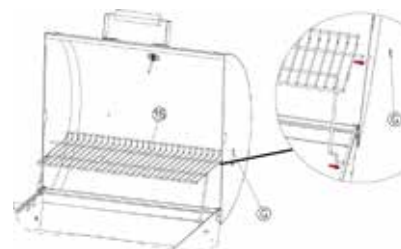
Ensamble la repisa frontal larga de acero al tambor de la parrilla usando pernos, golillas de bloqueo y golillas planas, según se muestra en la figura. Los pernos deben ir primero a través de la golilla de bloqueo, luego en el soporte de la mesa, luego en el tambor de la parrilla y luego una golilla plana.

**09**

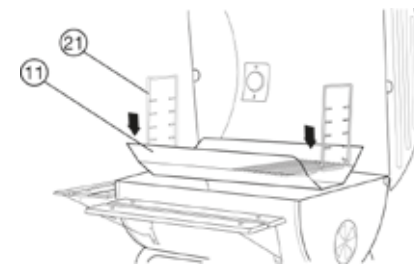
Inserte el termómetro en la tapa de la parrilla y asegúrelo con la tuerca de mariposa, según se muestra en la figura.

**10**

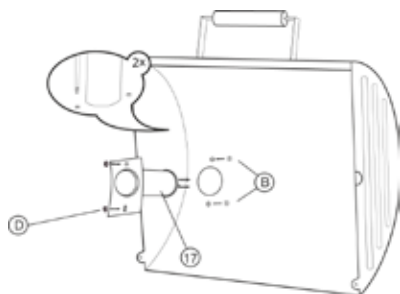
Fije la manilla de la tapa a la tapa de la parrilla con golillas de bloqueo y tuercas hexagonales, según se muestra en la figura.

**13**

Para instalar la rejilla para calentar (15) inserte el lado izquierdo de la rejilla en el orificio izquierdo de la tapa, luego inserte el lado derecho. Para fijar, inserte los pasadores (G). Finalmente inserte las varas en los orificios de la parte de abajo de la parrilla.

**14**

Cuelgue la rejilla para fuego / recipiente para cenizas de los porta rejillas para fuego en las pestañas de agarre que están soldadas en el interior del tambor de la parrilla a carbón.

**11**

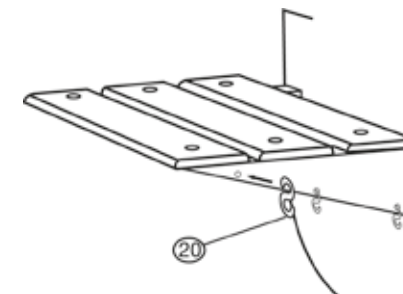
Instale la chimenea a la tapa de la parrilla. Inserte la chimenea través del orificio desde el interior de la tapa y asegúrelo con tuercas hexagonales y pernos, según se muestra en la figura.

**12**

Fije la tapa al tambor de la parrilla usando los pasadores de bisagra, según se muestra en la figura. Consiga un ayudante que le colabore a sujetar la tapa en su lugar evitando así que se caiga. Primero coloque la tapa en el tambor de la parrilla en la posición cerrada, luego, coloque el pasador de bisagra izquierdo en su lugar. A continuación coloque la tapa en su lugar e inserte el pasador de bisagra derecho. Cuidadosa y ligeramente abra la tapa e inserte el pasador para a través de los orificios en los 2 pasadores de bisagra.

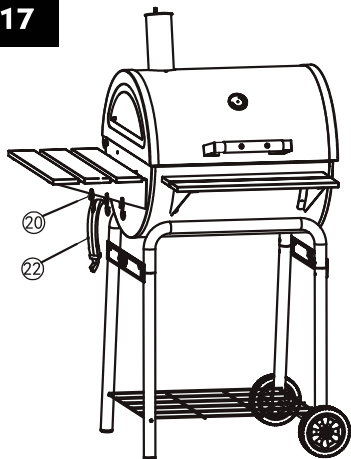
**15**

Instale las rejillas para cocción.

**16**

Inserte los ganchos para utensilios en la repisa lateral, según se muestra en la figura.

17



Apriete todos los pernos y tuercas.  
Totalmente ensamblada.

## INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN Y PREPARACIÓN DE SU PARRILLA

**Por favor tome nota: no se acepta la devolución de parrillas que hayan sido usadas.**

Lea muy bien todas las advertencias e instrucciones de seguridad, antes de ensamblar y operar su parrilla.

**1.** Primero es necesario realizar el proceso de curar su parrilla, previo a su uso inicial de modo de proteger las terminaciones interiores y exteriores y además para prevenir que se produzca un sabor no natural en sus primeras comidas preparadas en esta parrilla.

**A.** Cubra toda la superficie interior (incluyendo rejillas y el interior del tambor) con aceite vegetal (la aplicación del aceite vegetal en spray, es más fácil pero jamás se debe usar cerca de las brasas o el fuego).

**B.** Desarrolle un fuego de tamaño mediano en la rejilla para el fuego.

**C.** Después de que las brasas se cubren de cenizas, desparrame las brasas, reemplace las rejillas para cocción, cierre la tapa y se calentará aproximadamente a 120 °C por 2 horas. Vuelva a poner carbón en las rejillas y vuelva a poner la parrilla aproximadamente a 90 °C por otras 2 horas, su parrilla, entonces, estará lista para su uso.

**Nota:** La parrilla goteará mucho durante este proceso pero irá disminuyendo con el tiempo. Jamás exceda de los 200 °C debido a que dañará las terminaciones y contribuirá a que se oxide. La pintura no está garantizada y requerirá ser retocada. Este artefacto no está garantizado contra el óxido.

**2.** Para iniciar el fuego, apile de 50 a 60 bloques de carbón en forma de pirámide (**JAMÁS** use gasolina). Las brasas encienden en la mayoría de los lugares, cierre la tapa después de que los bloques se cubren de cenizas o se ponen medio grises, desparrámelos y empiece a cocinar. Si uno de los extremos se quema más rápido, use las tenazas para cambiar de lugar las brasas y así conseguir un calor más homogéneo. Siempre respete las instrucciones y advertencias de los fabricantes de fluido y carbón. Esta parrilla es solo para ser usada en exteriores y sobre superficies no combustibles. Siempre mantenga la parrilla a una distancia de al menos 1 metro de la madera y de cualquier otra superficie combustible.

**3.** Controle el calor con la cantidad y tipo de combustible, con los dobles reguladores de tiro y la rejilla para el fuego regulable. Regule la rejilla, un extremo a la vez. La madera necesita

mayor temperatura que el carbón para quemarse. A mayor flujo de aire, habrá más calor.

**4.** Para que no haya llamaradas, siempre cocine con la tapa en la posición baja. Añada agua a los trozos de madera para así generar humo y dar un sabor ahumado a los alimentos.

**5.** La extinción del fuego se puede deber a la acumulación del óxido. Las cenizas restantes dejadas en la base del tambor durante mucho tiempo pueden acelerar la producción de óxido.

**6.** No use carbón del tipo auto encendido, ya que éste dará un sabor no natural al alimento.

**7.** Después de usar, aplique una capa de aceite vegetal sobre las rejillas interiores y el metal descubierto para reducir el óxido. Sobre el exterior, quite el óxido con un cepillo metálico y de un retoque con pintura de alta resistencia al calor, la cual se encuentra disponible en la mayoría de las ferreterías y tiendas del ramo.

**8.** Sugerencia: Si las rejillas de hierro fundido se llegasen a cubrir de una capa, colóquelas en un horno autolimpiador. Ellas quedarán como nuevas, pero necesitarán ser recubiertas.

**9.** Se recomienda colocar una lata de café (o similar) en la repisa inferior, bajo el orificio en la parrilla, para recoger la grasa que se pueda ir liberando.

**10.** A través del dispositivo para el calor, se puede obtener el nivel de humedad, lo cual hará que el artefacto emita vapor durante el proceso de cocción. El dispositivo puede ser calibrado en un horno.

## GARANTÍA

### 6 MESES DE GARANTÍA:

El proveedor garantiza este producto, paralelamente a la garantía legal vigente, por el plazo de 6 meses a partir de la fecha de compra, de acuerdo a las condiciones de garantía. El proveedor se compromete dentro del plazo de garantía, a reemplazar o reparar libre de costo, cualquier componente que por defectos de fabricación, haya originado a su juicio, fallas en el funcionamiento del producto cubierto por la presente póliza. El plazo de 6 meses no será renovado o prorrogado, debido a reparaciones realizadas dentro de la garantía. La garantía se otorga en el Servicio Técnico autorizado o en sus sucursales, no en el domicilio del cliente.

### CONDICIONES DE LA GARANTÍA:

El proveedor se responsabiliza a entregar el producto en perfectas condiciones de funcionamiento, de las partes reparadas en garantía, sin que el obligue al proveedor a reemplazarlo por uno nuevo.

### Se perderá el derecho de garantía en caso de:

- Cualquier modificación, adaptación o transformación del producto.
- Instalación inapropiada.
- Defectos causados por el transporte.
- Casos fortuitos ajenos a nuestra responsabilidad.
- Presentar golpes o quebraduras en el producto o en sus partes.
- Accesorios o partes faltantes quebradas o deterioradas durante el uso.
- Intervención de personas ajenas a nuestro Servicio Técnico Autorizado.
- Daños causados por mal uso o lo contrario a lo indicado en este manual de instrucciones.
- Exposición a agentes químicos, corrosivos, abrasivos, etc.
- Desgaste normal por efectos de uso.
- Garantía vencida.
- Mal manejo o uso abusivo del producto.

**No dude en contactarnos, nuestro servicio de atención a clientes lo asistirá con gusto.**



**CARACTERÍSTICAS****MODELO CC115**

As imagens não estão em escala. As especificações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio.

- Área total da churrasqueira 1.7 m<sup>2</sup>
- Grades para cozimento com esmalte de porcelana.
- Pés redondos grandes para um suporte robusto.
- Tampa hermética com bordas arredondadas.
- Prateleira de aquecimento de cromo prateado.
- Fabricação de aço grosso.
- Alça e prateleiras de madeira.
- Acabamento com revestimento particulado.
- Permite agregar carvão facilmente, sem retirar toda a grade.
- Altura regulável da grade para controle de temperatura.
- De fácil limpeza, com um recipiente para as cinzas fácil de esvaziar.
- Caixa de fogo lateral para conferir sabor defumado.



## ADVERTÊNCIAS

Antes de montar ou de usar a sua nova churrasqueira, leia com atenção o manual de instruções incluindo todas as advertências de segurança. O não cumprimento destas advertências pode causar a morte, sérias lesões e/ou danos à propriedade.

● **ADVERTÊNCIA!** : Mantenha a churrasqueira distante de gasolina e/ou outros líquidos, vapores ou gases inflamáveis, e ainda de áreas em que estes elementos possam estar presentes.

### MONTAGEM:

Verifique a caixa e certifique-se de que contém todas as peças indicadas na respectiva lista. Se detectar alguma peça faltante ou danificada, por favor, entre em contato imediatamente com o distribuidor do produto.

- Tenha cuidado durante a montagem e a operação da churrasqueira.
- Tenha cuidado quando estender a mão sobre ou sob a churrasqueira.
- Quando mover ou levantar a churrasqueira, tome cuidado para evitar tensões nas costas, ou lesões. Caso seja necessário, transporte a churrasqueira em 2 pessoas.
- Nunca tente operar a churrasqueira até que tenha sido completamente montada. Por favor, descarte todos os materiais da embalagem e da caixa de maneira apropriada.
- Remova todas as etiquetas antes de usar a churrasqueira.

### LOCALIZAÇÃO:

Este produto é apto SOMENTE PARA USO EM AMBIENTES EXTERNOS. Coloque sua churrasqueira sempre em uma área bem ventilada. Não use a churrasqueira em ambientes internos ou em áreas fechadas ou não muito bem ventiladas.

- Este produto é apto SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO. Nunca opere ou use a churrasqueira para uma finalidade diferente daquela para a qual foi fabricada.
- Nunca use a churrasqueira sobre superfícies de madeira ou outras superfícies combustíveis. Use a churrasqueira somente sobre uma superfície dura e estável, e que possa suportar o peso da churrasqueira.
- Deixe um espaço livre de 3.3 metros entre a churrasqueira e qualquer material combustível enquanto a churrasqueira estiver em uso ou depois de usar, quando ainda estiver quente.

### NÃO ARMAZENE OU USE A CHURRASQUEIRA NESTAS SITUAÇÕES:

- Em condições de muito vento. Sempre coloque a churrasqueira em uma área externa, mas protegida do vento.

- Mantenha o produto fora do alcance das crianças e de animais de estimação.
- Trave as rodas da churrasqueira antes de ligá-la para evitar que se mova durante a sua operação. Não tente mover ou reposicionar a churrasqueira quando estiver em uso e quando ainda estiver quente.

### PARA ACENDER O FOGO

● **ADVERTÊNCIA!** NUNCA use gasolina, parafina ou álcool para acender o carvão. O uso de qualquer produto deste tipo pode provocar labaredas, fogo repentino ou explosão. Também podem ser resultantes desta ação a morte ou danos corporais graves.

- Se utilizar algum tipo de fluido para acender o fogo, sempre deixe a tampa aberta até que o carvão fique coberto de cinzas, que as chamas tenham se consumido e que o fluido utilizado para acender o carvão tenha sido completamente consumido. Se fechar a tampa antes, poderia fazer com que as emissões do fluido utilizado para acender o carvão acumulem-se no interior da churrasqueira. Isso pode causar labaredas, fogo repentino ou explosão, quando a tampa da churrasqueira for aberta.
- Não adicione fluido para acender as brasas normais ou quentes. Isso pode provocar labaredas, fogo repentino ou explosão.
- Nunca adicione carvão de acendimento instantâneo a um fogo já existente. Isso pode provocar labaredas, fogo repentino ou explosão.
- Não ligue ou opere a churrasqueira sem que o recipiente deslizante para cinzas esteja instalado.

● **ADVERTÊNCIA!** Se a churrasqueira chegar a incendiar-se, utilize um extintor do tipo ABC para apagar o fogo. Nunca tente apagar o fogo gerado por gordura com água ou qualquer outro líquido.

### USO E OPERAÇÃO DA CHURRASQUEIRA

Antes do primeiro uso, para uma maior durabilidade, primeiro cubra o fundo e as paredes com uma camada de areia, onde logo ocorrerá a emissão de calor, e em cima coloque o carvão.


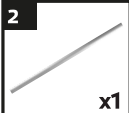

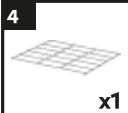


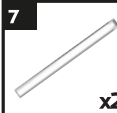
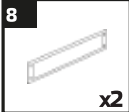

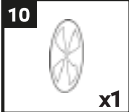








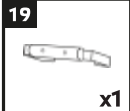



- **ADVERTÊNCIA!** A churrasqueira estará muito quente durante e depois de seu uso. Não toque as superfícies da churrasqueira sem proteção. Sempre use luvas termoisolantes enquanto a churrasqueira estiver em uso.
- **ADVERTÊNCIA!** Nunca use roupa folgada quando utilizar a churrasqueira e sempre mantenha o cabelo distante desta.
- **ADVERTÊNCIA!** Não tente mover a churrasqueira enquanto a opera ou quando ainda estiver quente.
- **ADVERTÊNCIA!** Nunca permita que crianças brinquem próximo à churrasqueira enquanto estiver em operação ou se ainda estiver quente. Nunca permita que crianças operem a churrasqueira.

- Mantenha sempre os animais de estimação distantes da churrasqueira.
- Enquanto estiver em uso, nunca deixe a churrasqueira sem observação. Não ligue ou opere a churrasqueira sem que o recipiente deslizante para cinzas esteja instalado.
- Tenha cuidado ao abrir a porta de acesso à bandeja de carvão. A alça da porta de acesso à bandeja de carvão pode estar muito quente.
- Sempre use luvas termoisolantes quando operar a porta. (Veja as instruções na seção "Adicionar carvão extra" neste Manual). Tenha cuidado ao ajustar a bandeja para carvão já que sua alça pode estar muito quente. Use luvas termoisolantes quando operar a alça.
- A alça da tampa pode estar muito quente. Sempre use luvas termoisolantes quando levantar ou abaixar a tampa. Tenha cuidado ao abrir a tampa e ao levá-la para trás, para a sua posição de abertura total. Se a tampa for deixada parcialmente aberta, esta pode fechar-se de maneira repentina, causando eventuais lesões corporais.
- Não se apoie ou coloque mais de 7kg nas prateleiras laterais
- Quando o ar fresco entra em contato com a chama, uma labareda pode ser provocada. Tenha cuidado ao abrir a tampa ou a porta de acesso à bandeja de carvão. Sempre mantenha uma distância segura do vapor e das chamas.
- Usando luvas termoisolantes, feche a tampa e use os reguladores tipo borboleta para apagar as chamas.
- Para prolongar a condição do acabamento da churrasqueira e a vida útil do metal, nunca opere a churrasqueira a uma temperatura superior a 200 °C e não deixe que o carvão ou a madeira acesa entre em contato com as paredes da churrasqueira.

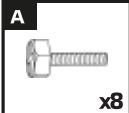
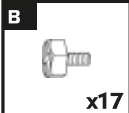



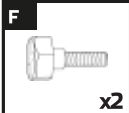

#### LIMPEZA E DESCARTE DAS CINZAS

- Para prolongar a vida útil da churrasqueira, limpe-a de maneira adequada depois de cada uso.
- Nunca deixe a churrasqueira quente, ou as brasas e cinzas quentes, sem atenção.
- Nunca mova ou esvazie a bandeja deslizante para cinzas até que as brasas e cinzas estejam completamente frias.
- Utilizando luvas termoisolantes - e depois que as brasas e cinzas estejam completamente frias -, remova a bandeja para cinzas e descarte-as em um recipiente metálico. Sempre empape as cinzas com água antes de descartá-las. Mantenha sempre o recipiente a uma distância segura de materiais combustíveis.
- Molhe a superfície inferior e ao redor da churrasqueira para apagar qualquer brasa acesa ou cinza quente que possa ter caído da churrasqueira.
- Para evitar o excesso de oxidação: limpe a churrasqueira depois de cada uso e aplique uma camada leve de óleo de cozinha. Logo, cubra e armazene-a em um lugar seco.

#### LISTA ILUSTRADA DE PEÇAS

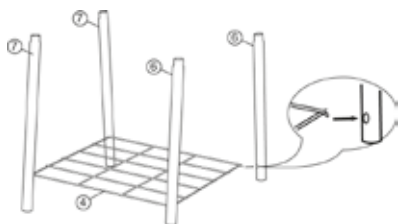
 Roda x2	 Eixo x1	 Porca borboleta x1	 Prateleira da base x1	 Travessão dos pés x2	 Pé direito x2	 Pé esquerdo x2
 Suporte dos pés x2	 Tambor da churrasqueira x1	 Regulador de tiro lateral x1	 Bandeja para as cinzas x1	 Prateleira lateral x1	 Mesa frontal x1	 Grade de cozimento x2
 Grade de aquecimento x1	 Tampa x1	 Chaminé x1	 Termômetro x1	 Alça da tampa x1	 Gancho para utensílios x3	 Ganchos da grade para o fogo x2
 Gancho da churrasqueira x1						

#### LISTA ILUSTRADA DAS FERRAGENS

 Parafusos 1/4 20 x 1.75" x8	 Parafusos 1/4 20 x 1/2" x17	 Arruela plana 1/4" x22	 Porca hexagonal 1/4 - 20 x17	 Arruela de bloqueio 1/4" x23	 Passador de dobradiça x2	 Passador tipo espeto x6
--	--	---	--	---	--	---

## MONTAGEM

01



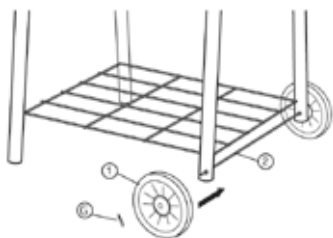
Fixe os pés esquerdos e direitos à prateleira da base, conforme se mostra na figura.

02



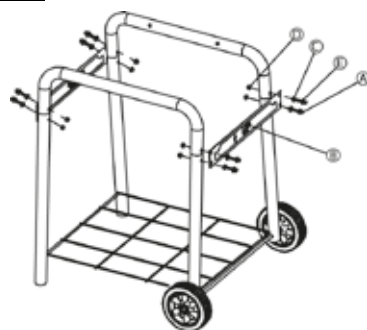
Fixe o travessão dos pés à estrutura, conforme se indica na figura, certificando-se de que os orifícios no travessão estejam virados para dentro.

03



Empurre a tampa do eixo no eixo; logo, deslize o eixo através das rodas e pés conforme se mostra na figura. Logo, gire a montagem dos pés/carro para o outro lado e coloque a segunda tampa do eixo no eixo. Utilize o passador tipo espeto para ajustar as rodas e os pés, conforme se mostra nas figuras. Logo, gire a montagem dos pés/carro para o outro lado e coloque o segundo passador tipo espeto no eixo.

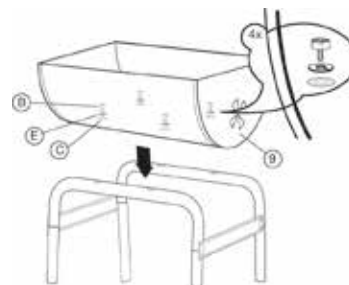
04



Instale os suportes dos pés aos pés usando as arruelas de bloqueio e os parafusos, conforme se mostra na figura. Lembre-se de não ajustar os parafusos até completar o passo 5.

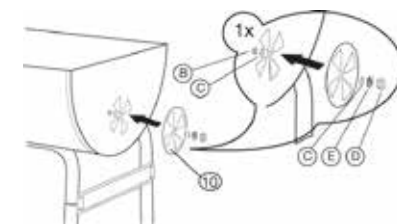
Quando montar, use:  
- 8 unidades da peça A.  
- 8 unidades da peça C.  
- 8 unidades da peça D.  
- 8 unidades da peça E.

05



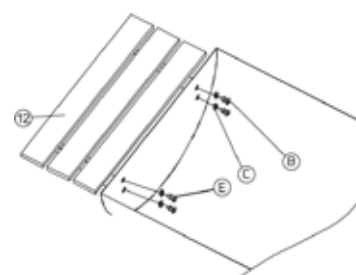
Fixe o tambor da churrasqueira ao travessão dos pés usando as arruelas de bloqueio, parafusos e arruelas planas, de acordo com a ordem das figuras a seguir. Certifique-se de inserir primeiro o parafuso através da arruela de bloqueio, logo a arruela plana e depois a través do tambor da churrasqueira, conforme se mostra na figura.

06



Instale o regulador de tiro lateral ao tambor da churrasqueira usando 1 parafuso, 2 arruelas, 1 arruela de bloqueio e 1 porca hexagonal. O parafuso deve ser colocado primeiro através da arruela plana, logo o regulador de tiro, depois o tambor da churrasqueira; a seguir a outra arruela plana, depois uma arruela de bloqueio e logo afirme tudo com uma porca hexagonal. Todos os passos conforme se mostra na figura.

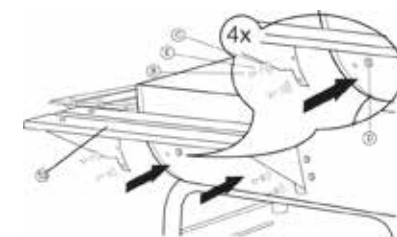
07



Fixe a prateleira lateral ao tambor da churrasqueira usando parafusos e arruelas de bloqueio, conforme se mostra na figura. Logo, ajuste-os utilizando a peça de ferragem "c" (parafuso M6x15) (2 peças).

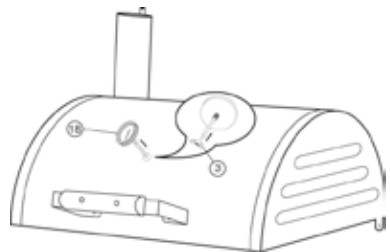
Quando montar, use:  
- 4 unidades da peça C.  
- 4 unidades da peça B.  
- 4 unidades da peça E.

08



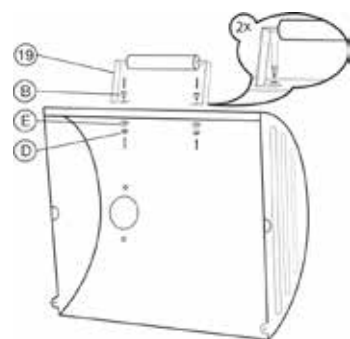
Monte a prateleira frontal comprida de aço ao tambor da churrasqueira utilizando parafusos, arruelas de bloqueio e arruelas planas, conforme se mostra na figura. Os parafusos devem ser instalados primeiro através da arruela de bloqueio, logo, no suporte da mesa, depois no tambor da churrasqueira e finalmente em uma arruela plana.

09



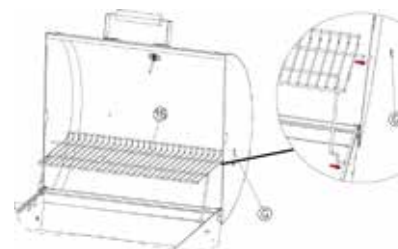
Insira o termômetro na tampa da churrasqueira e afirme-o com a porca borboleta, conforme se mostra na figura.

10



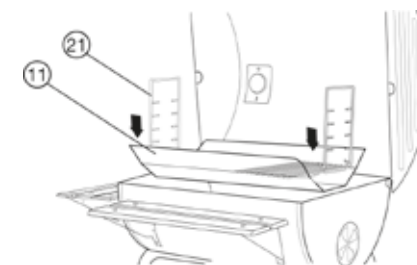
Fixe a laça da tampa à tampa da churrasqueira com arruelas de bloqueio e porcas hexagonais, conforme se mostra na figura a seguir.

13



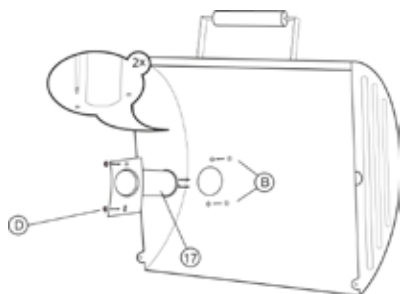
Para instalar a grade de aquecimento (15), insira o lado esquerdo da grade no orifício esquerdo da tampa e, logo, insira o lado direito. Para fixar, insira os passadores (G). Finalmente, insira as varetas nos orifícios da parte de baixo da churrasqueira.

14



Coloque a grade de cozimento/ recipiente para cinzas nas abas de sustentação que estão soldadas no interior do tambor da churrasqueira à carvão.

11



Instale a chaminé na tampa da churrasqueira. Insira a chaminé através do orifício a partir do interior da tampa e afirme-o com porcas hexagonais e parafusos, conforme se mostra na figura a seguir.

12



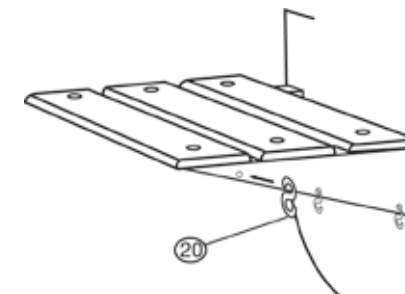
Fixe a tampa do tambor da churrasqueira usando os passadores de dobradiça, conforme se mostra na figura. Peça ajuda para sustentar a tampa em seu lugar, para evitar que caia. Primeiro, coloque a tampa no tambor da churrasqueira na posição fechada, logo, coloque o passador de dobradiça esquerdo em seu lugar. A seguir, coloque a tampa em seu lugar e insira o passador de dobradiça direito. Com cuidado e ligeiramente, abra a tampa e insira o passador através dos orifícios nos dois passadores de dobradiça.

15



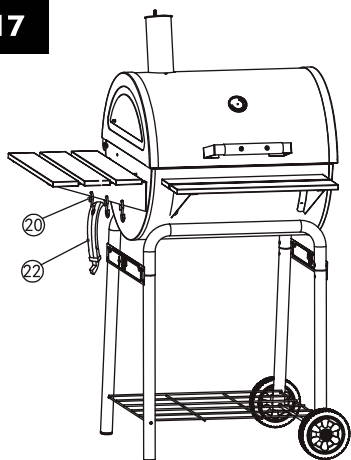
Instale as grades para cozimento.

16



Insira os ganchos para utensílios na prateleira lateral, conforme se mostra na figura a seguir.

17



Ajuste todos os parafusos e porcas.  
Totalmente armada.

## INSTRUÇÕES PARA A OPERAÇÃO E PREPARO DE SUA CHURRASQUEIRA

**Por favor, considere: não se aceita a devolução de churrasqueiras que tenham sido utilizadas.**

Leia as advertências e instruções de segurança antes de montar e operar a sua churrasqueira.

**1.** Antes de usar a churrasqueira, prepare-a a fim de proteger os acabamentos internos e externos, além de evitar que se produza um sabor não natural em suas primeiras preparações nesta churrasqueira.

**A.** Cubra toda a superfície interna (incluindo as grades e a parte interna do tambor) com óleo vegetal (a aplicação de óleo vegetal em spray é mais fácil, mas não deve ser usada próximo de brasas ou de fogo).

**B.** Faça um fogo médio na grade para fogo.

**C.** Depois que as brasas estiverem cobertas de cinzas, esparrame as brasas, substitua as grades de cozimento, feche a tampa e a churrasqueira se aquecerá aproximadamente a 120 °C por 2 horas. Volte a colocar carvão nas grades e volte a colocar a churrasqueira a 90 °C por outras 2 horas. Sua churrasqueira estará pronta para o uso.

**Nota:** A churrasqueira pingará muito durante este processo, o que irá diminuindo com o tempo. Nunca exceda os 200 °C, pois poderá desgastar os acabamentos e colaborará com a oxidação do produto. A pintura não tem garantia e precisará ser retocada. Este produto não possui garantia contra a oxidação.

**2.** Para iniciar o fogo, empilhe de 50 a 60 blocos de carvão em forma de pirâmide (nunca use gasolina). As brasas se acendem em vários pontos. Feche a tampa depois que os blocos estiverem cobertos de cinzas ou quando estiverem de cor cinza; esparrame-as e comece a cozinhar. Se uma das extremidades queimar mais rápido, use as pinças para trocá-las de lugar e, assim, conseguir um calor mais homogêneo. Sempre respeite as instruções e advertências dos fabricantes de fluido e carvão. Esta churrasqueira é somente para uso em ambientes externos e sobre superfícies não combustíveis. Mantenha sempre a churrasqueira a uma distância de pelo menos 1 metro da madeira e de qualquer outra superfície combustível.

3. Controle o calor com a quantidade e o tipo de combustível utilizando o regulador de tiro duplo e a grade para fogo regulável. Regule a grade, uma extremidade por vez. A madeira precisa de maior temperatura que o carvão para queimar. Quanto maior o fluxo de ar, maior o calor.

4. Para evitar labaredas, sempre cozinhe com a tampa em posição baixa. Adicione água aos pedaços de madeira para gerar fumaça e conferir um sabor defumado aos alimentos.

5. A extinção do fogo pode ser ocasionada pelo cúmulo de óxido. As cinzas restantes deixadas na base do tambor por muito tempo podem acelerar a produção de óxido.

6. Não use carvão de auto-acendimento, pois este conferirá um sabor não natural aos alimentos.

7. Depois de usar, aplique uma camada de óleo vegetal sobre as grades internas e sobre o metal descoberto a fim de reduzir o óxido. Sobre a superfície externa, remova o óxido com uma escova metálica e retoque a pintura com uma tinta de alta resistência ao calor, que pode ser encontrada na maioria das lojas de ferragens.

8. Sugestões: Se as grades de ferro fundido forem cobertas com uma camada, coloque-as em um forno autolimpante. As grades ficarão como novas, mas precisarão ser revestidas.

9. Recomenda-se colocar uma lata de café (ou similar) na prateleira inferior, sob o orifício da churrasqueira, para recolher a gordura liberada.

10. O nível de umidade pode ser obtido através do dispositivo de calor, o que fará com que o produto emita vapor durante o processo de cozimento. O dispositivo pode ser calibrado em um forno.

## GARANTIA

### 6 MESES DE GARANTIA:

O fornecedor garante este produto, paralelamente à garantia legal vigente, pelo prazo de 6 meses a partir da data de compra, de acordo com as condições de garantia. O fornecedor se compromete, dentro do prazo de garantia, a substituir ou reparar, livre de custos, qualquer componente que, por defeitos de fabricação, tenham originado, a seu critério, falhas no funcionamento do produto, coberto pela presente pólise. O prazo de 6 meses não será renovado ou prorrogado devido a reparos realizados dentro do período de garantia.

### CONDIÇÕES DA GARANTIA:

O fornecedor se responsabiliza a entregar o produto em perfeitas condições de funcionamento, das partes reparadas em garantia, sem que isso o obrigue a substituí-lo por um novo produto.

### Perde-se o direito à garantia em caso de:

- Qualquer modificação, adaptação ou transformação do produto.
- Instalação inapropriada.
- Defeitos causados durante o transporte.
- Casos fortuitos alheios a nossa responsabilidade.
- Presença de golpes ou quebras no produto ou em suas partes.
- Acessórios ou partes faltantes, quebradas ou deterioradas durante o uso.
- Intervenção de pessoas alheias a nossa Assistência Técnica Autorizada.
- Danos causados por mau uso ou uso contrário ao indicado neste manual de instruções.
- Exposição à agentes químicos corrosivos, abrasivos, etc.
- Desgaste normal por tempo de uso.
- Garantia vencida.
- Mau uso ou uso abusivo do produto.

**Não hesite em entrar em contato conosco. Nosso serviço de atendimento ao cliente o ajudará com prazer.**