



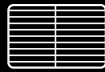
ACERO  
FORJADO  
AÇO  
FORJADO



2 RUEDAS  
2 RODAS



2 NIVELES  
DE COCCIÓN  
2 NÍVEIS  
DE COZIMENTO



ÁREA DE COCCIÓN  
71,5 cm x 46,5 cm  
ÁREA DE COCCIÓN  
71,5 cm x 46,5 cm



BANDEJAS  
LATERALES  
BANDEJAS  
LATERAIS

# Mr. Beef

Premium Chef

Por cualquier reclamo o desperfecto diríjase 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

#### BRASIL

Telefone para contato:  
+55 (11) 3004-5678  
São Paulo e Grande  
São Paulo  
| 0800 7634622  
www.sodimac.com.br

#### CHILE

Teléfono de contacto:  
600 329 2002  
www.sodimac.cl

#### MEXICO

Teléfono de contacto:  
800 062 5222  
www.sodimac.com.mx

#### PERÚ

Teléfono de contacto:  
4192000  
www.sodimac.com.pe  
www.maestro.com.pe

#### URUGUAY

Teléfono de contacto:  
0800-7634  
www.sodimac.com.uy

#### COLOMBIA

Teléfono de contacto:  
3208899933  
www.homecenter.co  
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 | 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 - Nataníel 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 - 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. V20230926

# Mr. Beef

Premium Chef



R30

MANUAL DE  
INSTRUCCIONES  
MANUAL DE INSTRUÇÕES



PARRILLA / ASADOR  
A CARBÓN  
CHURRASQUEIRA A  
CARVÃO

6 MESES  
GARANTÍA  
MESES DE GARANTÍA



## 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.

### 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.
- 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.

### 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.



**MODELO R30**

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

- 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.

### 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.

- 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.

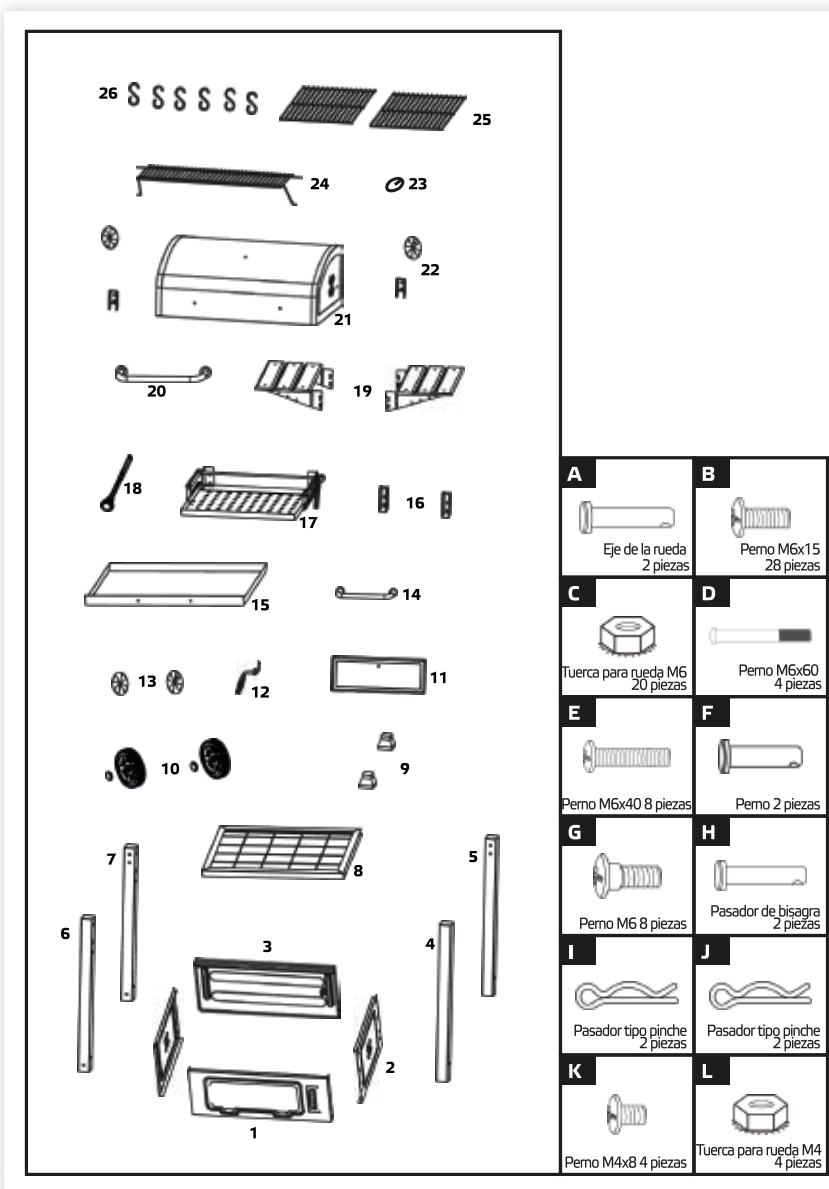
### LIMPIEZA Y ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS:

- 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. Juego cubra y almacene en un Jugar seco.

## LISTA DE PARTES

Código	Parte	Cantidad
1	Panel trasero	1
2	Panel lateral	1
3	Panel frontal	1
4	Pata frontal derecha	1
5	Pata trasera derecha	1
6	Pata frontal izquierda	1
7	Pata trasera izquierda	1
8	Panel base	1
9	Pin Plug	2
10	Rueda de 8"	2
11	Puerta de acceso al carbón	1
12	Manilla de la puerta	1
13	Regulador de mariposa	4
14	Manilla de bandeja para cenizas	1
15	Bandeja para cenizas	1
16	Bisagra superior	2
17	Bandeja para el carbón	1
18	Ensamblaje de elevación	1
19	Repisa lateral	2
20	Manivela	1
21	Tapa	1
22	Bisagra Inferior	2
23	Indicador de calor	1
24	Rejilla para calentar	1
25	Rejilla para cocción	2
26	Ganchos	6

## DIAGRAMA DE LAS PARTES



**INSTRUCCIONES PARA INSTALAR LA MANILLA DE LA PARRILLA:**

**ARMADO**



**1** Poner la golilla en la manilla para la puerta.



**2** Poner la manilla en el agujero de la puerta.



**3** Poner una golilla de 2 mm de espesor.



**4** Poner el pestillo de la puerta.



**5** Poner una golilla de 2 mm de espesor.



**6** Poner la golilla de presión.

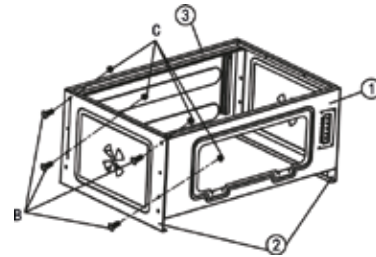


**7** Por último poner la tuerca de sujeción.



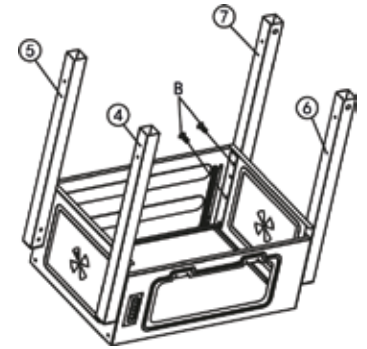
De esta manera la manilla y el pestillo quedan en posición firme.

**01**



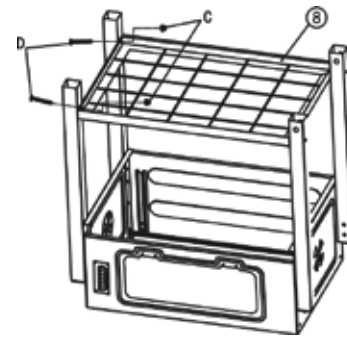
**C** 8 piezas  
**B** 8 piezas

**02**



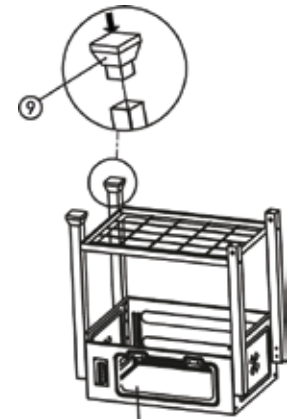
**B** 8 piezas

**03**

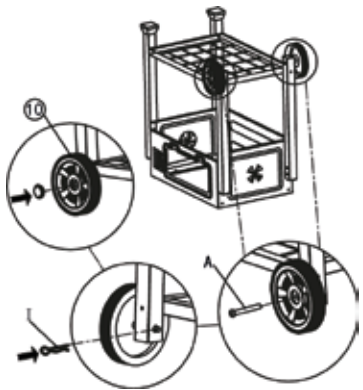


**C** 4 piezas  
**D** 4 piezas

**04**

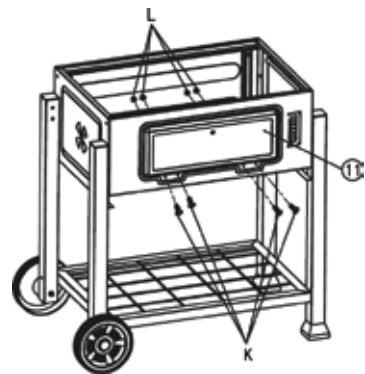


05



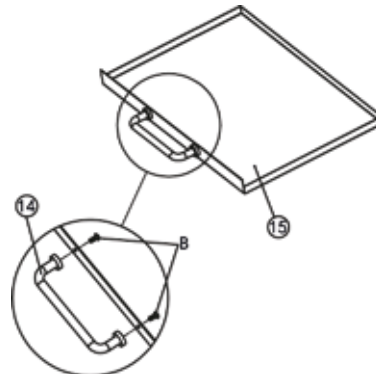
- I  2 piezas
- A  2 piezas

06



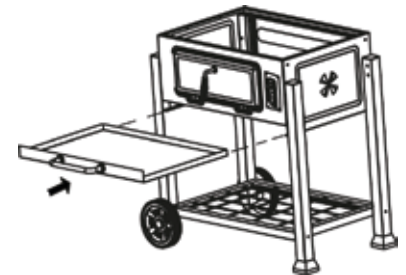
- L  4 piezas
- K  4 piezas

09

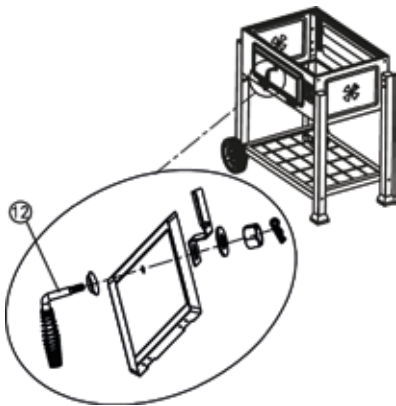


- B  2 piezas

10



07



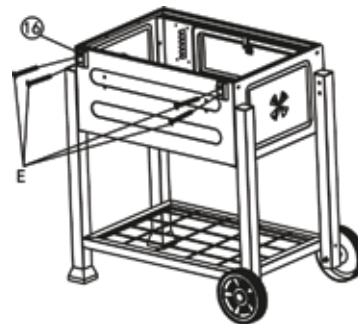
- C  2 piezas
- B  2 piezas

08



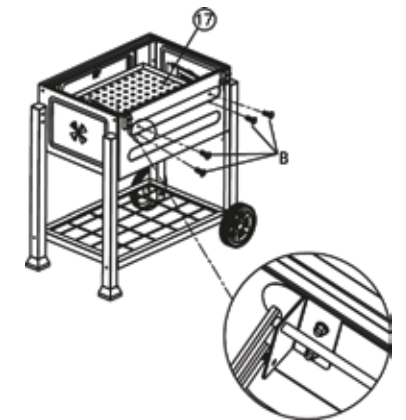
- C  2 piezas
- B  2 piezas

11



- E  4 piezas



12



- B  4 piezas

13



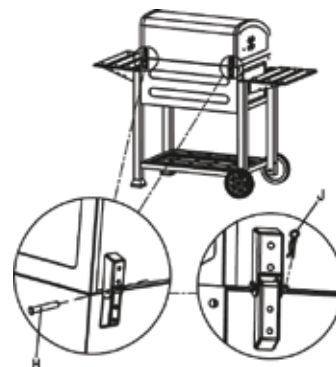
J  2 piezas  
 F  2 piezas


14



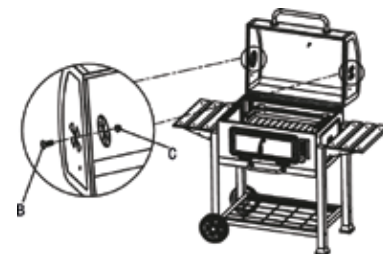
G  8 piezas

17



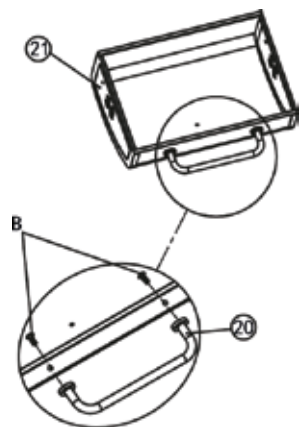
J  2 piezas  
 H  2 piezas

18



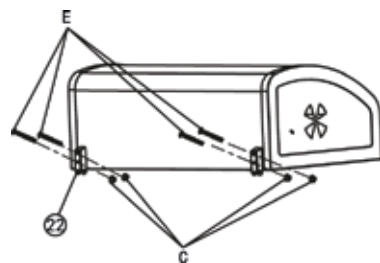
C  2 piezas  
 B  2 piezas

15



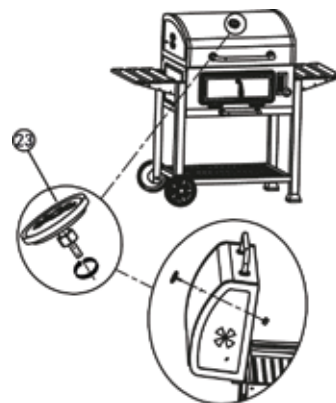
B  2 piezas

16



C  4 piezas  
 E  4 piezas

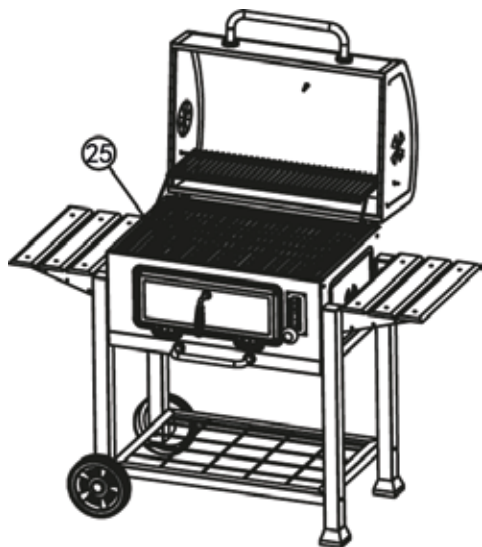
19



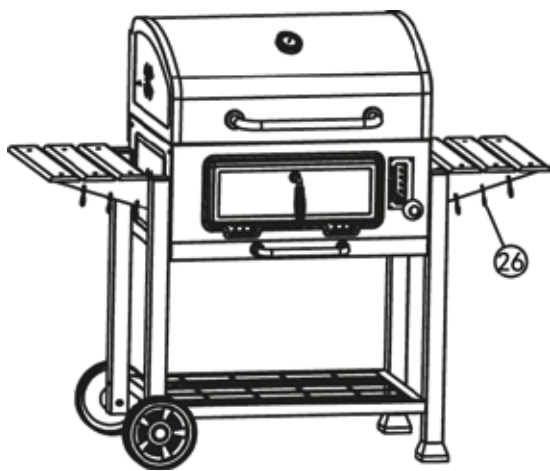
20



21



22



## ⚠ CUIDADO Y USO DE SU PARRILLA

### LIMPIAR LA CENIZA DE LA PARRILLA:

No intente vaciar la bandeja para cenizas, de carbón prendido o de ceniza caliente. Después de que las cenizas y la parrilla se hayan enfriado completamente, es imperativo que elimine las cenizas del interior de la parrilla, antes de que la humedad se pueda combinar con las cenizas. Las cenizas y la humedad pueden crear lejía, que es muy ácida y puede provocar la corrosión.

### LIMPIEZA DE LAS REJILLAS PARA COCCIÓN:

Es muy fácil mantener limpias las rejillas para cocción si ellas son cepilladas inmediatamente después de cocinar (mientras las rejillas aún están calientes), con un cepillo para parrilla de manilla larga. Después de cepillar, deje que la parrilla y las rejillas para cocción se enfríen completamente antes de llevar a cabo cualquier limpieza adicional.

### RETOQUES A LA PINTURA DE LA PARRILLA:

Con el tiempo, se puede presentar el óxido en su parrilla. El óxido de la superficie puede ser quitado con un cepillo metálico. Después de quitar el óxido, use pintura negra resistente al calor, para proteger las áreas limpiadas de la acumulación del óxido. Siga las instrucciones del fabricante de pinturas.

### ENCENDER Y CONTROLAR EL FUEGO:

Para encender su parrilla:

1. Abra la tapa, así como también los reguladores de mariposa.
2. Quite las rejillas para cocción y levante la bandeja para las cenizas a su posición más alta usando la manivela.
3. Coloque de 1.8 kilos a 2.2 kilos de bloques de carbón regular o de 1.4 kilos a 1.8 kilos de bloques de carbón para encendido instantáneo o de 1 kilo a 1.4 kilos de trozos de carbón natural en la bandeja para el carbón y ordénelos en una pila. No coloque más de 2.3 kilos de bloques de carbón regular, no más de 1.8 kilos de bloques de carbón para encendido instantáneo o no más de 1.3 kilos de trozos de carbón natural, en la bandeja.
4. Baje la bandeja del carbón a su regulación más baja usando la manivela y encienda el fuego.
5. Si decide usar fluido para encendido o bloques de carbón de encendido instantáneo, siga



las instrucciones del fabricante para evitar lesiones.

**6.** No cierre la tapa de la parrilla, sino hasta que las llamas se hayan extinguido, el fluido para encendido se haya consumido del carbón y el carbón se haya cubierto de cenizas, ya que de lo contrario se puede provocar llamaradas. No empiece a cocinar sino hasta que el fluido para encendido se haya quemado del carbón y el carbón se haya cubierto de cenizas. Si empieza a cocinar sin que se haya consumido el fluido para encendido, el alimento puede tomar el sabor del fluido. Después de que el carbón se haya cubierto de cenizas, use tenazas de mango largo para desparramar el carbón en una capa uniforme sobre la bandeja para el carbón.

Encendedores para chimenea, encendedores eléctricos u otro tipo de encendedores para el fuego se pueden usar en reemplazo del fluido para encendido, pero sólo debe usarlos de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Jamás use carbón de encendido instantáneo o fluido para encender carbón con cualquiera de esos otros métodos de encendido. Siempre deje el tiempo suficiente para que la parrilla se caliente lo suficiente antes de empezar a cocinar. Jamás podrá cocinar de manera adecuada, mientras la parrilla esté fría, como tampoco podrá agregar más fuego una vez que la parrilla esté ocupada con alimentos. Una vez que prende muy bien el fuego, es muy fácil mantenerlo así con un poco de atención. El calor en aumento se moverá y escapará de la parrilla, arrastrando el aire frío detrás de él, suministrando oxígeno para el fuego. Use los reguladores de mariposa para controlar el flujo del aire y la temperatura de cocción. Después de que el fuego se haya establecido y la parrilla alcance la temperatura de cocción deseada, los reguladores pueden dejarse completamente abiertos para conseguir un máximo flujo de aire y una temperatura de cocción más alta, o cerrados según sea necesario para disminuir el flujo de aire para tener una menor temperatura de cocción. Use el indicador de calor para monitorear la temperatura en la parrilla.

**7.** Si abre el regulador superior en uno de los lados y el regulador inferior en el lado contrario (mientras cierra los otros 2 reguladores), se creará una corriente de convección al interior de la parrilla, mientras la tapa esté cerrada. Esto le permitirá extender los tiempos de cocción cuando cocine en la parrilla. La bandeja ajustable para el carbón puede además usarse para controlar la temperatura. Use la manivela para levantarla, logrando así un proceso de cocción rápida y bájela para métodos de cocción más lentos. Siempre use guantes para parrilla termo aislantes cuando ajuste los reguladores de mariposa o regule la bandeja para el carbón.

#### **AGREGAR CARBÓN ADICIONAL:**

Para extender los tiempos de cocción, se puede agregar carbón adicional a través de la puerta de acceso de la bandeja para carbón. **ADVERTENCIA:** Tenga extrema precaución cuando opera la puerta de acceso a la bandeja o cuando agregue carbón, para evitar lesiones.

1. Usando la manivela, baje la bandeja del carbón a su regulación más baja.
2. Abra la puerta de acceso a la bandeja del carbón usando guantes para parrilla termo

aislantes (la manilla estará muy caliente).

**3.** Usando guantes termo aislantes y tenazas de mango largo, alimente las brasas lo suficiente para permitir que algún poco de exceso de cenizas caiga a través de las ranuras de la bandeja del carbón en la bandeja deslizante para las cenizas, que se encuentra más abajo.

**4.** Usando guantes para parrilla termo aislantes y unas tenazas de mango largo, agregue carbón a la bandeja según sea necesario y cierre la puerta de acceso.

**5.** Levante la bandeja del carbón al nivel deseado.

**ADVERTENCIA:** No use fluido para encendido o carbón de encendido instantáneo cuando agregue carbón adicional a un fuego ya existente. Esto es peligroso y puede causar lesiones. Esto además puede darle un cierto sabor a fluido para encendido a su comida. Sólo agregue carbón regular o trozos de madera a un fuego existente.

#### **ASAR A LAS BRASAS:**

Cuando asa a las brasas, está cocinando directamente sobre el fuego y usando el calor directo. Este método es el más rápido y funciona bien para alimentos que están tiernos antes de que sean cocinados, incluyendo: bistec, vacuno o cerdo, hamburguesas, salchichas, chorizos, pollo, mariscos, etc. Las verduras también quedan estupendas cuando se asan a las brasas.

cuando cocine a las brasas, utilice altas temperaturas, por sobre los 162 °C. Cuando cocine a estas temperaturas, es muy importante vigilar con mucho cuidado el alimento para evitar que éste se queme. Además es importante que tenga a mano una botella con rociador de agua para apagar cualquier llamarada que puede ocurrir cuando dé vuelta las hamburguesas o los trozos de carne.

#### **ASAR A LA PARRILLA:**

Cuando ase a la parrilla, estará usando calor y humo indirecto. Este método toma un poco más de tiempo, pero se puede usar para cocinar cualquier tipo de alimento que desee (incluyendo los detallados más arriba). Ya que el proceso de asar a la parrilla usa temperaturas más bajas y tiempos de cocción más largos, este método funcionará mejor para cortes de carne que necesitan tiempo para ponerse tiernas, tales como: costillas, pechugas, paleta de cerdo, piezas de animales de caza, etc. Asar a la parrilla es además una manera grandiosa para preparar vegetales. Cuando cocine a la parrilla, use temperaturas en el rango de los 107 °C a los 162 °C. Intente mantener unos 135 °C para un resultado óptimo. Use su imaginación cuando cocine a la parrilla diferentes tipos de alimentos. Las posibilidades son ilimitadas.

#### **TIPOS DE CARBÓN:**

Usted puede quemar ya sea bloques de carbón o carbón de leña natural. Estos dos tipos de

carbón tienen diferentes atributos. Los bloques de carbón brindan mayor tiempo de cocción que el carbón de leña natural y son usualmente más baratos. Sin embargo, el carbón de leña natural produce más calor que los bloques y además produce menos cenizas.

#### **MADERAS PARA AHUMAR:**

Agregar maderas para ahumar al entorno de cocción es una manera fácil y efectiva de crear una combinación de sabor grandioso, para todos los tipos de alimentos. Las astillas de madera se usan típicamente, para tiempos de cocción cortos, donde los troncos de madera son mejores para tiempos de cocción más largos. Cuando elija las maderas para ahumar, la regla general es usar una madera dura de un árbol que produzca frutas, nueces o bayas. Las maderas más populares y las más extensamente disponibles son los nogales y mezquite. Los nogales emiten un sabor más suave, mientras que el mezquite es más intenso. Otras variedades de maderas comunes son el roble, manzano, y cerezo. Es muy importante JAMÁS usar pino, cedro o madera secada al horno. Además cualquier madera para ahumar debe estar bien seca, ya que la madera verde aún contiene savia y humedad lo que le dará un sabor muy intenso al humo y dejará negro su alimento. Es además más difícil mantener la temperatura de cocción correcta con la madera verde debido a su contenido de humedad.

Las maderas secas prenden más fácilmente, mantienen la temperatura de cocción y producen un sabor a humo de gran calidad y que no es muy fuerte. La cantidad del sabor a humo aplicado se puede controlar por el tipo de madera a usar y por la cantidad de tiempo en que el alimento es ahumado, cuando cocina a la parrilla le da más sabor a humo a la comida que cuando cocina a las brasas, debido al mayor tiempo de cocción. Usted puede, además, controlar la cantidad de sabor a humo envolviendo la comida en papel metálico durante la última parte del proceso de cocción.

#### **ADEREZOS:**

Los aderezos se usan para ablandar y/o sazonar la carne. Esta es la mejor manera de conseguir un sabor jugoso en la carne, tales como: cerveza, jugo de fruto, salsa de soya, etc. Para obtener mejores resultados, coloque la carne en bolsas plásticas que puedan sellar, agregue la salsa y selle. Siempre aderece la carne en el refrigerador, no a la temperatura ambiente. Asegúrese de sacar la carne de la bolsa plástica antes de cocinarla.

#### **SALSAS PARA LA PARRILLA:**

Mientras los aderezos influyen en el sabor de la carne antes y durante el proceso de cocción.

la salsa es la terminación final del proceso de condimentación y es el toque último y personal que le dará a la comida, al igual que un chef. Experimente con diferentes salsas para ver los mejores resultados según su gusto y según la clase de alimento que esté cocinando. Las salsas a base de tomate o aquellas con un alto contenido de azúcar se pueden quemar mientras cocina. Intente de agregar estas salsas durante los últimos 10 minutos de cocción, para evitar que éstas se quemen.

## **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.





## ADVERTÊNCIAS

Antes de montar ou de usar sua nova churrasqueira, leia muito cuidadosamente el manual de instruções. Leia todas as advertências de segurança e todas as instruções de segurança. O não cumprimento das advertências pode causar morte, sérias lesões corporais e/ou perda de propriedade.

### MONTAGEM:

Verifique a embalagem e certifique-se de que contenha todas as peças indicadas na lista de peças. Se observar alguma peça faltante ou danificada, entre em contato imediatamente com o distribuidor do produto.

- Tenha muito cuidado durante a desembalagem ou operação da churrasqueira.
- Tenha cuidado quando estender as mãos sob a churrasqueira.
- Quando mover ou levantar a churrasqueira, tenha cuidado para evitar, assim, lesões na coluna ou outras lesões. Caso seja necessário, transporte a churrasqueira em 2 pessoas.
- 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.
- Nunca tente operar a churrasqueira até que esteja não esteja completamente montada. Descarte de forma apropriada todos os materiais da embalagem.
- Retire todas as etiquetas antes de usar a sua churrasqueira..

### LOCALIZAÇÃO:

Este produto está desenhado **PARA SER USADO SOMENTE EM AMBIENTES EXTERNOS**. Coloque sempre a sua churrasqueira em uma área bem ventilada. Não use a churrasqueira em ambientes internos ou em áreas fechadas ou não muito bem ventiladas.

- Este produto está desenhado PARA uso EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO. Nunca opere ou use a churrasqueira para uma finalidade diferente daquela para a qual foi desenhada.
- Nunca use a churrasqueira sobre superfícies de madeira ou outras superfícies combustíveis.
- Use a churrasqueira somente sobre uma superfície dura e estável e que, além disso, possa suportar o peso da churrasqueira.
- Deixe um espaço aberto de 3.3 metros entre a churrasqueira e qualquer outro material combustível enquanto a churrasqueira estiver em uso ou depois de suá-la, se esta estiver ainda muito quente.
- Mantenha a churrasqueira distante de gasolina e/ou outros líquidos, gases e vapores inflamáveis ou de áreas onde estes elementos possam estar presentes. Não armazene ou use a churrasqueira nestas áreas.
- Em condições de muito vento, coloque a churrasqueira sempre em um área externa que



**MODELO R30**

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

esteja protegida do vento.

- Mantenha sempre o produto fora do alcance das crianças e de animais de estimação.
- Trave as rodas da churrasqueira antes de ligá-la, a fim de evitar que esta se mova durante o seu uso. Não tente mover ou reposicionar a churrasqueira enquanto esta estiver em uso ou quando estiver quente.

## PARA ACENDER O FOGO

### ADVERTÊNCIA!

⚠ Não use gasolina, parafina ou álcool para acender o carvão.

O uso de qualquer destes produtos (ou similar) pode causar labaredas, fogo repentino ou explosão. A morte ou danos corporais graves poderiam ser resultado desta ação.

- Se utilizar algum tipo de fluido para acender o fogo, deixe sempre a tampa aberta até que o carvão tenha sido coberto de cinzas, as chamas já tenham se consumido e o fluido utilizado para acender o carvão tenha sido consumido completamente. Fechar a tampa antes poderia fazer com que as emanções do fluido utilizado para acender o carvão se acumule no interior da churrasqueira. Isso poderia provocar chamas, fogo repentino ou explosão no momento de abrir a tampa da churrasqueira.
- Não coloque fluido para acender as brasas mornas ou quentes. Isso poderia causar chamas, fogo repentino ou explosão.
- Nunca adicione carvão de acendimento instantâneo a um fogo pré-existente. Isso poderia causar chamas, fogo repentino ou explosão.
- Não ligue ou opere a churrasqueira sem que a bandeja deslizante para cinzas esteja colocada em seu lugar.
- **ADVERTÊNCIA!** Se houver fogo na churrasqueira, utilize um extintor de incêndios 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 termo-isolantes enquanto a churrasqueira estiver em uso.
- **ADVERTÊNCIA!** Nunca use roupa folgada durante a operação da churrasqueira e mantenha

sempre o cabelo distante da churrasqueira.

- **ADVERTÊNCIA!** Não tente mover ou reposicionar a churrasqueira enquanto esta estiver em uso ou quando estiver quente.
- **ADVERTÊNCIA!** Nunca permita que crianças brinquem próximo da churrasqueira enquanto esta estiver em operação ou enquanto ainda estiver quente. Nunca permita que crianças operem a churrasqueira. Mantenha sempre os animais de estimação distantes da churrasqueira.
- Durante a operação da churrasqueira, não a deixe sem observação. Não opere a churrasqueira sem que a bandeja deslizante para cinzas esteja colocada em seu lugar.
- Tenha cuidado quando abrir a porta de acesso da bandeja de carvão. A alça da porta de acesso à bandeja de carvão pode estar muito quente - use sempre luvas termo-isolantes quando operar a porta, (Veja as instruções na seção "Adicionar carvão extra" neste manual). Tenha cuidado quando ajustar a bandeja para carvão já que sua alça pode estar muito quente. Use luvas termo-isolantes quando operar a alça da churrasqueira.
- A alça da tampa pode estar muito quente - use sempre luvas termo-isolantes para levantar ou abaixar a tampa da churrasqueira. Tenha cuidado quando abrir a tampa e puxá-la para trás, em 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 nas prateleiras laterais ou coloque mais de 7 quilos sobre elas.
- Quando o ar fresco entra em contato com as chamas, labaredas podem ser formadas. Tenha cuidado quando abrir a tampa ou a porta de acesso à bandeja de carvão. Mantenha sempre uma distância segura do vapor e das chamas.
- Usando luvas termo-isolantes, feche a tampa e use reguladores tipo borboleta para apagar as chamas.
- Para prolongar a vida útil do metal de acabamento da churrasqueira, nunca exceda a temperatura da churrasqueira em mais de 200 °C e não deixe que o carvão ou a madeira em brasa entrem em contato com as paredes da churrasqueira.

### LIMPEZA E ELIMINAÇÃO DAS CINZAS:

- Para prolongar a vida útil de sua churrasqueira, limpe-a sempre de modo adequado depois de cada uso.
- Nunca deixe a churrasqueira quente ou as brasas e cinzas quentes sem observação.
- Nunca mova ou esvazie a bandeja deslizante para cinzas até que as brasas e cinzas tenham se esfriado completamente.
- Usando luvas termo-isolantes - depois de que as brasas e cinzas tenham se esfriado completamente - retire a bandeja para cinzas e elimine-as em um recipiente metálico. Sempre empape-as em água antes de eliminá-las. Mantenha sempre o recipiente a uma distância segura de materiais inflamáveis.
- Molhe a superfície debaixo e ao redor da churrasqueira para eliminar qualquer brasa acesa

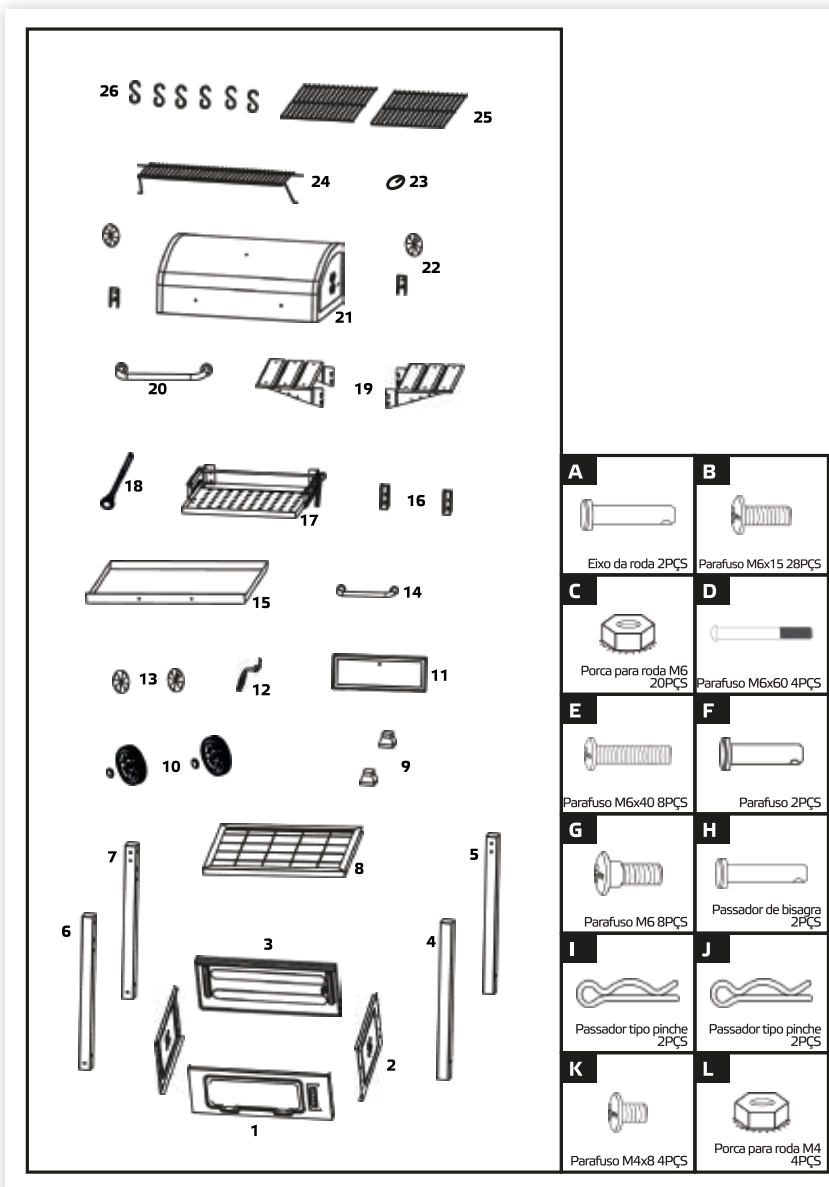
ou cinza quente que possam ter caído da churrasqueira.

- Para evitar o excesso de ferrugem: limpe a churrasqueira depois e cada uso. Aplique uma leve camada de óleo de cozinha, cubra a churrasqueira e armazene-a em um lugar seco.

## LISTA DE PEÇAS

Ref.	Descrição	Quantidade
1	Painel traseiro	1
2	Painel lateral	1
3	Painel dianteiro	1
4	Pé dianteiro direito	1
5	Pé traseiro direito	1
6	Pé dianteiro esquerdo	1
7	Pé traseiro esquerdo	1
8	Base painel	1
9	Pin Plug	2
10	Roda de B"	2
11	Porta de acesso ao carvão	1
12	Alça da porta	1
13	Regulador tipo borboleta	4
14	Alça da bandeja para cinzas	1
15	Bandeja para cinzas	1
16	Dobradiça superior	2
17	Bandeja para carvão	1
18	Conexão de elevação	1
19	Prateleira lateral	2
20	Manivela	1
21	Tampa	1
22	Dobradiça inferior	2
23	Indicador de calor	1
24	Grade de aquecimento	1
25	Grade de cozimento	2
26	Ganchos	6

## DIAGRAMA DE LAS PARTES



## INSTRUÇÕES PARA INSTALAR A ALÇA DA CHURRASQUEIRA:



**1** Coloque a arruela na alça para a porta.



**2** Coloque a alça no orifício da porta.



**3** Coloque uma arruela de 2 mm de espessura.



**4** Coloque o trinco da porta.



**5** Coloque uma arruela de 2 mm de espessura.



**6** Coloque a arruela de pressão.



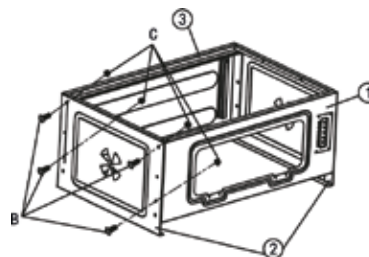
**7** Por último, coloque a porca de segurança.



Assim, o alça e trinco permanecerá na posição firme.

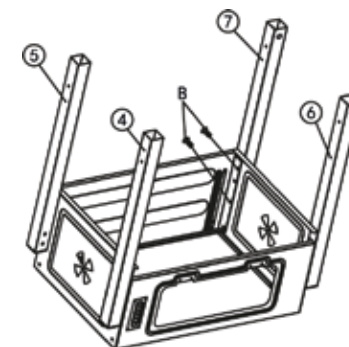
## ARMADO

**01**



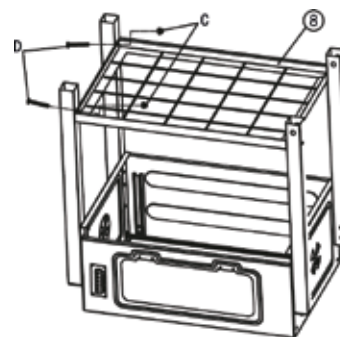
**C** 8 peças  
**B** 8 peças

**02**



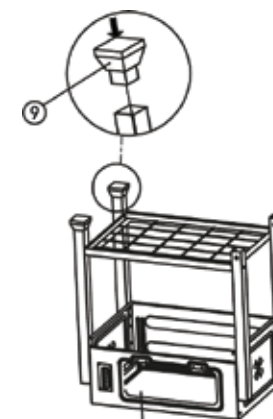
**B** 8 peças

**03**

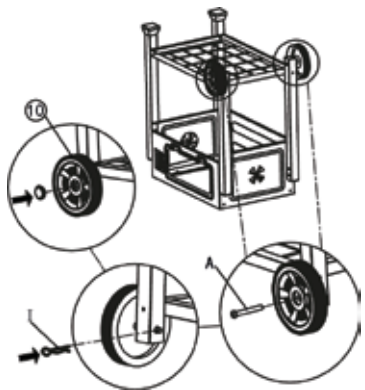




**C** 4 peças  
**D** 4 peças

**04**

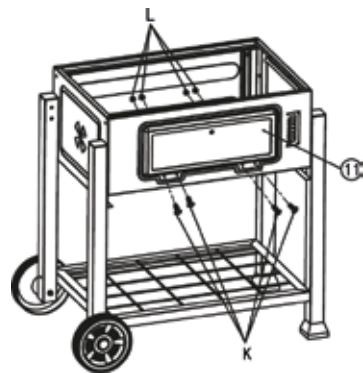


05



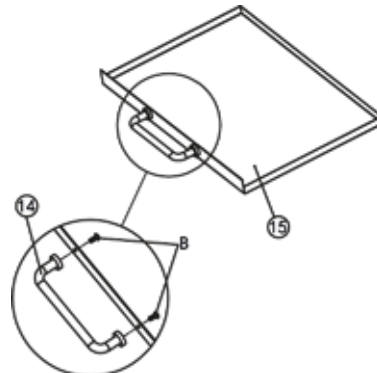
- I  2 peças
- A  2 peças

06



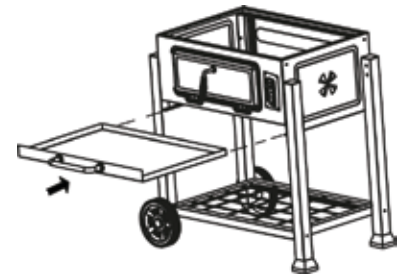
- L  4 peças
- K  4 peças

09

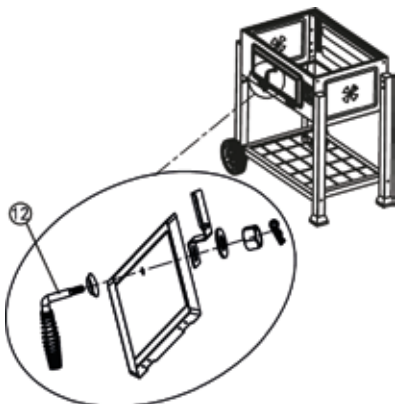


- B  2 peças

10



07

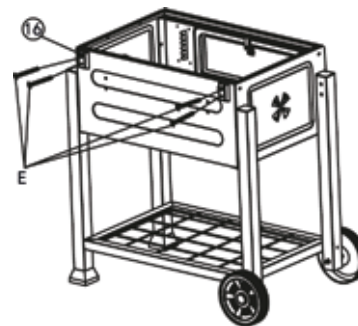


08



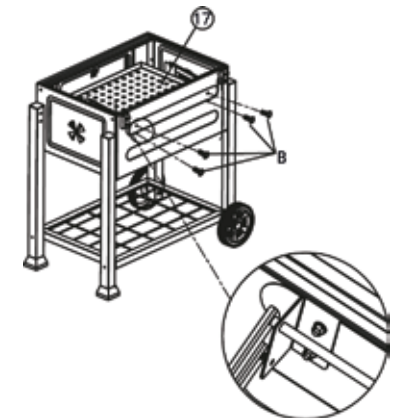
- C  2 peças
- B  2 peças

11



- E  4 peças

12





- B  4 peças



13



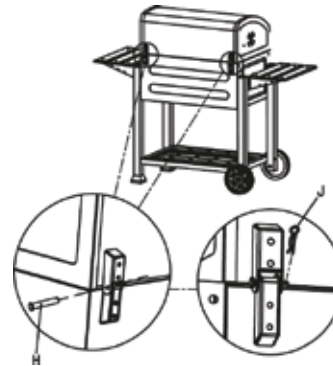
J  2 peças  
 F  2 peças



14



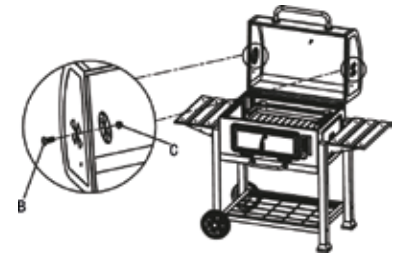
G  8 peças

17



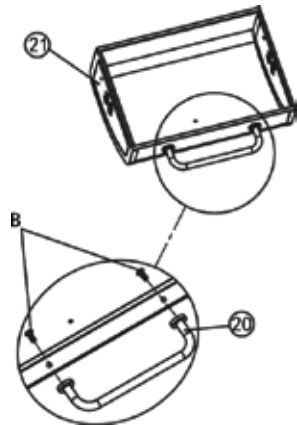
J  2 peças  
 H  2 peças

18



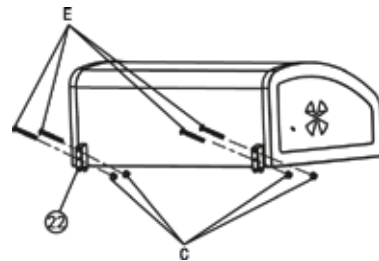
C  2 peças  
 B  2 peças

15



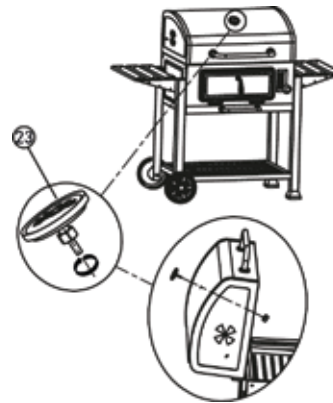
B   2 peças

16



C  4 peças  
 E  4 peças

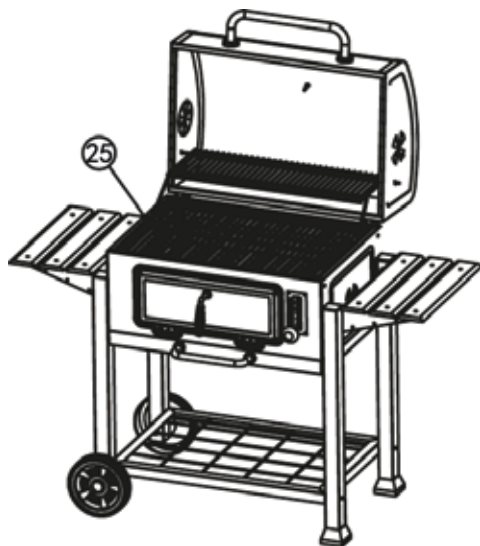
19



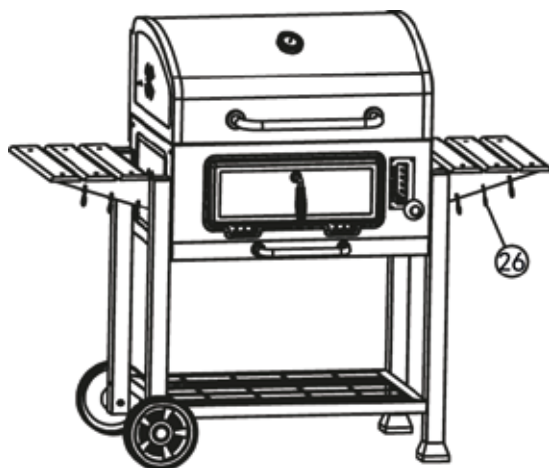
20



21



22



## ⚠ USO E MANUTENÇÃO DA CHURRASQUEIRA

### LIMPE AS CINZAS DA CHURRASQUEIRA:

Não tente esvaziar a bandeja para cinzas, de carvão aceso ou de cinza quente. Depois que as cinzas ou a churrasqueira estiverem completamente frias, é importante eliminar as cinzas do recipiente da churrasqueira antes de que a umidade as solidifique. As cinzas e a umidade podem provocar o embranquecimento da churrasqueira, que é muito ácido e pode provocar uma corrosão.

### LIMPEZA DAS GRADES DE COZIMENTO:

É muito fácil fazer a limpeza das grades de cozimento se estas forem escovadas imediatamente depois de cozinhar (enquanto as grades ainda estiverem quentes), com uma escova própria para churrasqueira, de cabo comprido. Depois de escovar, deixe que a churrasqueira e as grades de cozimento se esfriem completamente antes de realizar qualquer limpeza adicional.

### RETOQUES NA PINTURA DA CHURRASQUEIRA:

Com o tempo, é possível que sua churrasqueira apresente ferrugem. A ferrugem da superfície pode ser removida com uma escova metálica. Depois de removida a ferrugem, use tinta preta resistente ao calor para proteger as áreas limpas do acúmulo de ferrugem. Siga as instruções do fabricante de tintas.

### LIGAR E CONTROLAR O FOGO:

Para ligar a sua churrasqueira:

1. Abra a tampa, e também os reguladores de chama tipo borboleta.
2. Retire as grades de cozimento e levante a bandeja para cinzas colocando-a em sua posição mais alta, usando a manivela.
3. Coloque de 1.8 a 2.2 quilos de blocos de carvão regular ou de 1.4 a 1.8 quilos de blocos de carvão de acendimento instantâneo ou ainda de 1 a 1.4 quilos de pedaços de carvão natural na bandeja para carvão e organize-os em uma pilha. Não coloque mais de 2.3 quilos de blocos de carvão regular, não mais de 1.8 quilos de blocos de carvão de acendimento instantâneo e não mais de 1.3 quilos de pedaços de carvão natural na bandeja.
4. Coloque a bandeja de carvão em sua posição mais baixa usando a manivela e ligue o fogo.
5. Se decidir usar fluido para acender o carvão de acendimento instantâneo, siga as instruções do fabricante para evitar lesões.

**6.** Não feche a tampa da churrasqueira até que as chamas tenham se apagado. o fluido de acendimento tenha sido consumido e o carvão esteja coberto de cinzas. já que, caso contrário, poderia haver labaredas. Não comece a cozinhar até que o fluido tenha queimado o carvão e o carvão esteja coberto de cinzas. Se começar a cozinhar antes de que o fluido tenha sido consumido, o alimento pode adquirir o sabor do fluido. Depois que o carvão tiver coberto de cinzas, use uma pinça de cabo comprido para esparramar carvão em uma camada uniforme sobre a bandeja para carvão. Acendedores de chaminé, acendedores elétricos ou outros tipos de acendedores de fogo podem ser usados como substitutos do fluido para acendimento, mas somente de acordo com as instruções do fabricante. Jamais use carvão de acendimento instantâneo ou fluido para acender o carvão com qualquer um destes métodos de acendimento. Sempre espere um tempo adequado para que a churrasqueira se aqueça o suficiente para começar a cozinhar. Nunca cozinhe de maneira inadequada, enquanto a churrasqueira estiver fria ou, ainda, nunca aumente o nível do fogo enquanto a churrasqueira estiver ocupada com alimentos. Depois que o fogo estiver bem aceso, é bastante fácil mantê-lo com um pouco de atenção. D calor aumentado se moverá e sairá da churrasqueira, arrastando o ar frio atrás dele e abastecendo o fogo de oxigênio. Use os reguladores tipo borboleta para controlar o fluxo de ar e a temperatura de cozimento. Depois que o fogo estiver estável e a churrasqueira atingir a temperatura de cozimento desejada, os reguladores podem se manter completamente abertos para atingir um máximo de fluxo de ar e uma temperatura de cozimento mais alta, ou fechados, se for necessário diminuir o fluxo de ar para se obter uma temperatura menor de cozimento. Use o indicador de calor para monitorar a temperatura da churrasqueira.

**7.** Se abrir o regulador superior de um dos lados e o regulador inferior do lado oposto (enquanto fecha os outros dois reguladores), uma corrente de convecção se criará no interior da churrasqueira enquanto a tampa estiver fechada. Isso lhe permitirá aumentar os tempos de cozimento da churrasqueira. A bandeja regulável para carvão pode ser usada, ainda, para controlar a temperatura. Use a manivela para levantá-la, conseguindo assim um processo de cozimento rápido: abaixe-a para um método de cozimento mais lento. Use sempre luvas termo isolantes para churrasqueira quando for ajustar os reguladores tipo borboleta ou regular a bandeja para carvão.

#### **ADICIONAR CARVÃO EXTRA:**

Para aumentar os tempos de cozimento, pode-se adicionar mais carvão através da porta de acesso da bandeja para carvão. **ADVERTÊNCIA:** Tenha extremo cuidado quando abrir a porta de acesso à bandeja ou quando adicionar mais carvão, para evitar lesões.

1. Usando a manivela, coloque a bandeja para carvão em sua posição mais baixa.
2. Abra a porta de acesso à bandeja de carvão usando luvas termo isolantes para churrasqueira (a alça estará muito quente).

**3.** Usando luvas termo isolantes e pinças de cabo comprido, alimente as brasas o suficiente para permitir que uma pequena quantidade de excesso de cinzas caia através das ranhuras da bandeja para carvão na bandeja deslizante para cinzas, que está localizada mais abaixo.

**4.** Usando luvas termo isolantes para churrasqueira e pinças de cabo comprido, adicione carvão à bandeja conforme seja necessário e feche a porta de acesso.

**5.** Levante a bandeja para carvão até o nível desejado.

**ADVERTÊNCIA:** Não use fluido para acendimento ou carvão de acendimento instantâneo quando adicionar carvão extra a um fogo já existente. Isso pode ser perigoso e pode provocar lesões. Além disso, pode conferir um certo sabor a fluido de acendimento a sua comida. Adicione somente carvão comum ou pedaços de madeira a um fogo já existente.

#### **ASSAR NAS BRASAS:**

Quando for assar utilizando brasas, estará cozinhando diretamente sobre o fogo e usando calor direto. Este método é o mais rápido e funciona bem para alimentos macios mesmo antes de cozidos, incluindo: bistecas, carnes de vaca ou de porco, salsichas, linguças, frango, mariscos, etc, as verduras também ficam ótimas quando assadas sobre as brasas.

Quando cozinhar sobre as brasas, utilize altas temperaturas, superiores a 162° C. Quando cozinhar nestas temperaturas, é muito importante observar com muito cuidado alimento, para evitar que este se queime. Ademais, é importante ter à mão uma garrafa com um pulverizador de água para a pagar qualquer labareda que possa acontecer quando virar hambúrgueres ou pedaços de carne, por exemplo.

#### **ASSAR NA CHURRASQUEIRA:**

Quando assar na churrasqueira, estará usando calor e fumaça indiretas. Este método leva um pouco mais de tempo, mas pode ser usado para cozinhar qualquer tipo de alimento desejado (incluindo os detalhados anteriormente). Já que o processo de assar na churrasqueira utiliza temperaturas mais baixas e tempos de cozimento mais longos, este método funcionará melhor para cortes de carne que precisem de mais tempo para ficarem macias, tais como: costelas, peitos de frango, paletas de porco, pedaços de animais de caça, etc. Assar na churrasqueira é, além disso, uma excelente maneira de preparar vegetais. Quando cozinhar na churrasqueira, use temperaturas na faixa de 107° C a 162° C. Tente manter a uns 135°C para um melhor resultado. Use de criatividade quando cozinhar na churrasqueira diferentes tipos de alimentos. As possibilidades são ilimitadas.

#### **TIPOS DE CARVÃO:**

Você pode queimar blocos de carvão ou carvão feito de lenha natural. Estes dois tipos de

carvão possuem diferentes atributos. Os blocos de carvão oferecem um maior tempo de cozimento do que o carvão feito de lenha natural. e são normalmente mais baratos. Contudo, o carvão de lenha natural gera mais calor do que os blocos de carvão. e produzem menos cinzas.

#### **MADEIRAS PARA DEFUMAR:**

Adicionar madeiras para defumar no ambiente de cozimento é uma maneira fácil e efetiva de criar uma combinação de excelente sabor para todos os tipos de alimentos. As lascas de madeira são mais frequentemente utilizadas para tempos de cozimento curtos: já os troncos de madeiras são melhores para tempos de cozimento mais longos. Quando for escolher as madeiras para defumar, a regra geral é usar uma madeira dura de árvore frutífera, nozes ou baga, as madeiras mais populares e as mais comercializadas são as nogueiras e mesquite. As nogueiras emitem um sabor mais suave, enquanto que o mesquite confere um sabor mais intenso. Outras variedade de madeiras comuns são o carvalho, macieira e cerejeira. É muito importante não usar NUNCA o pinho, cedro ou madeira seca em forno. Além disso, toda madeira usada para defumar deve estar muito bem seca, já que a madeira. Adicionar madeiras para defumar no ambiente de cozimento é uma maneira fácil e efetiva de criar uma combinação de excelente sabor para todos os tipos de alimentos. As lascas de madeira são mais frequentemente utilizadas para tempos de cozimento curtos: já os troncos de madeiras são melhores para tempos de cozimento mais longos. Quando for escolher as madeiras para defumar, a regra geral é usar uma madeira dura de árvore frutífera, nozes ou baga, as madeiras mais populares e as mais comercializadas são as nogueiras e mesquite. As nogueiras emitem um sabor mais suave, enquanto que o mesquite confere um sabor mais intenso. Outras variedade de madeiras comuns são o carvalho, macieira e cerejeira. É muito importante não usar NUNCA o pinho, cedro ou madeira seca em forno. Além disso, toda madeira usada para defumar deve estar muito bem seca. já que a madeira verde ainda possui seiva e umidade, o que conferirá um sabor muito intenso de fumaça e deixará seu alimento negro. É ainda mais difícil manter a temperatura de cozimento correta utilizando-se a madeira verde, graças a sua umidade.

As madeiras secas queimam mais facilmente, mantêm a temperatura de cozimento e conferem um sabor defumado de grande qualidade, e não muito forte. A intensidade de sabor defumado aplicado pode ser controlada pelo tipo de madeira utilizada e pela quantidade de tempo em que o alimento fica exposto. Cozinhar na churrasqueira confere mais sabor defumado à comida do que cozinhar sobre as brasas, graças ao maior tempo de exposição dos alimentos. Você pode, ainda, controlar a quantidade de sabor defumado envolvendo a comida em papel alumínio durante a última parte do processo de cozimento.

#### **CONDIMENTOS:**

Os condimentos são utilizados para amaciar e temperar a carne. Esta é a melhor maneira de deixar a carne suculenta. Você pode usar cerveja, suco de fruta, molho de soja, etc. Para melhores resultados, coloque a carne dentro de um saco plástico que possa ser selado, adicione o molho e feche-o, condimente sempre a carne mantendo-a no refrigerador, não em temperatura ambiente. Certifique-se de retirar a carne do saco plástico antes de cozinhá-la.

#### **MOLHOS PARA A CHURRASQUEIRA:**

Enquanto os condimentos influenciam no sabor da carne antes e durante o processo de cozimento, os molhos são a finalização do processo de condimentação, e o toque final e pessoal que conferirá à comida, como faz um chef. Experimente diferentes molhos de acordo com o seu gosto para conseguir melhores resultados, e de acordo com o tipo de alimento preparado. Os molhos à base de tomate ou aqueles com um alto teor de açúcar podem se queimar durante o cozimento. Tente adicionar estes molhos durante os 10 últimos minutos de cozimento, para evitar que se queimem.

## **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 pólice. O prazo de 6 meses não será renovado ou prorrogado devido a reparos realizados dentro do período de garantia. A garantia é outorgada pela Assistência Técnica autorizada ou em suas filiais, não em domicílio do cliente.

#### **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.

