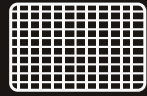
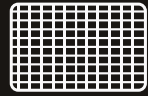




ALTURA DE COCCIÓN
83 cm
ALTURA DE COCÇÃO
83 cm



ÁREA DE COCCIÓN 1
29 cm x 41,5 cm
ÁREA DE COCÇÃO 1
29 cm x 41,5 cm



ÁREA DE COCCIÓN 2
24,4 cm x 62,3 cm
ÁREA DE COCÇÃO 2
24,4 cm x 62,3 cm

Mr. Beef

Standard

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

MEXICO

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

BRASIL

Teléfono para contato:
0300 7634622
www.sodimac.com.br

PERÚ

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

CHILE

Teléfono de contacto:
600 600 4020
www.sodimac.cl

URUGUAY

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

COLOMBIA

Teléfono de contacto:
3208899933
www.homecenter.com.co

Importado y/o 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: 03.439.316/0038-64 – SAC: 55-11-2065-2500. - Chile: SODIMAC S.A., RUT 96.792.430-K - Av. Pdde. Eduardo Frei M. 3092, Renca, Santiago, Tel.: 56-2-2738-1000 / 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 - Manuel Rodríguez Norte 730, 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.: 57-1-3904100 / FALABELLA DE COLOMBIA S.A., NIT.900.017.447-8 - Calle 99 No 11A - 32, No. Reg. SIC: 900017447 - Bogotá - Tel.: 57-1-5878002 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.

V20201218

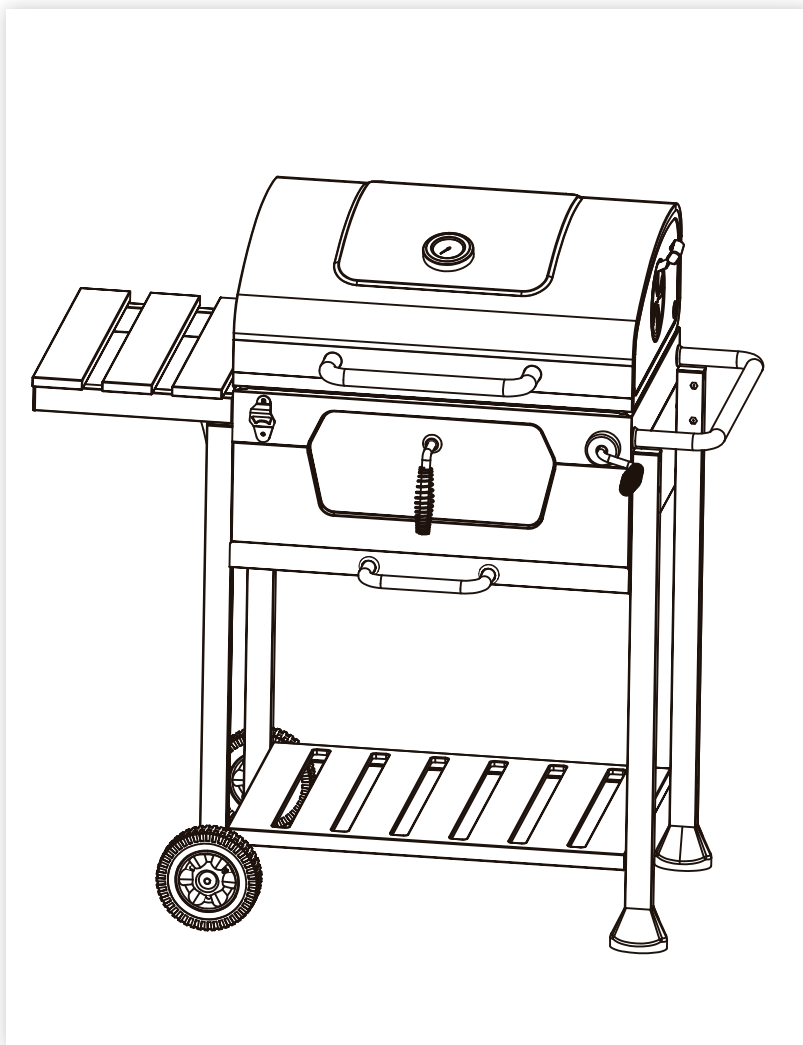


E12015VT1

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES



PARRILLA / ASADOR
CARBÓN CON BANDEJA
CHURRASQUEIRA A CARVÃO
COM BANDEJA



MODELO E12015VT1

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



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:

● **¡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.

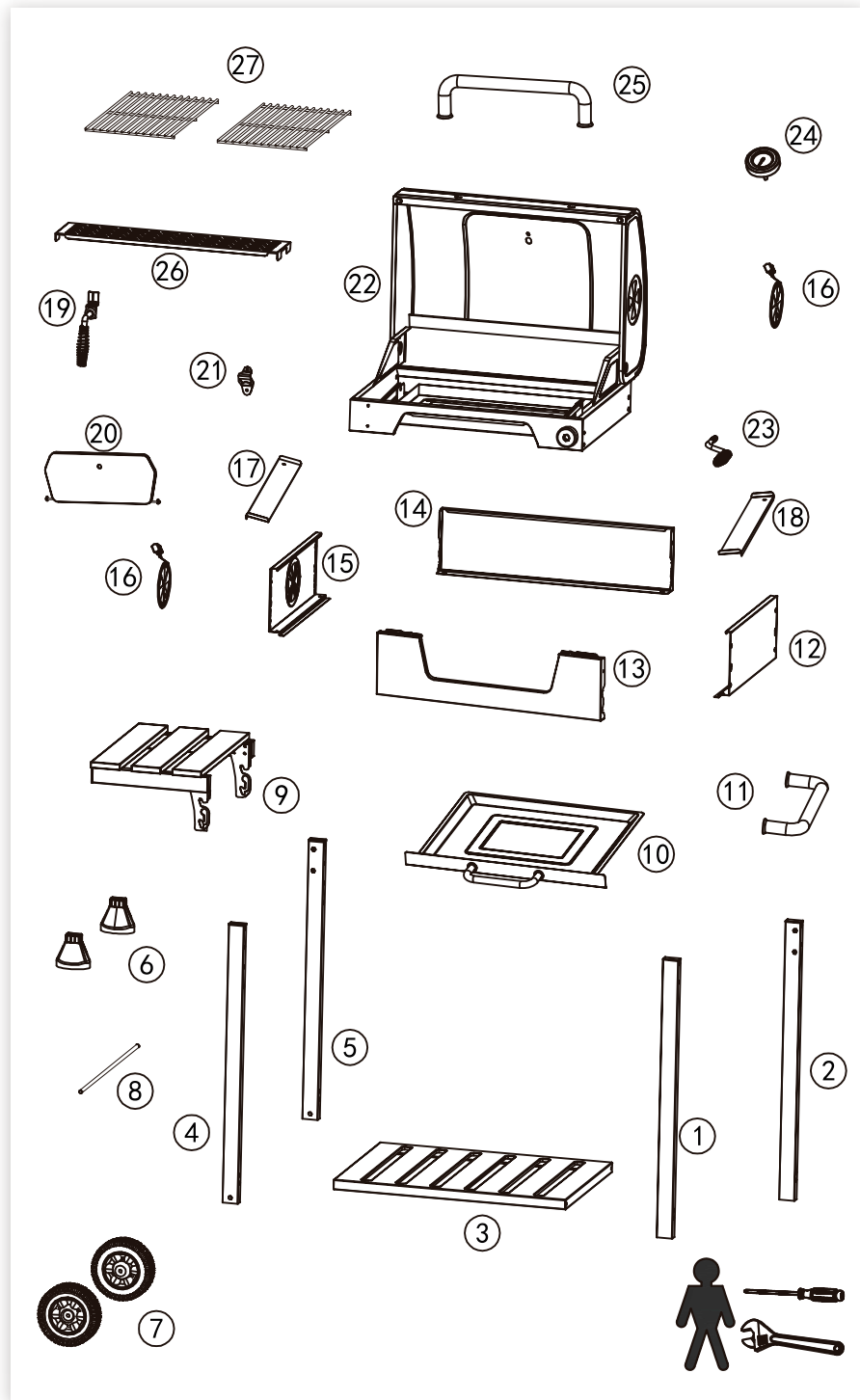
● Usando guantes termo aislantes -después de que las brasas y las cenizas se hayan enfriado completamente- quite la bandeja para las cenizas y elimine las cenizas en un recipiente metálico. Siempre empape con agua antes de eliminar. Siempre mantenga el recipiente a una distancia segura de materiales combustibles.





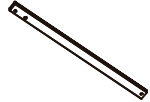


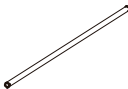
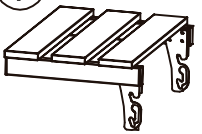
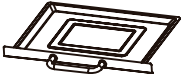

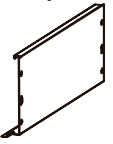


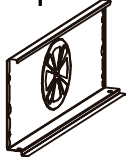

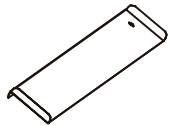
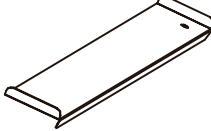
● Moje la superficie por debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier brasa encendida o ceniza caliente que puedan haber caído de la parrilla.




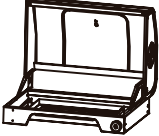
















● Para prevenir el exceso de óxido: limpie la parrilla después de cada uso, aplique una ligera capa de aceite para cocinar. Luego cubra y almacene en un lugar seco.

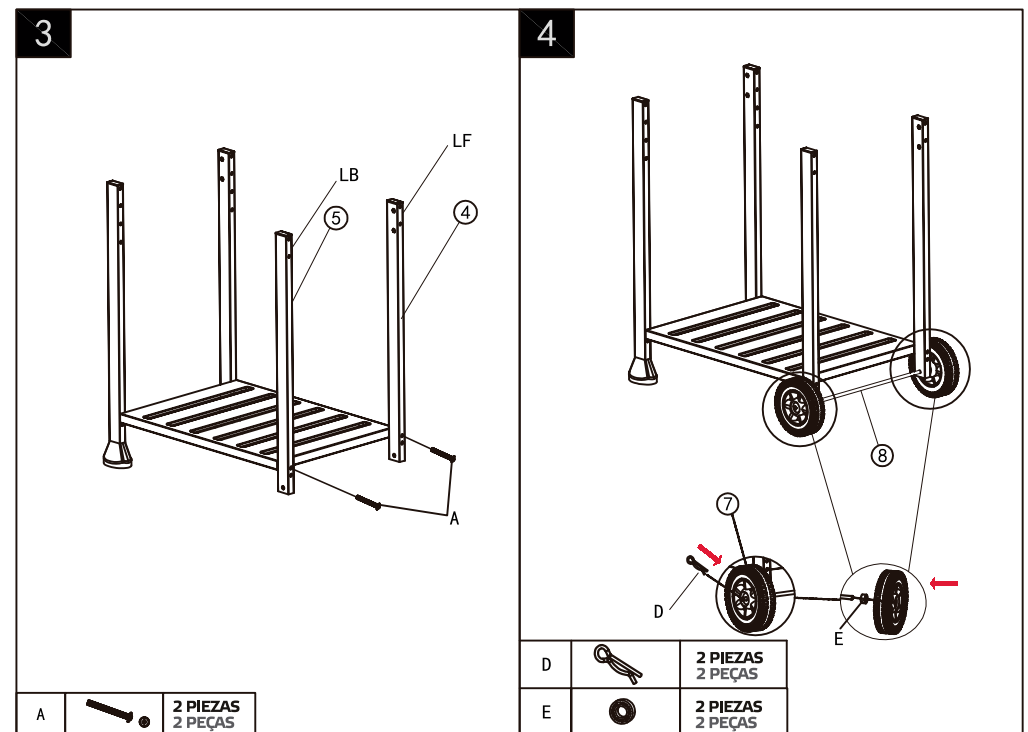
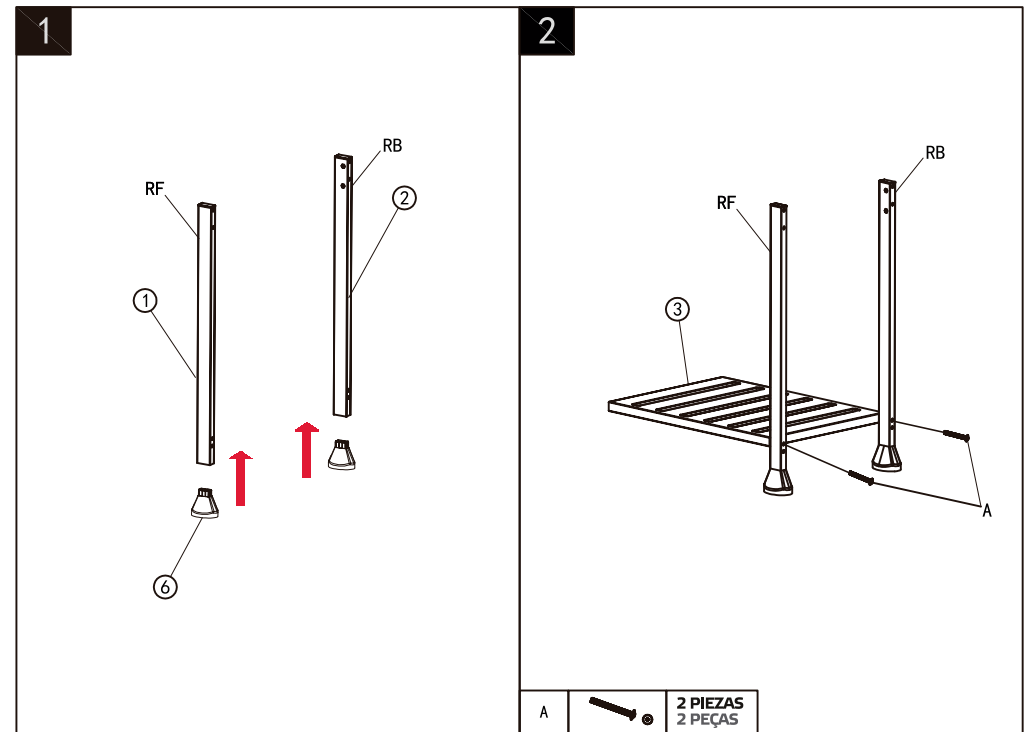
DIAGRAMA DE LAS PARTES Y FIJACIONES

DIAGRAMA E LISTA DE PARTES



① RF *1 	② RB *1 	③ *1 
④ LF *1 	⑤ LB *1 	⑥ *2 
⑦ *2 	⑧ *1 	⑨ *1 
⑩ *1 	⑪ *1 	⑫ *1 
⑬ *1 	⑭ *1 	⑮ *1 
⑯ *2 	⑰ *1 (L) 	⑱ *1 (R) 

19 *1 	20 *1 	21 *1 
22 *1 	23 *1 	24 *1 
25 *1 	26 *1 	27 *2 
A M5-55*12 	B M5-10*8 	C M4-15*4 
D 1.2-21*2 	E *2 	F M5-15*2 
G M6-20*4 	H M6-20*4 	I M5*2 
J M5*2 	K M4-10*2 	



5

J		1 PIEZA 1 PEÇA
I		1 PIEZA 1 PEÇA
F		1 PIEZA 1 PEÇA

6

B		4 PIEZAS 4 PEÇAS
---	--	---------------------

9

A		4 PIEZAS 4 PEÇAS
---	--	---------------------

10

C		4 PIEZAS 4 PEÇAS
---	--	---------------------

7

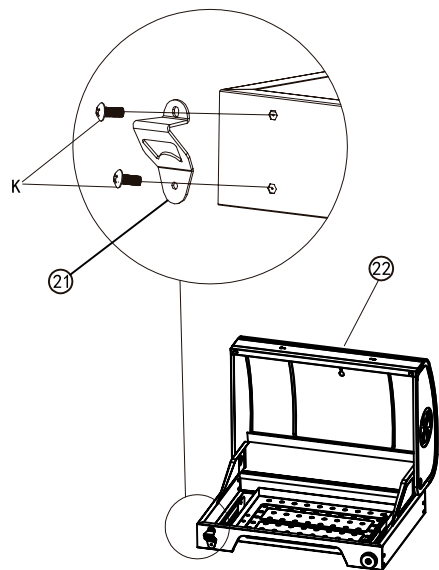
8

B		4 PIEZAS 4 PEÇAS
---	--	---------------------

11

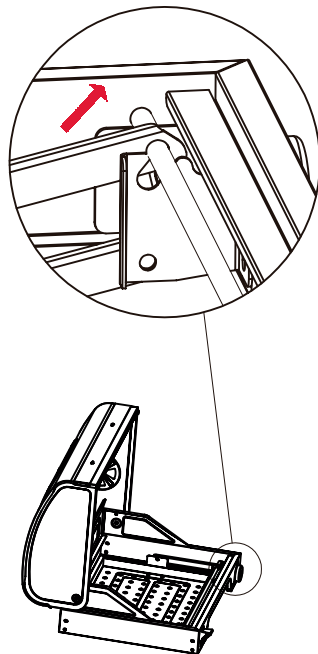
12

13

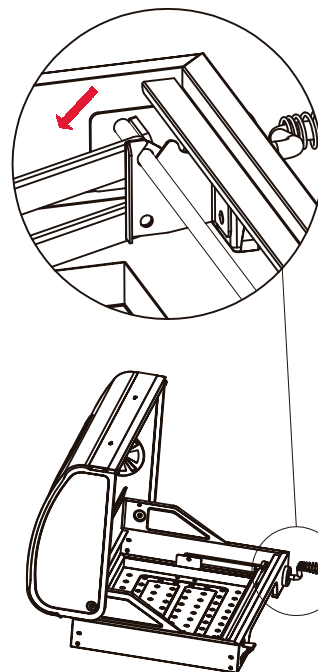


K  2 PIEZAS
2 PEÇAS

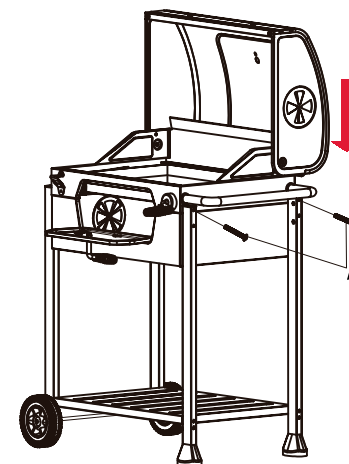
14



17

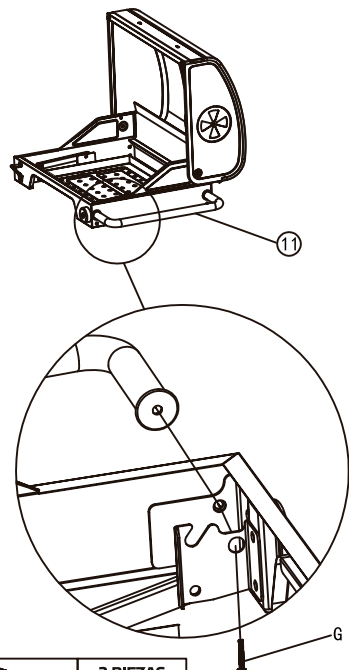


18



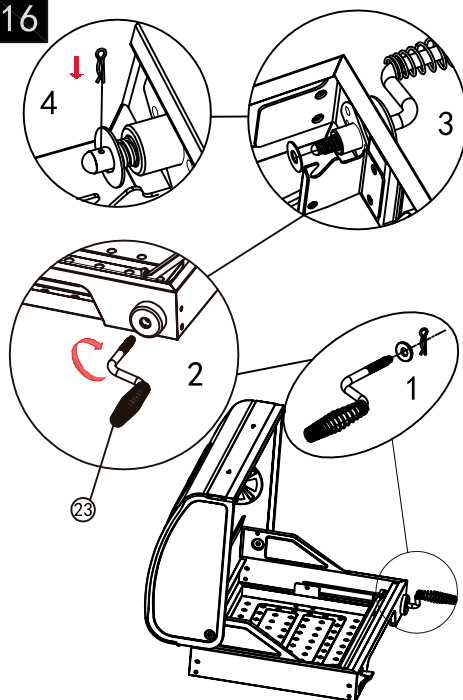
A  4 PIEZAS
4 PEÇAS

15

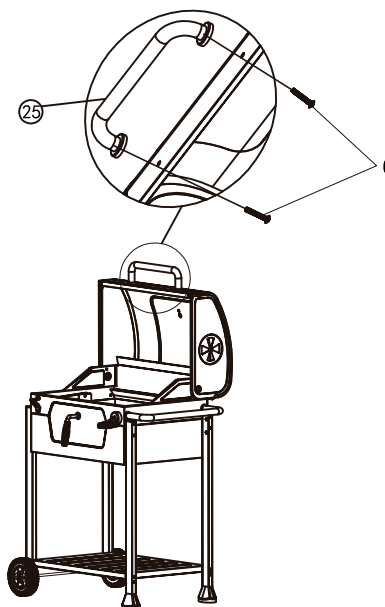


G  2 PIEZAS
2 PEÇAS

16

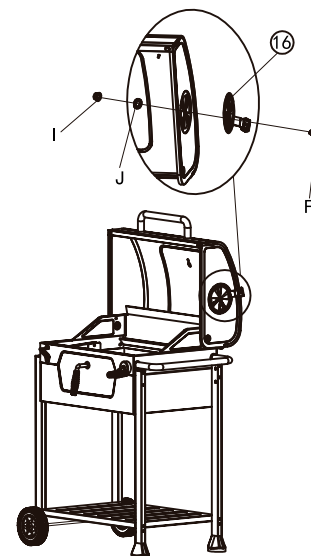





19



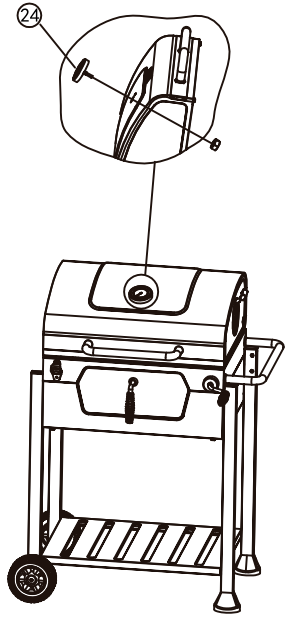
G  2 PIEZAS
2 PEÇAS

20

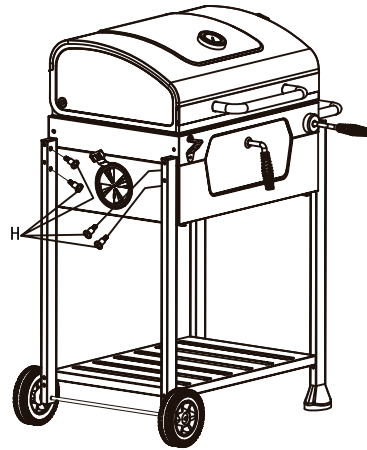


J		1 PIEZA 1 PEÇA
I		1 PIEZA 1 PEÇA
F		1 PIEZA 1 PEÇA

21

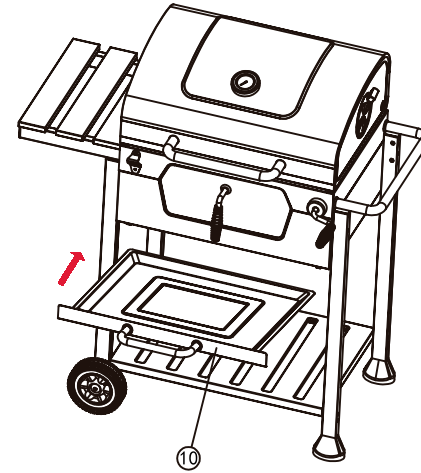


22

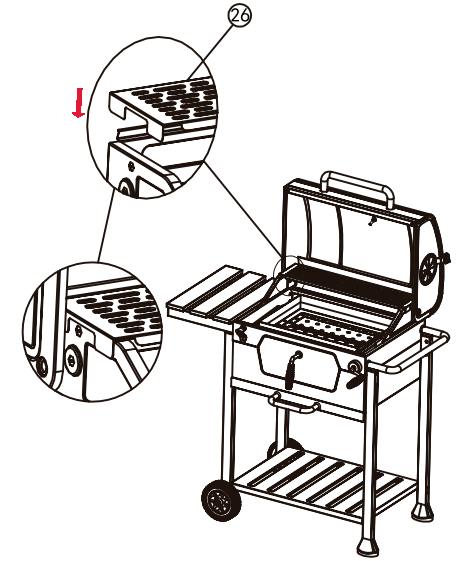


H  4 PIEZAS
4 PEÇAS

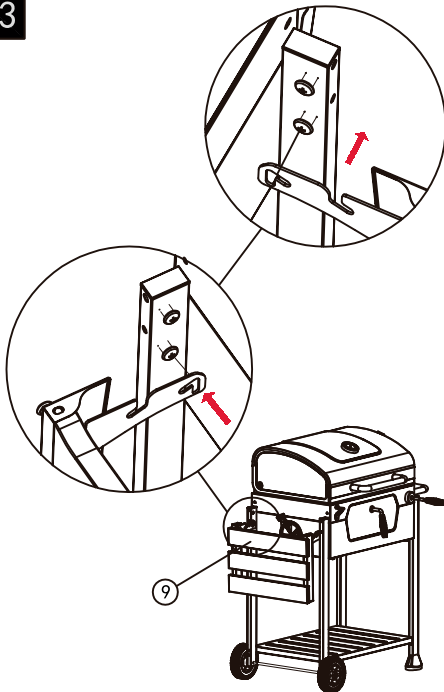
25



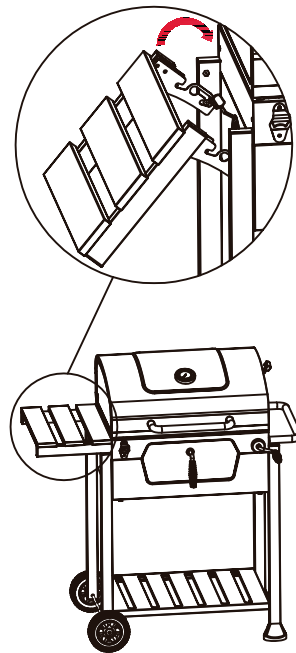
26



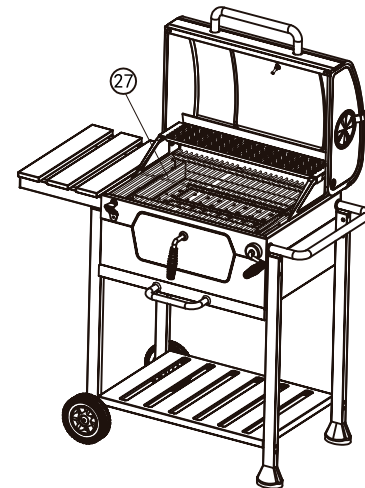
23



24



27



CUIDADO Y USO DE SU PARRILLA

LIMPIAR LA CENIZA DE LA PARRILLA:

Advertencia: No intente vaciar la bandeja para las cenizas, de carbón prendido o de ceniza caliente. Después 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 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 de su parrilla
2. Quite las rejillas para cocción y levante la bandeja para las cenizas.
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 ordenados 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 mas baja 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. No cierre la tapa de la parrilla, hasta que las llamas se hayan extinguido, el fluido para encendido se haya consumido y el carbón se haya cubierto de cenizas, ya que de lo contrario se pueden provocar llamaradas. No empiece

a cocinar sino hasta que el fluido para encendido se haya quemado 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.

6. Después de que se haya cubierto de cenizas, use tenazas de mango largo para desparramar el carbón en una capa uniforme sobre la bandeja.

Encendedores para chimenea, encendedores eléctricos u otro tipo de encendedores para el fuego se pueden usar en reemplazo del fluido para encendido, pero solo 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 adecuadamente antes de empezar a cocinar. Jamás podrá cocinar de manera óptima, mientras la parrilla esté fría, como tampoco podrá agregar más fuego una vez que la parrilla esté ocupada con alimentos. Una vez que prende bien el fuego, es 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. 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 termómetro para monitorear la temperatura en la parrilla.

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. Abra la tapa de la parrilla y retire la rejilla de cocción usando guantes para parrilla termo aislantes (Ambas piezas estarán muy caliente).
2. Usando guantes termo aislantes y tenazas de mango larga, alimente las brasas lo suficiente para permitir que un poco de exceso de cenizas caiga a través de las ranuras en el receptor de las cenizas, que se encuentra más abajo.
3. Usando guantes para parrilla termo aislantes y unas tenazas de mango largo, agregue carbón a la bandeja según sea necesario.
4. Coloque de nuevo la rejilla de cocción y cierre la puerta de acceso.

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 cocina a las brasas, utiliza 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, se 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 cocina a la parrilla, usa 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, nogal, 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 para la última parte del proceso de cocción. Cocine el alimento por 1/2 o 2/3 del tiempo total de cocción (o hasta que la parezca que está de un color perfecto) y luego envuelva el alimento en papel metálico para terminar la cocción.

ESPECIES (ADEREZOS) SECOS:

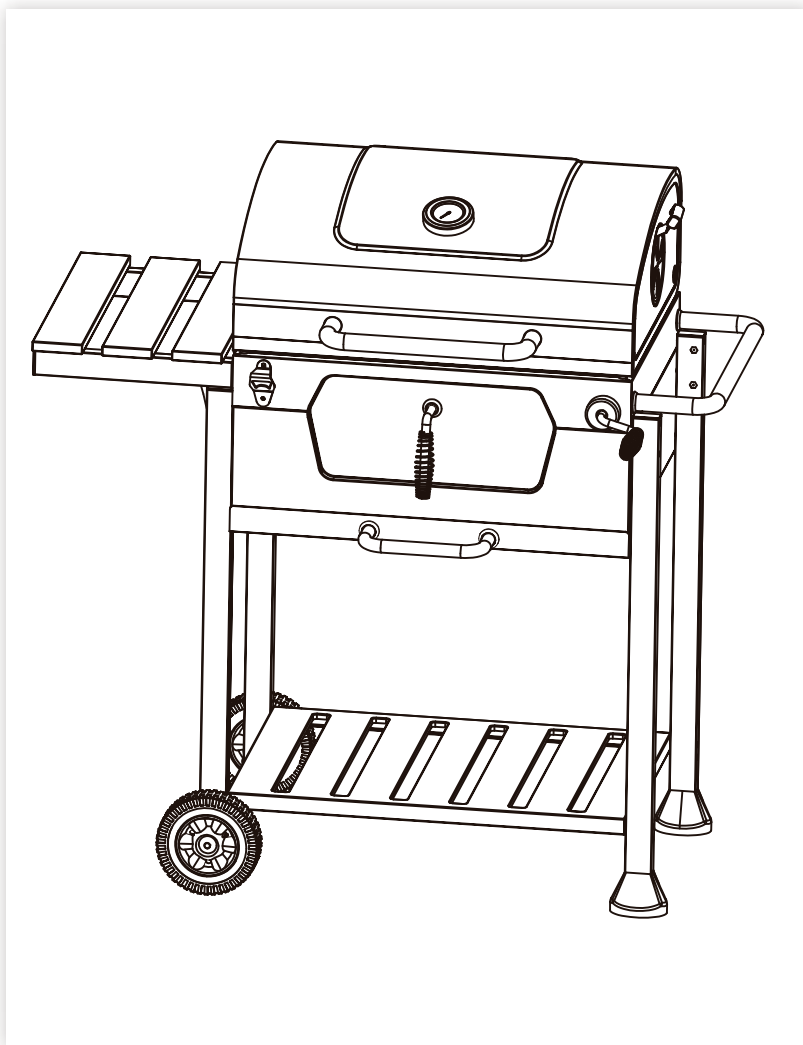
Los aderezos secos sirven al propósito de agregar sabor a su alimento. Ellos son usados para mezclarlos junto con los picantes y para luego frotarlos en la superficie del alimento a sazonar. Cuando cocina a la parrilla con especies secas, la especie misma penetra en el alimento durante el proceso de cocción.

ADEREZOS PARA MARINAR:

Los aderezos para marinar se usan para ablandar y/o sazonar la carne, esta es la mejor manera de conseguir un sabor jugoso en la carne. Estos pueden ser cerveza, jugo de fruto, salsa de soya, etc. Para obtener mejores resultados, coloque la carne en una bolsa plástica que pueda sellar, agregue el aderezo y selle. Siempre almacene 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 las especies secas y 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.



MODELO E12015VT1

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



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 normas 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

● **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 200º 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.

USO E CUIDADO DA CHURRASQUEIRA

LIMPAR AS CINZAS DA CHURRASQUEIRA

Advertência: Não tente esvaziar a bandeja para cinzas, de carvão aceso ou de cinza quente. Depois que as cinzas e churrasqueira estiverem completamente frias, é importante retirar as cinzas da parte interna da churrasqueira antes que a umidade se funda às cinzas. As cinzas e a umidade podem gerar cãndida, que é muito acida e pode provocar uma corrosão.

LIMPEZA DAS GRADES DE COZIMENTO

É muito fácil manter limpas as grades de cozimento se estas forem escovadas imediatamente depois de cozinhar (enquanto as grades ainda estão quentes) com uma escova para churrasqueira de cabo comprido. Depois de escovar, deixe a churrasqueira e as grades de cozimento esfriarem completamente antes de fazer qualquer limpeza adicional.

RETOQUES NA PINTURA DA CHURRASQUEIRA:

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

PARA ACENDER E CONTROLAR O FOGO:

Para acender a churrasqueira:

1. Abra a tampa da churrasqueira.
2. Retire as grades de cozimento e levante a bandeja para cinzas.
3. Coloque de 1.8 quilos a 2.2 quilos de blocos de carvão regular ou de 1.4 quilos a 1.8 quilos de blocos de carvão para acendimento instantâneo ou de 1 quilo 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 e não mais de 1.8 quilos de blocos de carvão para acendimento instantâneo e não mais de 1.3 quilos de pedaços de carvão natural na bandeja.
4. Abaixar a bandeja de carvão para a sua regulagem mais baixa e acenda o fogo.
5. Se for usar fluido para acendimento ou blocos de carvão de acionamento instantâneo, siga as instruções do fabricante para evitar lesões. Não feche a tampa da churrasqueira até que as chamas tenham se apagado, o fluido para acendimento tenha se consumido do carvão e o carvão esteja coberto de cinzas; caso contrário, pode haver labaredas. Não comece cozinhar

a cozinhar até que o fluido tenha se queimado e que o carvão esteja coberto de cinzas. Se começar a cozinhar sem que o fluido tenha se consumido, o alimento pode pegar o sabor do fluido.

6. Depois que o carvão estiver coberto de cinzas, use pinças de cabo comprido para esparramar o carvão em uma camada uniforme sobre a bandeja.

Acendedores para chaminé, elétricos ou qualquer outro tipo de acendedor para fogo podem ser usados em substituição ao fluido para acendimento, mas devem ser usados somente de acordo com as instruções do fabricante. Nunca use carvão de acendimento instantâneo ou fluido para acender carvão com qualquer outro método de acendimento. Deixe sempre tempo suficiente para que a churrasqueira se aqueça adequadamente antes de começar a cozinhar. Nunca poderá cozinhar de modo ótimo com a churrasqueira fria, e também não poderá aumentar o fogo depois que a churrasqueira estiver cheia com alimentos. Depois de aceso o fogo, é muito fácil mantê-lo com um pouco de atenção. O calor crescente se moverá e sairá da churrasqueira, arrastando o ar frio detrás dele e fornecendo oxigênio para o fogo. Depois que o fogo estiver estabelecido e a churrasqueira atingir a temperatura de cozimento desejada, os reguladores podem ficar completamente abertos a fim de conseguir um fluxo de ar e uma temperatura de cozimento mais elevada, ou fechados, de acordo com as necessidades, ou para diminuir o fluxo de ar para obter uma menor temperatura de cozimento. Use o termômetro de calor para monitorar a temperatura da churrasqueira.

ADICIONAR CARVÃO EXTRA:

Para aumentar o tempo de cozimento, pode-se adicionar carvão extra através da porta de acesso à bandeja de carvão.

ADVERTÊNCIA: Tenha cuidado quando operar a porta de acesso à bandeja ou quando adicionar mais carvão, para evitar lesões.

1. Abra a tampa da churrasqueira e retire a grade de cozimento usando luvas termoisolantes para churrasqueira (ambas peças estarão muito quentes).
2. Utilizando luvas termoisolantes e pinças de cabo comprido, alimente as brasas o suficiente para permitir que um pouco do excesso de cinzas caia, através das ranhuras da bandeja de carvão, no recipiente para cinzas, que se encontra mais abaixo.
3. Utilizando luvas termoisolantes para churrasqueira e pinças de cabo comprido, adicione carvão na bandeja conforme for necessário.
4. Coloque de novo a grade de cozimento e feche a porta de acesso.

ADVERTÊNCIA: Não use fluido para acendimento ou carvão de acendimento instantâneo quando adicionar carvão extra a um fogo pré-existente. Isso é perigoso e pode provocar lesões. Isso também pode dar um certo sabor de fluido à comida. Adicione somente carvão regular ou pedaços de madeira a um fogo pré-existente.

ASSAR À BRASA:

Quando se assa à brasa, está cozinhado diretamente sobre o fogo e usando calor direto. Este método é mais rápido e funciona bem para alimentos que são macios antes de seu cozimento, como: bistecas, de vaca ou de porco, hambúrgueres, salsichas, linguiças, frango, mariscos, etc. As verduras também ficam deliciosas quando assadas à brasa. Quando cozinhar à brasa, utilize temperaturas superiores a 162° C. Quando cozinhar com estas temperaturas, é muito importante vigiar o alimento para evitar que queime. Além disso, é importante ter à mão uma garrafa com pulverizador de água para apagar qualquer labareda que aparecer quando der volta nos hambúrgueres ou outros pedaços de carne.

ASSANDO NA CHURRASQUEIRA:

Quando se assa na churrasqueira, está usando calor e fumaça indireta. Este método leva um pouco mais de tempo mas pode ser usado para cozinhar qualquer tipo de alimento desejado (incluindo os detalhados acima). Já que o processo de assar na churrasqueira usa temperaturas mais baixas e tempos de cozimento mais longos, este método funcionará melhor para cortes de carne que precisam de tempo para ficar macias, como: costelas, peitos de frango e de porco, pernas de animais de caça, etc. Assar na churrasqueira, além disso, é uma excelente maneira de preparar vegetais. Quando cozinhar na churrasqueira, use temperaturas na faixa de 107° C a 162°C.

C. Tente manter 135° C para um resultado ótimo. Use sua criatividade quando cozinhar diferentes tipos de alimentos na churrasqueira. As possibilidades são ilimitadas.

TIPOS DE CARVÃO:

Pode-se queimar blocos de carvão ou carvão de lenha natural. Estes dois tipos de carvão possuem diferentes atributos. Os blocos de carvão oferecem maior tempo de cozimento que o carvão de lenha natural e são, normalmente, mais baratos. Contudo, o carvão de lenha natural gera mais calor que os blocos e produz menos cinzas

MADEIRAS PARA DEFUMAR:

Adicionar madeiras para defumar o ambiente de cozimento é uma maneira fácil e efetiva de criar uma combinação de sabor para todos os tipos de alimentos. As lascas de madeira são usadas tipicamente para tempos de cozimento curtos, e os troncos são mais indicados para tempos de cozimento mais longos. Quando escolher as madeiras para defumar, a regra geral é usar uma madeira dura de uma árvore frutífera, nozes ou baga. As madeiras mais populares e mais fáceis de encontrar são a noqueira e a mesquita. A noqueira confere um sabor mais suave, e a mesquita mais intenso. Outras variedades de madeiras comuns são o carvalho, macieira, noqueira e cerejeira.

É muito importante nunca usar pinho, cedro ou madeira seca ao forno. Além disso, qualquer madeira para defumar deve estar bem seca, já que a madeira verde ainda contém seiva e umidade, o que dará um sabor muito intenso de fumaça e deixará o alimento preto. É ainda mais difícil manter a temperatura de cozimento correta utilizando-se a madeira verde devido ao seu conteúdo de umidade. As madeiras secas acendem mais rapidamente, mantêm a temperatura de cozimento e geram um sabor de alta qualidade, e não muito forte. A quantidade de sabor defumado aplicado pode ser controlada pelo tipo de madeira utilizado e pela quantidade de tempo em que o alimento é defumado. Quando cozinha na churrasqueira, confere mais sabor defumado aos alimentos que quando cozinha à brasa, devido ao maior tempo de cozimento. Pode-se, também, controlar a quantidade de sabor defumado envolvendo-se a comida em papel metálico durante a última parte do processo de cozimento. Cozinhe o alimento por 1/2 ou 2/3 do tempo total de cozimento (ou até que pareça ter uma cor perfeita) e, logo, envolva o alimento em papel metálico para terminar a cocção.

TEMPEROS SECOS:

Os temperos secos servem para dar sabor aos alimentos. São usados misturados com os picantes e, logo, para esfregá-los na superfície do alimento. Quando cozinha na churrasqueira com temperos secos, estes penetram no alimento durante o processo de cozimento.

TEMPEROS PARA MARINAR:

Os temperos para marinar são usados para amaciar ou temperar a carne, é a melhor maneira de obter um sabor suculento na carne. Pode-se utilizar cerveja, suco de fruta, molho shoyo, etc. Para melhores resultados, coloque a carne em um saco plástico que possa ser selado, adicione o tempero e feche. Sempre tempere a carne no refrigerador, não à temperatura ambiente. Certifique-se de retirar a carne da sacola plástica antes de cozinhá-la.

MOLHOS PARA A CHURRASQUEIRA:

Enquanto os temperos secos e para marinar influenciam no sabor da carne antes e durante o processo de cozimento, os molhos dão o acabamento no processo de condimentação e é o toque final e pessoal do preparo, como o faz um chef. Experimente diferentes molhos para ver quais são os melhores resultados de acordo com seu gosto e com o alimento que está cozinhando. Os molhos à base de tomate ou com alto conteúdo de açúcar podem queimar durante o cozimento. Tente adicionar estes molhos durante os 10 minutos finais de cozimento, para evitar que estes se queiem.

