

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

# G-Grill

CHURRASQUEIRA DO CHEFF



# APRESENTAÇÃO E CONSIDERAÇÕES INICIAIS

## PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto **GRAVIA**, empresa com mais de 60 anos de tradição. A Churrasqueira G-GRILL é confeccionada com materiais de alto desempenho e excelente qualidade para que você desfrute com tranquilidade a arte e o prazer do fogo.

Este manual foi desenvolvido para preservar seu investimento e valorizar sua escolha. Siga corretamente as instruções deste manual e evite problemas decorrentes de uso inadequado.

É imprescindível a leitura e a correta observância das recomendações aqui contidas para garantir o bom desempenho do equipamento.

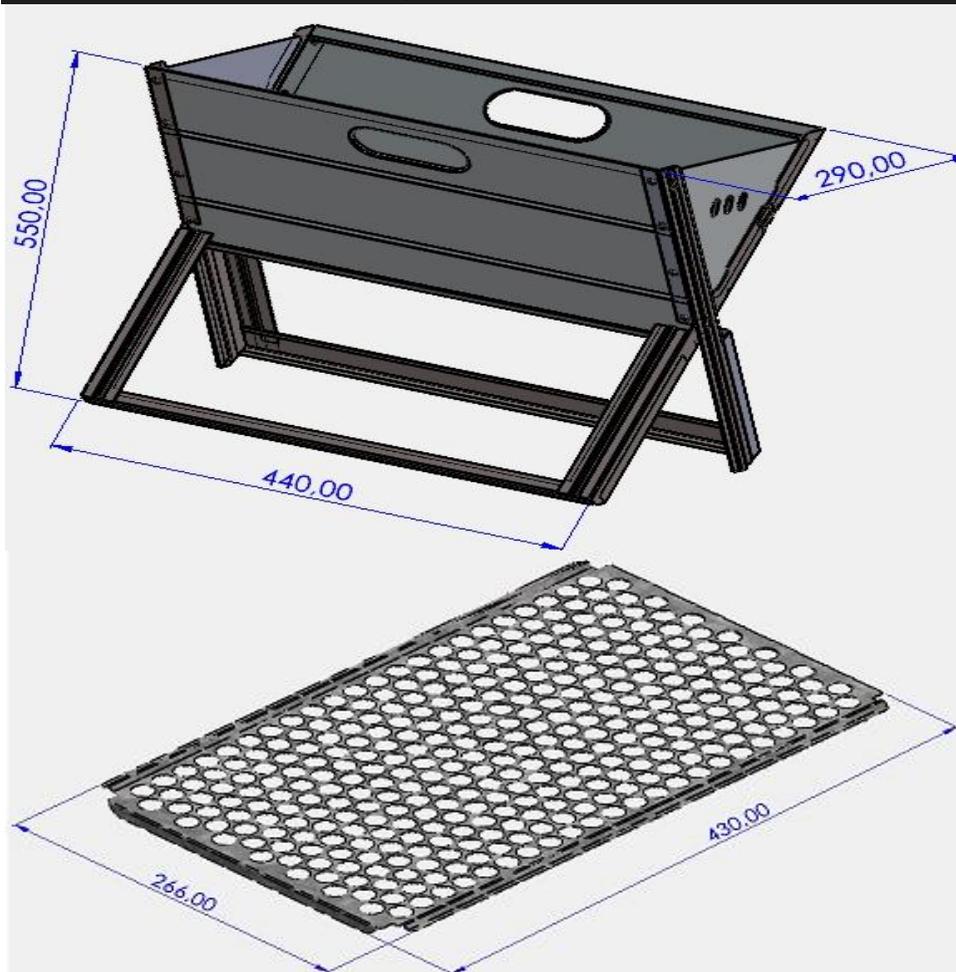
Depois de usar este manual, guarde-o para futuras consultas.



## PRODUTO E A EMBALAGEM



## DIMENSÕES CHURRASQUEIRA G-GRIL



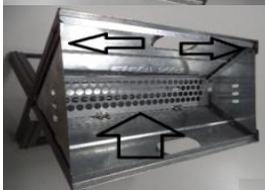
## INSTRUÇÕES DE MONTAGEM



**1° RETIRE A GRELHA DO SUPORTE.**



**2° ABRA AS LATERIAS DA G-GRIL E ENCAIXE O PINO DE SEGURANÇA.**



**3° APÓS TRAVAR OS PINOS DE SEGURANÇA, ABAIXE O SEPARADOR DE CINZA.**



**4° ENCAIXE A GRELHA, EM SEGUIDA VERIFIQUE SE ESTA TUDO BEM TRAVADO PARA USO.**

## INSTRUÇÕES PARA O ACENDIMENTO

1. Utilize apenas carvão.
2. Acenda com parafina, saches de álcool em gel ou com pão umedecido de álcool.
3. Embeba em álcool um pedaço de pão, de preferência amanhecido (foto 1).
4. Coloque-o dentro de um pequeno monte de carvão e cubra-o com mais carvão (foto 2).
5. Jogue um pouco mais de álcool sobre esse monte e depois ponha fogo (foto 3).
6. Inicia-se o fogo de 30 a 60 minutos antes do uso, pois o ideal é utilizá-la com carvão em brasa, este procedimento é para evitar o choque térmico.

Foto 1



Foto 2



Foto 3



## CUIDADOS IMPORTANTES

1. O local onde a churrasqueira ficará apoiada deverá ser de **material não inflamável**, resistente ao calor e de superfície plana.

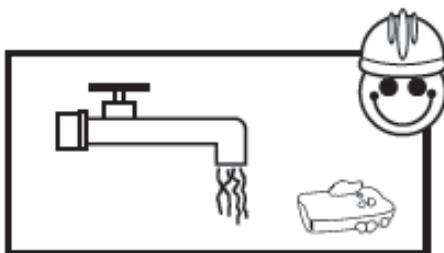
**Material inflamável.** É considerado material inflamável qualquer elemento que seja propício a propagação do fogo e combustível na alimentação da chama, como por exemplo: madeiras, MDF, PVC, plásticos em geral e pinturas que contenham componentes de álcool.

**Material não inflamável.** É o indicado para emprego na base da churrasqueira e na parte superior imediatamente acima do queimador, pois não terá risco de propagação de chama e nem princípio de incêndio. Em geral o material empregado com estas características é: pedra, tijolo refratário, cerâmica, alvenaria e chapas metálicas.

2. Lembre-se que as chapas metálicas são condutores de calor e, em alguns casos, é necessário utilizar material isolante como fibra cerâmica, lã de vidro e desta forma evitar que o calor possa danificar outros materiais em contato com esta chapa.
3. **Nunca utilizar próximo a churrasqueira materiais como isopor, papel, tecido, cortina ou qualquer material que seja suscetível a combustão com 60°C iniciais.**
4. Se estas informações não forem seguidas podem resultar em trincas, danos aos produtos, queimaduras ou riscos iminentes.
5. Não utilize lenha de construção, pois há produtos químicos, sujeira e umidade que pode ocasionar fumaça em excesso e mau cheiro.
6. Não utilize qualquer tipo de lenha, nas churrasqueiras **G-GRILL**.
7. Para acender o fogo não utilize gasolina, querosene ou similares, pois estes produtos liberam um odor desagradável e produzem uma combustão rápida que pode ser perigosa. Poderá ocorrer inversão térmica provocando rachaduras na parte interna da churrasqueira.
8. Nunca deixe materiais inflamáveis próximo à churrasqueira.
9. Nunca deixe crianças e animais de estimação sozinhos próximo a churrasqueira.
10. A Gravia não se responsabiliza por danos causados por condições climáticas.

# LIMPEZA

1. Para manutenção da G-Grill utilize uma flanela ou pano com pouca água e detergente.
2. Para limpeza da grelha, deixe-a esfriar, ponha de molho em uma solução de água quente e detergente por 15 a 30 minutos. Após isso, esfregue com uma esponja não abrasiva.
3. Não utilizar material abrasivo como esponjas de aço para limpeza, pois estes materiais danificam a camada protetora das churrasqueiras.
4. Para evitar que os alimentos grudem na grelha de carne, passe uma leve camada de óleo vegetal ou de cozinha antes do acendimento da churrasqueira.
5. Após o uso, deixe esfriar a churrasqueira, retire a gaveta coletora de gordura e limpe-a utilizando um desengordurante spray e enxugue-a com pano.



## GARANTIA

1. O prazo de garantia é de **3 meses** a contar da data de entrega do produto para defeitos de fabricação, desde que as orientações estabelecidas no manual tenham sido seguidas.
2. No recebimento, cabe ao receptor verificar as condições do equipamento e certificar que não há nenhum dano ou prejuízo do produto. Problemas ocasionados no transporte precisam ser imediatamente informados, ou ficam fora da cobertura da garantia.
3. Dentro do prazo de garantia, toda a manutenção que for requerida será sem custos para o cliente. No entanto, se for constatado que houve problemas de instalação ou uso fora das especificações que não estão neste manual, será cobrada a visita e peças que se fizerem necessárias.
4. A garantia não cobre qualquer item exterior ao produto, como acabamentos, eletro-eletrônicos, decoração, etc.
5. Problemas causados por mau manuseio e que não seguir rigorosamente todas as precauções e as instruções estarão fora da garantia.
6. Peças ou itens que não sejam da **Gravia** e forem adaptados sem o consentimento da empresa também estarão excluídos do termo de garantia e acarretam a perda da garantia do próprio produto.
7. Danos causados por condições climáticas, armazenagem inapropriada, agressões externas, ou manuseio inadequado não são cobertos pela garantia.
8. Desgaste natural do material está fora da garantia.
9. Nos materiais em inox é normal com o tempo sofrer mudança de coloração (amarelamento), a manutenção adequada pode diminuir este efeito, portanto não é considerado como defeito.
10. Utilização do produto diferentemente da sua finalidade e aplicação que foi projetado perde a garantia.
- 11. Em função dos programas de melhoria contínuas da empresa, os produtos e especificações contidas neste termo podem sofrer alterações sem aviso prévio.**



# GRAVIA

## SOLUÇÕES

Rua VP-2E Quadra:03 Módulo:7A – Distrito Agro Industrial de Anápolis – DAIA  
Anápolis – GO – Telefone: (62)3310-8888

**MIG-G:001**