

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- A - Manivela para elevação da grelha (1 unidade)
- B - Suportes posteriores para espetos (3 unidades)
- C - Suportes frontais para espetos, com pegadores (2 unidades)
- D - Espetos chatos e duplos (3 ou 4 unidades)
- E - Grelha levadiça com canaletas captadoras de gordura (1 unidade)
- F - Coletor de gordura principal (1 unidade)
- G - Seletores de temperatura independentes (2 ou 3 unidades), com acendedor de acionamento elétrico integrado.
- H - Difusores de calor independentes (2 ou 3 unidades)
- I - Gaveta coletora de gordura secundária (1 unidade)



Parabéns por adquirir este excelente produto de última geração, com a consagrada qualidade Largrill. Siga as instruções abaixo e desfrute por muitos anos de momentos inesquecíveis entre amigos e família, preservando a integridade e garantia do produto.

FUNCIONAMENTO E INSTRUÇÕES:

Acendimento: **Pressione e gire devagar** no sentido anti horário um dos seletores de temperatura até escutar o disparo do acendedor elétrico, posicionando em seguida este seletor entre a escala máxima e mínima após a chama acender (acenda um queimador por vez).

(Caso a chama não acenda ou apague, volte o seletor de temperatura para a posição fechado e espere por 30 segundos para que o gás liberado se dissipe, verificando a seguir se o queimador e a agulha de faísca (abaixo dos difusores de calor) estão posicionados corretamente, reiniciando a seguir o procedimento de acendimento)

Após o acendimento dos queimadores, aguarde por 5 minutos para a churrasqueira aquecer e inicie o churrasco da maneira que melhor lhe convém, aumentando ou diminuindo a intensidade do calor conforme o tipo de assado ou grelhado.

IMPORTANTE: A grelha com “canaletas captadoras da gordura”, “**jamais deve ser retirada**” durante qualquer tipo de churrasco, “**mesmo que utilizando apenas espetos e outros**”, devendo a mesma “**sempre permanecer abaixo destes**”, pois sua função é a “**captação de 70% da gordura**” gerada por determinadas carnes durante o churrasco, “**impedindo desta forma que surjam labaredas de fogo dentro da churrasqueira, fumaça e calor em excesso, além de danos na sua estrutura, sistema elétrico, bancadas ao redor e perda da sua garantia por uso incorreto**”. Lembrando ainda que esta grelha com “canaletas captadoras da gordura” não impede de forma alguma a passagem do calor gerado pelos queimadores e seus difusores de calor, devendo portanto e obrigatoriamente ser “**sempre utilizada abaixo de espetos ou qualquer outro tipo de acessório**”.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

. Sempre desconecte a churrasqueira da tomada elétrica e espere que esteja fria, antes de limpar ou fazer qualquer tipo de ajustes ou manutenção.

. Retire suas partes móveis para facilitar a limpeza e manutenção.

. Não utilize para limpeza produtos corrosivos (ácidos) ou a base de cloro e solventes.

. Para limpeza de suas partes aparentes, utilize apenas esponja macia e detergente. | Já para a grelha e partes internas, utilize produtos do tipo **limpa forno**, deixando o mesmo **agir por 30 minutos** sobre as peças e após, com **água morna/quente**, utilize escova de **cerdas duras**, espátula, esponja grossa e detergente para a limpeza final.

. “**Jamais jogue água dentro da churrasqueira**”, quando em uso, **desligada ou durante sua limpeza, sob risco de danificar o produto por choque térmico e seu sistema elétrico pela água** (para limpeza, vide acima).

. É normal o escurecimento do aço inox e peças no **interior** da churrasqueira, devido ao calor intenso a que são submetidos pelos queimadores e difusores de calor; porém os mesmos são fabricados totalmente em **aço inox 304**, não perdendo sua característica de **grande resistência e durabilidade em meio agressivo**.

. **OBSERVAÇÃO:** Se retirar os difusores de calor e os queimadores para limpeza, **faça com cuidado e prestando atenção na posição correta destes, para remonta-los corretamente após a limpeza**.

POSIÇÕES DO SELETOR DE TEMPERATURA

