

## Manual de orientação para o usuário – Churrasqueira “Gold” á carvão

### I - Especificações Técnica

Os produtos da Maroge All Grill são projetados com componentes e materiais de qualidade superior, são cortadas á laser, dobradas em CNC, sendo montada e inspecionada por técnico qualificado, antes de embalar e garantir a você “cliente”, o produto de qualidade esperado.

Este manual é fornecido para ajudá-lo a montar, utilizar, e manter a limpeza adequada. É importante ler e entender todo este manual, antes de utilizar/operar a nova churrasqueira Maroge All Grill, para garantir que você compreenda plenamente todas as medidas de segurança e características que sua churrasqueira oferece.

Seguindo cuidadosamente as instruções, você vai desfrutar por anos a sua churrasqueira Maroge All Grill, sem problemas.

### II - Utilização

- Leia o manual de instruções, antes de utilizar/operar a churrasqueira.
- Siga cuidadosamente as instruções de acendimento quando utilizar/operar a churrasqueira.
- Não acenda o carvão com a tampa fechada. Sugerimos sempre fazer assados, com a tampa aberta.
- A cesta do carvão deve estar no local quando se utiliza a churrasqueira. Não fazer fogo, sem a cesta do carvão estar na churrasqueira.
- A cesta do carvão é a peça de sacrífico da churrasqueira, que deve ser adquirida nova quando ocorrer desgaste.
- Quando acesa pela primeira vez, a churrasqueira pode emitir um ligeiro odor. Esta é uma condição temporária normal, causada pela queima de lubrificantes internos utilizados no processo de fabricação.
- Utilize somente o carvão necessário para iniciar a brasa. Com a baixa altura interna da cesta de carvão, você terá maior rendimento, agilidade, e economia na quantidade de carvão. Utilize pedaço de papel toalha ou guardanapo para colocar na base da cesta (será a base), em seguida coloque o álcool gel (pastilha ou acendedor “zulu”), empilhe no máximo 6 (seis) ou 7(sete) pedaços de carvão vegetal sobre o álcool gel, e coloque fogo. Você terá em poucos minutos uma excelente brasa. A brasa está pronta quando tiver uma leve camada de cinza sobre ela.
- Utilize **SOMENTE ALCOOL GEL**, para acendimento de carvão vegetal. Nunca utilize gasolina, álcool líquido, ou outros líquidos e fluidos altamente voláteis, para acender o carvão. Podem vazar e/ou causar explosão. Nunca deve ser adicionado qualquer fluido ás brasas ou mesmo ao carvão quente.
- Não se incline sobre a churrasqueira, quando estiver acendendo.
- A utilização de água para controlar a chama ou extinguir a brasa, pode danificar o acabamento e empenar o inox que esta em contato com a brasa (choque térmico no material inox) da sua churrasqueira.
- Utilize o “garfo” que acompanha a churrasqueira, para grelhar. Proteja as mãos durante o cozimento ou ajustes na churrasqueira, usando luvas para churrasco ou luvas culinárias
- Utilize o “garfo” que acompanha a churrasqueira, para grelhar. Proteja as mãos durante o cozimento ou ajustes na churrasqueira, usando luvas para churrasco ou luvas culinárias
- Não remova as cinzas da churrasqueira, até que todo carvão vegetal seja completamente queimado e totalmente extinto. Dê tempo suficiente para esfriar.
- Alimentos cozidos por períodos de tempo curtos (peixe, legumes) podem ser grelhados envolvendo-os em papel alumínio.
- Ao assar a carne muito magra (peito de frango, carne de porco magra), as grelhas podem ser lubrificadas antes do pré-aquecimento, para evitar que grude. (Sugestão: passar uma batata cortada na grelha, enquanto fria).
- Ao grelhar carnes com um alto teor de gordura, podem ocorrer chamas. Sugerimos reduzir/retirar excessos de gordura, antes de colocar na grelha. No caso, de chamas altas remova os alimentos das chamas. Se colocar água para baixar as chamas altas, poderá danificar o acabamento, empenar o inox que está em contato com a brasa (choque térmico no material inox) da sua churrasqueira. Além de levantar fuligem indesejada.
- Adicionar carvão durante o cozimento: Para colocar mais carvão, quando necessário, utilizar o “garfo” (acessório que acompanha a churrasqueira Maroge All Grill), levante levemente a grelha (bipartida) e arraste para o lado (sobre a outra grelha), adicione mais carvão, e reponha a grelha no lugar. Desta forma permite colocar mais carvão, sem remover o assado da grelha ou churrasqueira.

### III - Advertência (Perigo)

- Para proteger a si e sua propriedade contra danos, siga atentamente as precauções de segurança.
- Não deixe a churrasqueira sem vigilância, enquanto estiver em uso.
- Mantenha as crianças e animais de estimação, longe da churrasqueira quente.
- Não mova a cesta de carvão da churrasqueira enquanto estiver quente ou em funcionamento.
- Feche a tampa da churrasqueira para extinguir o fogo. Não abra constantemente a tampa, pois quando abrir (a tampa) a brasa aumenta, pelo contato com o ar que aumenta a temperatura de queima da brasa, gerando labaredas de fogo.

- Não remova as cinzas da churrasqueira, até que todo carvão vegetal seja completamente queimado e totalmente extinto. Dê tempo suficiente para esfriar. Sempre deixe a churrasqueira resfriar completamente antes de manusear. Certifique-se de que as brasas e cinza estejam completamente apagadas antes de removê-las. Retirando (com as mãos devidamente protegidas) a cesta de carvão de dentro da churrasqueira Maroge All Grill, você estará removendo o carvão e cinzas restantes da churrasqueira. Ideal fazer este procedimento com as brasas e cinzas apagadas, para evitar queimaduras.
- Lembramos que a utilização de água para baixar as chamas altas, poderá danificar o acabamento, empenar o inox que está em contato com a brasa (choque térmico no material inox).
- Manchas amareladas e escuras podem aparecer, caso seja usado em fogo alto, que é desnecessário devido à sua característica de retenção de calor. Por isso, é essencial usar sempre e somente o fogo necessário, alimentando de carvão conforme necessidade.

#### **IV – Limpeza**

- Use sempre luvas e óculos de segurança ao limpar a churrasqueira.
- Não use lavadora de alta pressão para limpar qualquer parte da churrasqueira. Pode gerar infiltração de água, danificando o isolamento interno.
- Esponjas abrasivas riscam o inox.
- Sugerimos utilizar saponáceo desengordurante para limpeza (segundo suas instruções de uso)
- Não use limpador de forno, para limpar grelhas, ou quaisquer outras partes da churrasqueira, pode danificar a churrasqueira.
- Molho de churrasco e sal pode ser corrosivo e levarão à rápida deterioração dos componentes da churrasqueira, a menos que sejam limpos regularmente.
- Para evitar queimaduras, a manutenção deve ser feita somente quando a churrasqueira estiver fria. Evite o contato desprotegido com superfícies quentes.
- Limpe a churrasqueira numa área onde as soluções de limpeza não irão prejudicar pavimentos, gramados ou quintais.

#### **V - Garantias**

- Maroge All Grill, garante seu produto por 1 ano, contra defeito de fabricação, mediante as seguintes condições:
- Essa garantia não é transferível e não pode ser estendida ou prorrogada.
- A instalação/utilização deve ser feita de acordo com as instruções incluídas nesse manual.
- Sob nenhuma circunstância esta churrasqueira pode ser modificada.
- Esta garantia limitada, não cobre danos causados por mau uso, falta de manutenção, graxa, incêndios, ambientes hostis, acidentes, alterações, abuso ou negligência, e peças instaladas que não compõem esta unidade anulam esta garantia.
- Não coloque a cesta do carvão, e/ou as grelhas, enquanto quente ou com brasa, na água ou água encima. Você estará dando um choque térmico no inox, e a cesta do carvão e/ou a grelha irão empenar. Qualquer peça da churrasqueira, que receber choque térmico, não será atendida como garantia.

