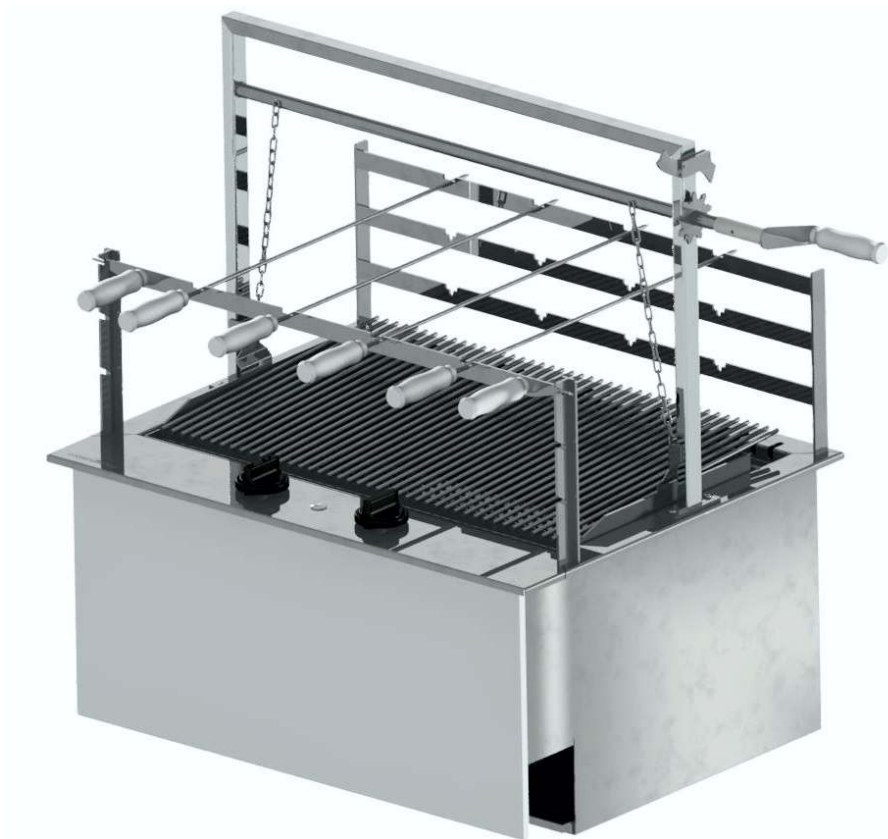


construflama

A ARTE E O PRAZER DO FOGO



Churrasqueira a Gás Cooktop

Manual de instalação, uso e manutenção.

APRESENTAÇÃO	pág 03
CONSIDERAÇÕES INICIAIS	pág 04
EQUIPAMENTO	pág 05
DIMENSÕES CHURRASQUEIRA	pág 06
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	pág 07
CUIDADO	pág 08
NICHO: EXIGÊNCIAS E RECOMENDAÇÕES.....	pág 09
PREPARAÇÃO DA BASE	pág 10
DIMENSÕES NICHO	pág 13
COLOCAÇÃO DA CHURRASQUEIRA	pág 14
LOCALIZAÇÃO DO PONTO ELÉTRICO E DO GÁS	pág 15
REDE E ARMAZENAGEM DE GÁS	pág 16
PONTO DE GÁS	pág 17
PONTO ELÉTRICO	pág 20
PROBLEMAS, POSSÍVEIS CAUSAS E SOLUÇÕES	pág 21
GARANTIA.....	pág 22
EXCLUSÃO DO TERMO DE GARANTIA	pág 23
ANEXOS	pág 24

APRESENTAÇÃO

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto **Construflama**, empresa com mais de 30 anos de tradição.

Os produtos **Construflama** são confeccionados com materiais de alto desempenho e excelente qualidade para que você desfrute com tranquilidade a arte e o prazer do fogo.

Este manual é um passo a passo desenvolvido para preservar seu investimento e valorizar sua escolha.

Siga corretamente as instruções deste manual e evite problemas decorrentes de instalação ou uso inapropriado.

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.

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

O manual de instalação tem como finalidade em auxiliar e orientar profissionais para que se assegure o pleno funcionamento do equipamento. Todos os procedimentos listados nos manuais visam garantir a segurança e o conforto dos usuários.

A instalação, quando realizada por empresas não credenciadas pela **Construflama**, é de total responsabilidade do cliente, e nestes casos a **Construflama** não se responsabilizará por problemas do equipamento. Esta instalação refere-se à fixação da churrasqueira no nicho previamente preparado, em conformidade com as orientações deste manual, e a ligação da mesma à rede elétrica e de gás.

Ressaltamos que toda a rede de gás deve ser feita com profissional certificado e orientado segundo as normas da **ABNT** (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Isto é indispensável para a operação correta e segura do equipamento.

Antes da instalação da churrasqueira a gás cabe ao cliente ou agente especificador (arquitetos, decoradores e engenheiros) certificar se os materiais de revestimento empregados ao redor da churrasqueira são adequados para esta situação. A **Construflama** não se responsabiliza por possíveis danos aos materiais de construção ou decoração. Lembre-se que toda churrasqueira a gás é geradora de chama com poder calórico, por isso deve-se atentar ao tipo de material empregado para evitar inconvenientes como trincas ou perda desses materiais.

A instalação em desacordo com as orientações deste manual implica na perda da garantia.

Leia o manual e exija que os técnicos que realizarão cada etapa também leiam e sigam as instruções.

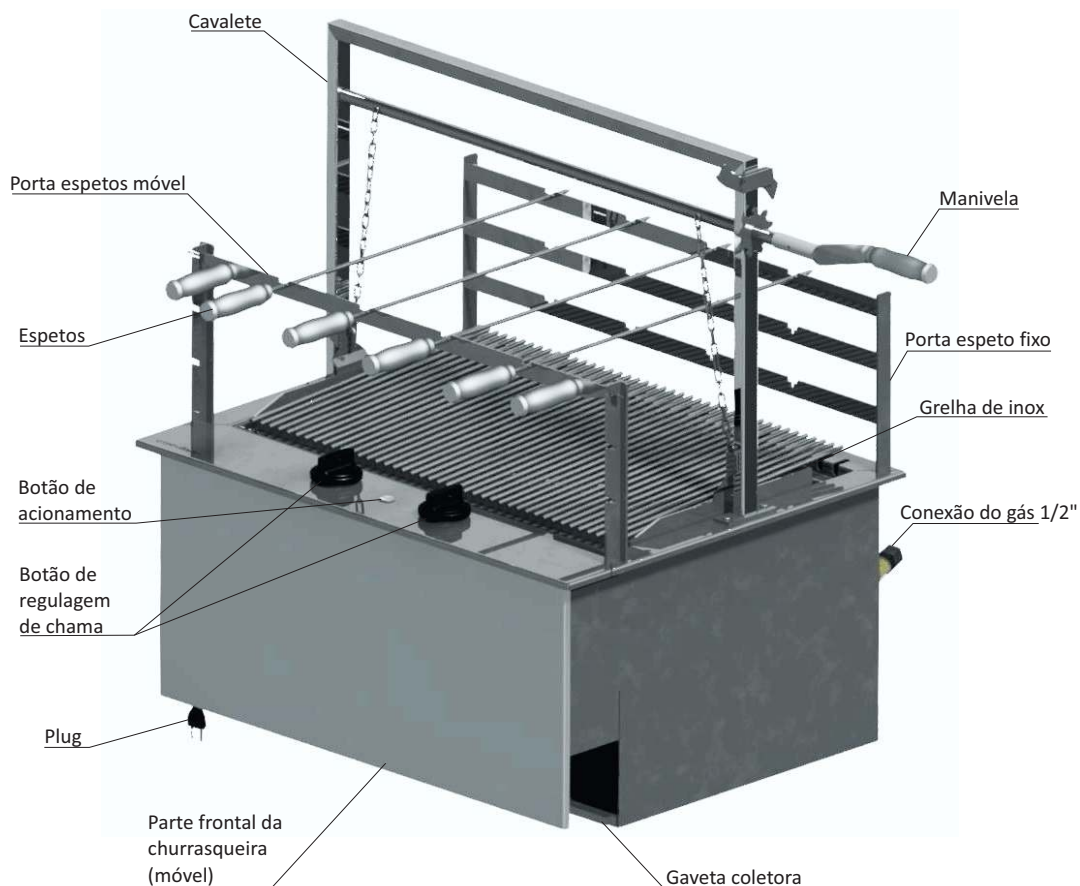
Seguir as normas de segurança é fundamental e não admite improvisos.

EQUIPAMENTO - CHURRASQUEIRA A GÁS

CHURRASQUEIRAS A GÁS

Desenho Ilustrativo

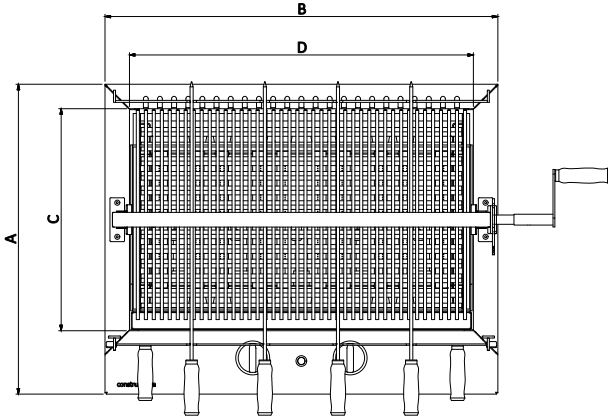
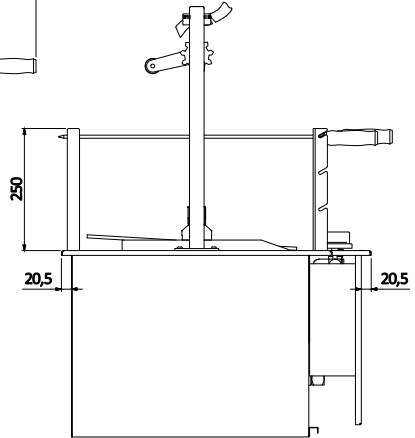
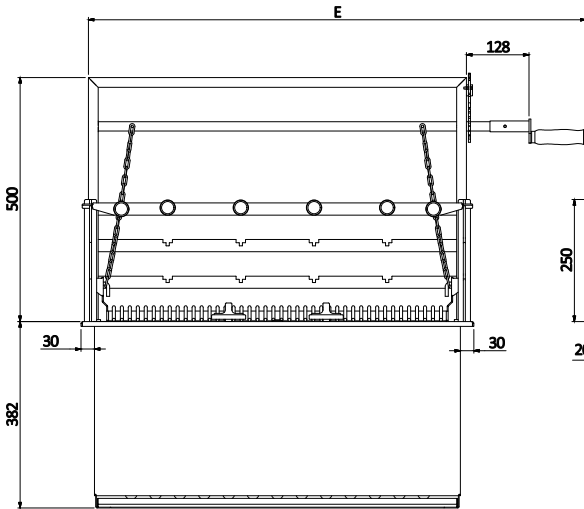
As churrasqueiras a gás são fabricadas em aço inox. Para auxiliar na queima utilizamos pedras vulcânicas que já acompanham o produto.



DIMENSÕES - CHURRASQUEIRA A GÁS

Desenho Ilustrativo

Modelo	Espetos	Modelo	Espetos
CH-50	3 Espetos	CH-80	5 Espetos
CH-60	4 Espetos	CH-90	5 Espetos
CH-70	4 Espetos	CH-100	6 Espetos



MODELOS E MEDIDAS DAS CHURRASQUEIRAS:

Modelos	A	B	C	D	E
CH-50	535	605	350	500	820
CH-60	535	705	350	600	920
CH-70	585	805	400	700	1020
CH-80	585	905	400	800	1120
CH-90	635	1005	450	900	1220
CH-100	635	1105	450	1000	1320

(medidas em mm)

Consumo	GLP	GN
	CH-50	0,67 a 0,7 kg/h - 33.600 BTU / 9,76 KW
CH-60	0,9 a 1,0 kg/h - 44.800 BTU / 13,02 KW	1,14 a 1,26 m³/h - 45.120 BTU / 13,11 KW
CH-70	1,3 a 1,4 kg/h - 67.200 BTU / 19,53 KW	1,64 a 1,77 m³/h - 67.680 BTU / 19,67 KW
CH-80	1,3 a 1,4 kg/h - 67.200 BTU / 19,53 KW	1,64 a 1,77 m³/h - 67.680 BTU / 19,67 KW
CH-90	1,8 a 1,9 kg/h - 89.600 BTU / 26,04 KW	2,27 a 2,4 m³/h - 90.240 BTU / 26,23 KW
CH-100	2,3 a 2,4 kg/h - 112.000 BTU / 32,55 KW	2,9 a 3,1 m³/h - 112,80 BTU / 32,79 KW

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Mesmo com instalação em conformidade com a ABNT, caso sinta cheiro de gás (o odor do gás é característico pois ele é odorizado intencionalmente, para identificar possíveis vazamentos) tome os seguintes cuidados:

- A. Desligue o equipamento;
- B. Apague qualquer chama acesa nas proximidades;
- C. Feche o registro de fornecimento da rede de gás;
- D. Areje o ambiente;
- E. Não acione nenhum equipamento elétrico ou interruptor;
- F. Se ainda houver vazamento, feche o registro geral;
- G. Se persistir o odor do gás, entre em contato com a equipe que fez a rede de gás.
- H. Nunca, em nenhuma hipótese, utilize fósforos ou isqueiros para tentar detectar vazamentos, pois o gás acumulado em locais confinados pode provocar explosão. Para identificar vazamentos utilize espuma (uma bucha de cozinha com um pouco de água e detergente). Em caso de vazamento, haverá bolhas no local de aplicação.**

CUIDADOS

Estas informações se não forem seguidas podem resultar em trincas, danos aos produtos, queimaduras ou riscos iminentes.

1. Não obstrua a parte frontal para ventilação e manutenção da churrasqueira a gás.
2. Nunca deixe material combustível próximo ou em cima da churrasqueira a gás.
3. Nunca queime papel na churrasqueira a gás.
4. Não utilize lenha ou qualquer outro material inflamável na churrasqueira a gás.
5. Nunca apague o fogo da churrasqueira a gás com água ou algum produto químico, este procedimento faz perder a garantia de qualquer produto **Construflama** e o cliente não terá direito a reparação.
6. Nunca deixe crianças e animais de estimação sozinhos próximo a churrasqueira.
7. Nunca deixe a churrasqueira a gás em funcionamento sem ninguém para monitorar.
8. Os materiais em inox não devem ficar sob o sol, deve-se armazenar em local coberto.

IMPORTANTE:

Por efeito da dilatação pelo calor é obrigatório que após o encaixe da churrasqueira no nicho, exista uma folga de no mínimo 5 mm entre a pedra e seu corpo (caixa externa), em toda a sua volta.

Não fixe de maneira alguma a churrasqueira na pedra da bancada, pois a mesma deverá ficar semente apoiada na pedra, isto evitará que a pedra trinque ou quebre quando houver a dilatação da churrasqueira pelo calor.

ATENÇÃO: É obrigatório a existência de ventilação e circulação de ar abaixo da pedra da bancada, onde se encontra o corpo da churrasqueira dentro do armários embutidos, para que o mesmo não se danifiquem pelo calor em compartimento totalmente fechado, prever venezianas ou janelas de bom tamanho para que o ar possa circular.

Não aproxime a menos de 10 cm do corpo da churrasqueira, partes deste armário ou compartimento, materiais e objetos que se danifiquem com o calor ou entrem em combustão a partir de 50°C (se preciso, isole termicamente estas peças com isolante térmico do tipo lã de vidro com película de alumínio ou produto semelhante).

NICHO: EXIGÊNCIAS E RECOMENDAÇÕES

Os projetos para instalação dos equipamentos a gás devem seguir estritamente as indicações de instalação:

Prover o equipamento a gás de:

-um ponto de gás em conformidade ao modelo encomendado (gás natural ou GLP em cilindros P45);

-um ponto de elétrica em conformidade ao modelo encomendado (110 ou 220 V);

O nicho onde será colocada a churrasqueira a gás deverá ser de material não inflamável, resistente ao calor e de superfície plana.

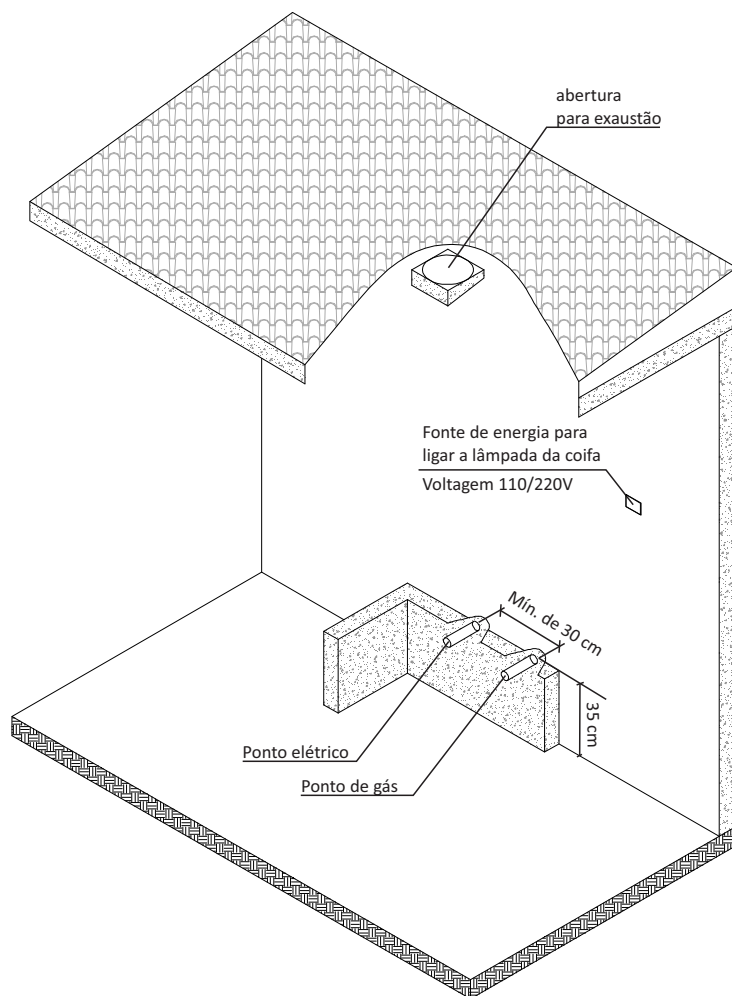
Material inflamável. É considerado material inflamável qualquer elemento que seja propício a propagação do fogo e combustível na alimentação da chama, como por exemplo: madeiras, MDF, PVC, plásticos em geral e pinturas que contenham componentes de álcool.

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.

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.

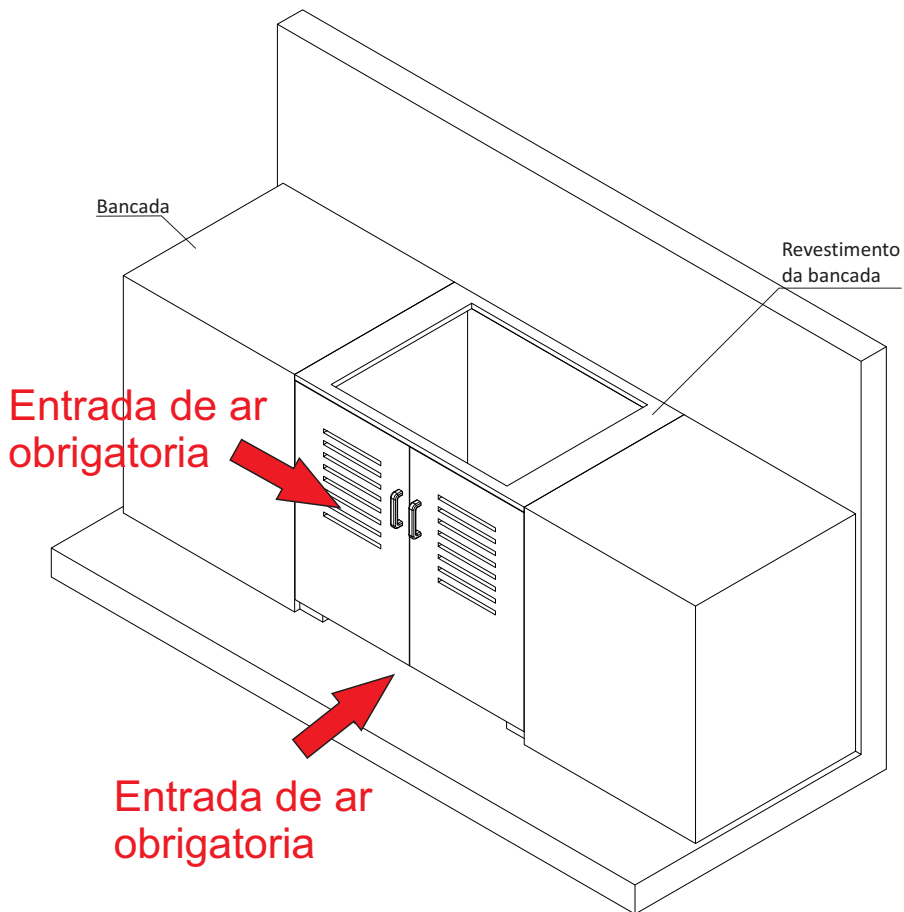
Nunca utilizar próximo a churrasqueira a gás materiais como isopor, papel, tecido, cortina ou qualquer material que seja suscetível a combustão com 60°C iniciais.

PREPARAÇÃO DA BASE



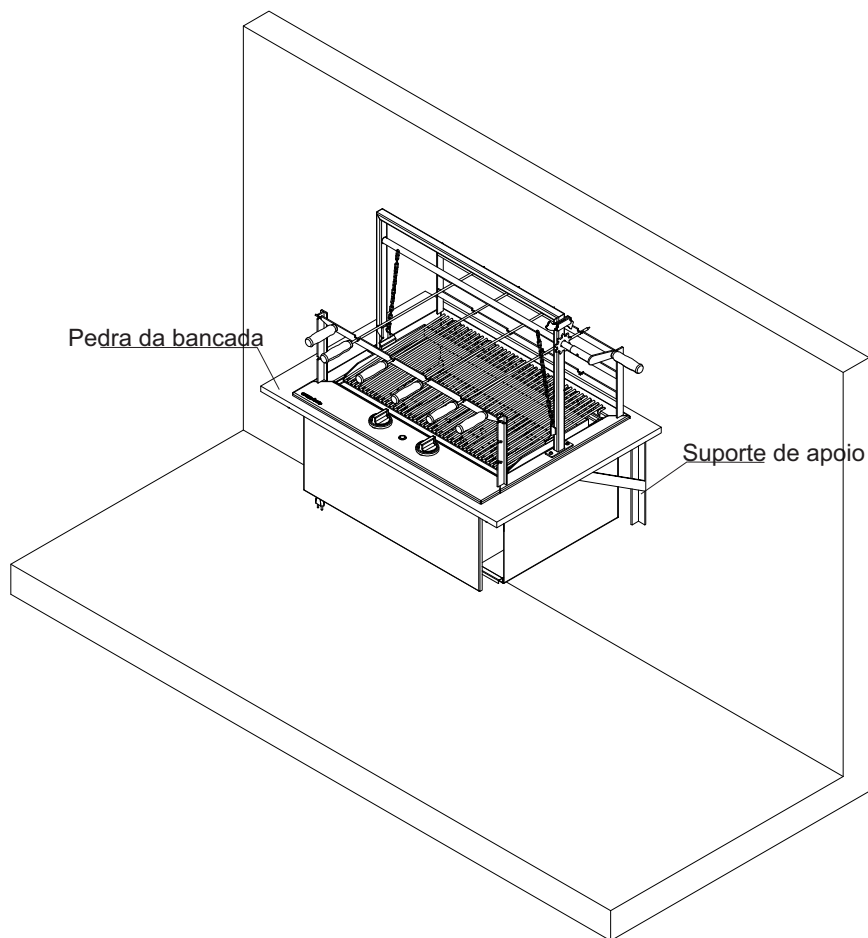
- 1- Determine a altura desejada da bancada da churrasqueira.
- 2- Em geral, as bancadas têm 90 cm de altura acabada.
- 3- Faça os pontos de gás e elétrica com fácil acesso.
- 4- Deixe o ponto de gás com uma válvula esférica com fácil acesso para manutenção, localizada fora do nicho da churrasqueira.
- 5- Projete a saída de exaustão e deixe o a abertura para passagem da tubulação.

PREPARAÇÃO DA BASE



- 1- Determine a altura desejada da bancada da churrasqueira (Em geral, as bancadas têm 90 cm de altura acabada, a coifa deve ficar no máximo a 70 cm de altura da bancada).
- 2- Faça a projeção do alinhamento da churrasqueira com a coifa de exaustão.
- 3- Deixe um ponto de elétrica e um ponto de gás abaixo da churrasqueira.
- 4- Faça a base de apoio de concreto magro ou alvenaria.
- 5 - Após determinar a posição da churrasqueira, começar a fazer o fechamento nas laterais da churrasqueira de tijolos ou alvenaria.

SUPORTE PARA APOIO DA PEDRA



- 1- Caso a sua bancada não tenha o fechamento lateral em alvenaria e recomendável o uso de dois suportes chumbados na parede para apoio da pedra. O suporte não acompanha a churrasqueira.
- 2- Cada suporte deve ficar a 20 mm de distância das bordas laterais do nicho.
- 3- Estes suportes são importantes para garantir a integridade da pedra em relação ao peso da churrasqueira.
- 4- Estes suportes adicionais não devem ser colados na pedra, servindo apenas como apoio para a mesma.

DIMENSÕES DO NICHU COOKTOP GÁS

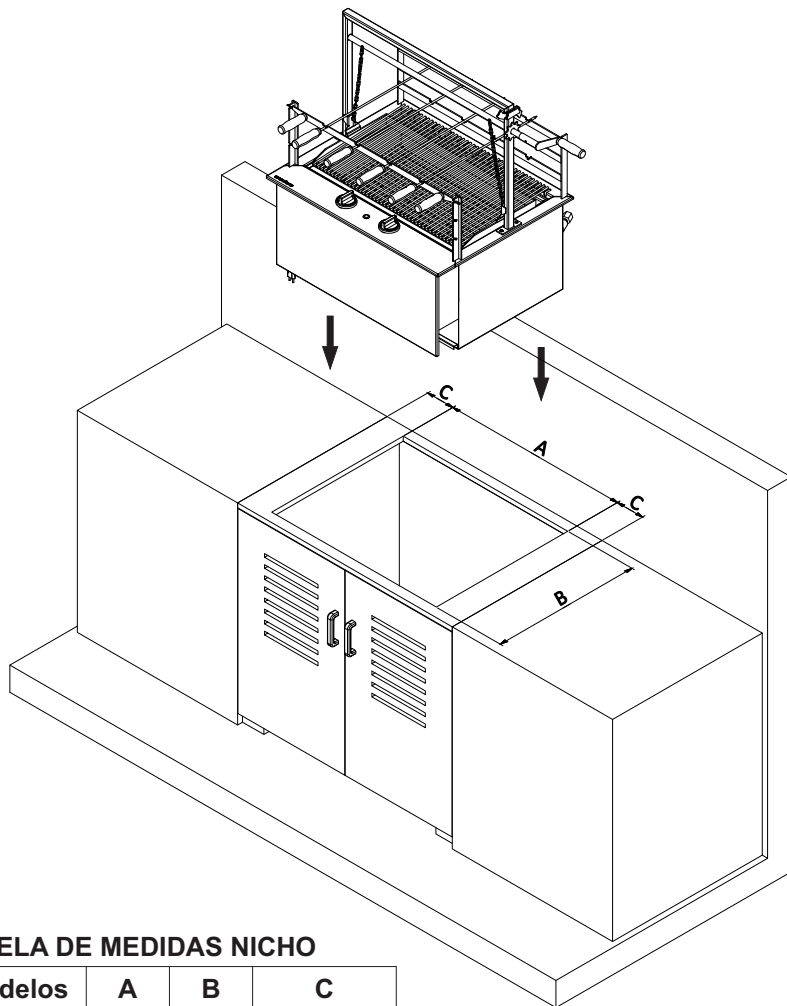


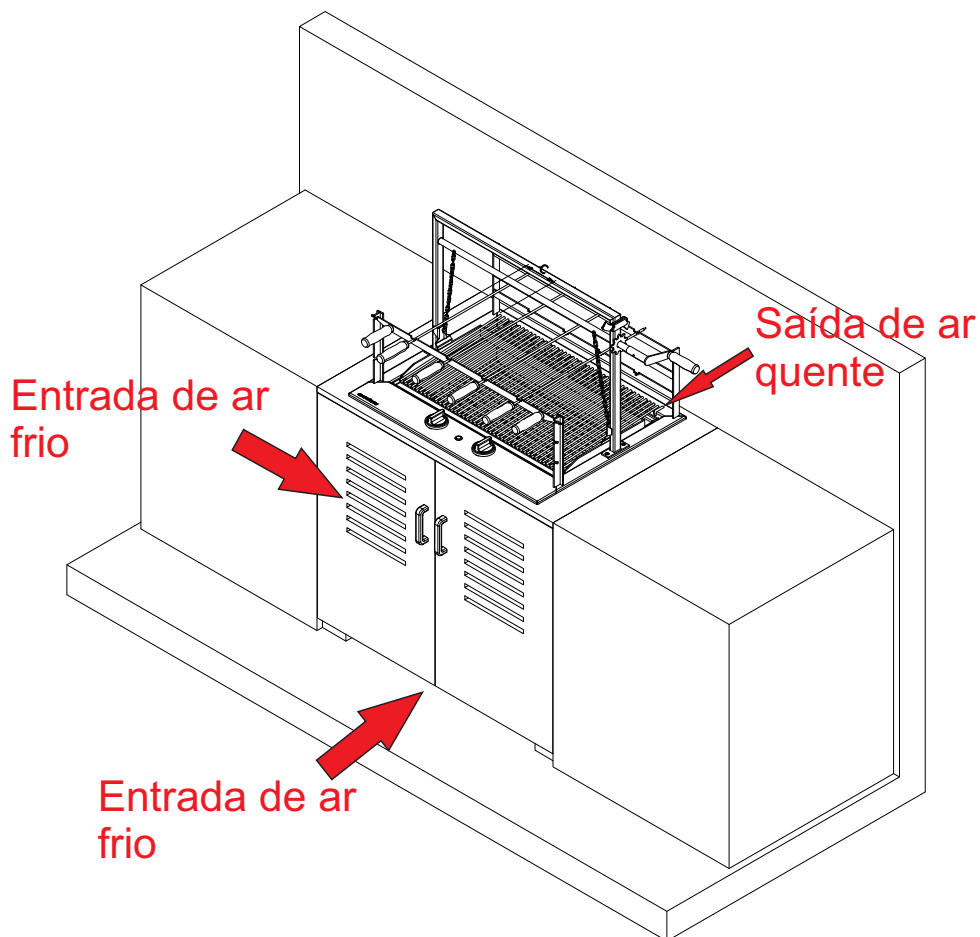
TABELA DE MEDIDAS NICHU

Modelos	A	B	C
CH-50	565	515	90 (mínimo)
CH-60	665	515	90 (mínimo)
CH-70	765	565	90 (mínimo)
CH-80	865	565	90 (mínimo)
CH-90	965	615	90 (mínimo)
CH-100	1065	615	90 (mínimo)

medidas em mm

Obs. O desenho referencia como medidas acabadas, ou seja, considerando possíveis acabamentos de espessuras diversas.

COLOCAÇÃO DA CHURRASQUEIRA



- 1- Apóie a churrasqueira na bancada através das bordas.
- 2- Deixar uma distancia mínima de 50mm entre a caixa braseiro e as paredes da bancada para circulação do ar.
- 3- Encaixe a churrasqueira no nicho e em seguida centralize a caixa da churrasqueira no nicho para que nenhum de seus lados fiquem em contato com as bordas do nicho.
- 4- Deixar uma abertura na parte inferior das portas da bancada ou pequenas aberturas nas portas para circulação do ar.

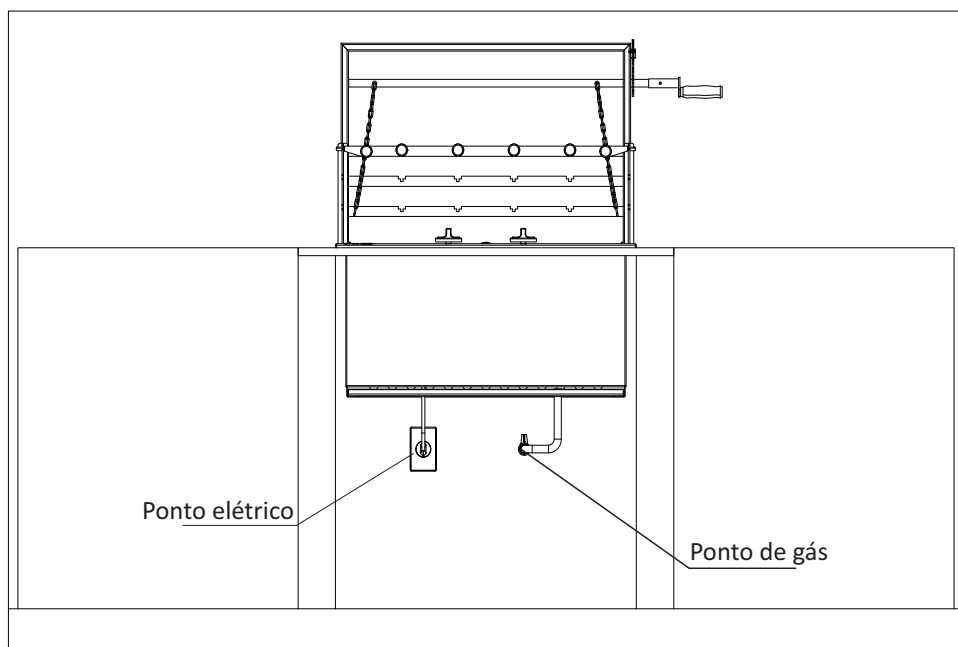
LOCALIZAÇÃO DOS PONTOS DE GÁS E ELÉTRICO

VISTA FRONTAL DA INSTALAÇÃO DA CHURRASQUEIRA A GÁS

Desenho ilustrativo

O desenho abaixo mostra a necessidade dos pontos de elétrica e de gás abaixo da base da churrasqueira.

ATENÇÃO: O nicho da churrasqueira nunca deve ser fechado, sempre aberto para que haja circulação de ar.



1- Conecte a churrasqueira no ponto de gás e no ponto elétrico do nicho.

2- Use a manivela para subir a grelha, coloque as pedras vulcânicas dentro da churrasqueira. Agora sua churrasqueira já está pronta para uso.

REDE E ARMAZENAGEM DE GÁS

Toda a instalação de gás deve estar em conformidade com as seguintes normas:

- NBR 13523 - Central predial de gás liqüefeito de petróleo.
- NBR 14024 - Centrais prediais e industriais de gás liqüefeito de petróleo (GLP) - Sistema de abastecimento a granel.
- NBR 14570 - Instalações internas para uso alternativo dos gases GN e GLP - Projeto e execução
- NBR 13103 - Adequação de ambientes residenciais para instalação de aparelhos que utilizam gás combustível.

Todas as normas acima são de conhecimento obrigatório para um projetista de instalações de gás.

Deve-se atentar também à instrução técnica IT 28/2004 do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo 'Manipulação, Armazenamento, Comercialização e Utilização de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)'.

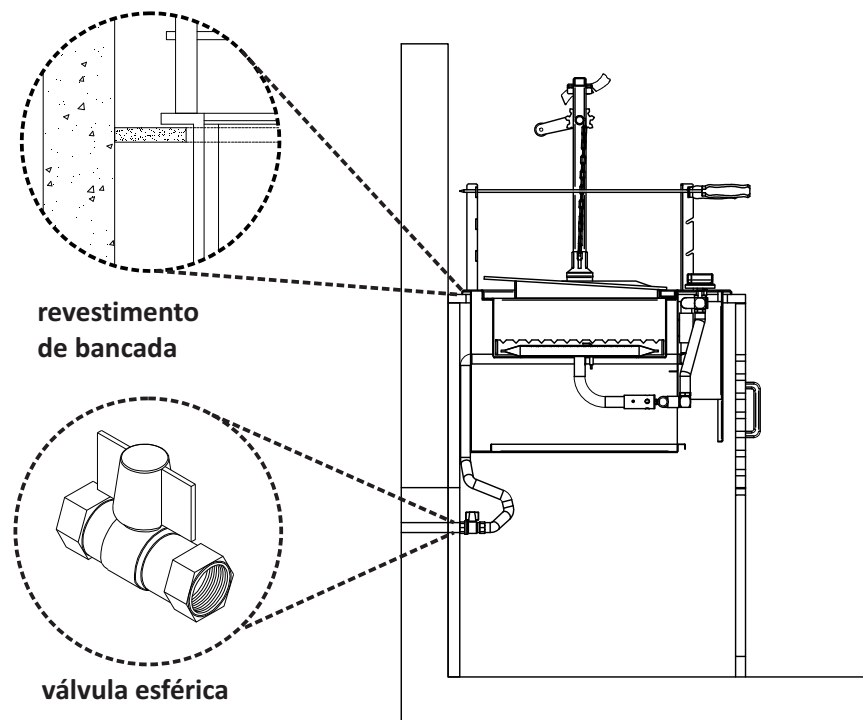
PONTO DE GÁS

O ponto de gás pode ser de GLP (botijão P45) ou gás natural, de acordo com a solicitação feita para a fabricação da peça.

É imprescindível a presença de válvula esférica para controle da rede de gás. Para segurança e eventuais necessidades de manutenção, é necessário que seja externa à churrasqueira.

Em alguns casos onde a rede de gás está dimensionada em alta pressão se faz necessário a instalação de um regulador de pressão para o correto funcionamento da churrasqueira a gás.

CORTE PARA MOSTRAR A POSIÇÃO DO PONTO DE GÁS Desenho ilustrativo



As orientações abaixo permitem o monitoramento do trabalho da empresa contratada para projetar e executar a rede de gás.

1. Identificação da rede

Segundo a NBR 6493 a tubulação para a rede de gás deve ser de material próprio nas seguintes cores:

- amarelo (segurança): gases não liquefeitos: gás natural, CO₂ e outros;
- cor de alumínio: gases liquefeitos, inflamáveis e combustíveis de baixa viscosidade;

2. Purga da rede de gás

Consiste na retirada de todo ar presente na rede, utilizando o gás inerte (CO₂), este procedimento é para se evitar sujeiras, água ou ar dentro da tubulação, e desta forma evita-se problemas no funcionamento dos equipamentos **Construflama**.

3. Teste de estanqueidade

É uma exigência comum a todas as normas de projetos de rede de gás. Consiste em verificar, após o término de confecção da rede, a perfeita vedação e integridade de toda a rede através de um teste de pressão que indica possíveis vazamentos. Não poderá ser realizado com água (teste hidroestático).

4. Regulador de pressão

É um item que tem a função de manter constante a pressão de saída, ou seja, faz com que a saída do gás permaneça estável e garante o perfeito funcionamento dos produtos **Construflama**.

5. Abrigo do gás

Deve obedecer a NBR 14.570.

É imprescindível ter uma ventilação para o ambiente externo.

TIPO DE GÁS

As churrasqueira gás **Construflama** saem de fábrica com especificação do tipo de gás apropriado para seu funcionamento, de acordo com a encomenda. Ela trabalha perfeitamente bem com gás liquefeito de petróleo (GLP) ou gás natural (GN).

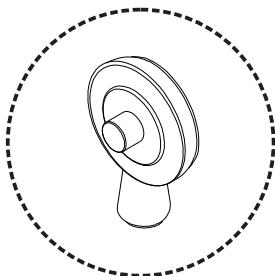
O que difere no funcionamento é a vazão necessária na rede. O gás precisa ser de baixa pressão. Em casos onde a rede é de alta pressão, é necessário instalar um regulador de pressão.

Gás GLP

- baixa pressão;
- 280 a 320 mmca;
- Consumo: 0,9 kg/h a 1,0 kg/h
- 44.800 BTU
- 13,02 KW

Gás Natural (GN)

- baixa pressão;
- 220 a 230 mmca;
- Consumo: 1,266 m³/h
- 45.120 BTU
- 13,11 KW



regulador de pressão

Instalação.

Para instalar corretamente o regulador no botijão, coloque-o na posição vertical sobre a válvula do botijão. Em seguida, use apenas as mãos para apertar a borboleta, girando no sentido horário. Jamais use ferramentas pois o excesso de força pode danificar o regulador e criar um risco de vazamento.

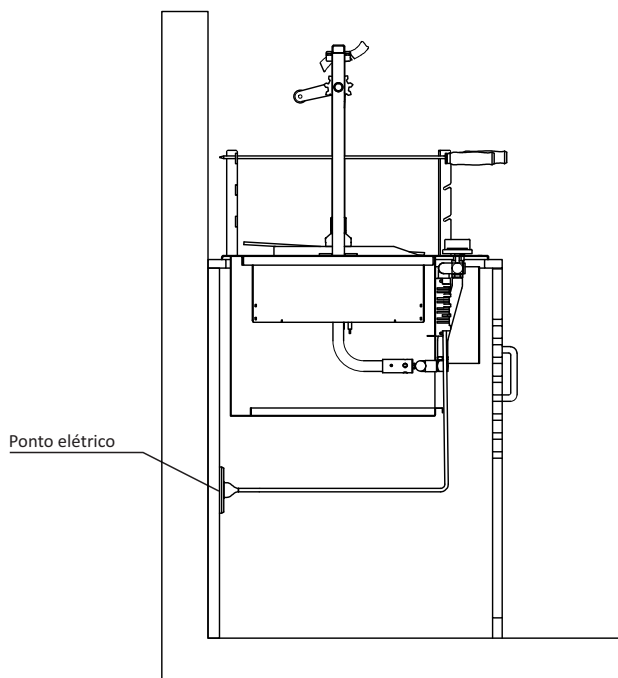
PONTO ELÉTRICO

Para pleno funcionamento da churrasqueira é importante que o ponto elétrico e o ponto de gás estejam de acordo com as especificações.

O ponto elétrico pode ser 110 v ou 220 v, de acordo com a solicitação feita para a fabricação da peça. **Sempre que receber o produto, verificar no fio elétrico a voltagem que vai marcada.**

Quando o cruzamento de tubulações de gás e condutores elétricos for inevitável, deve-se colocar entre elas um material isolante elétrico.

CORTE PARA MOSTRAR A POSIÇÃO DO PONTO ELÉTRICO Desenho ilustrativo



PROBLEMAS, POSSÍVEIS CAUSAS E SOLUÇÕES

O QUEIMADOR NÃO ACENDE, PODE SER?

Ver ponto de gás,
Verificar se:

- 1- Verifique se o registro está aberto;
- 2- Verifique a pressão do gás;
- 3- Verifique se o injetor está completamente desobstruído;
- 4- Verifique se os elementos de ignição estão sujos ou molhados.

Ver ponto de elétrica,
Verificar se:

- 1- Verificar a voltagem correta da churrasqueira e do ponto elétrico, pois a voltagem errada impede que o equipamento funcione.

GARANTIA

1 - O prazo de garantia é de 1 ano a contar da data de entrega do produto para defeitos de fabricação, desde que as orientações estabelecidas no manual tenham sido observadas.

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.

EXCLUSÃO DA GARANTIA

1 - Problemas causados por instalações que não sigam rigorosamente todas as precauções e as instruções estarão fora da garantia.

2 - Erro de instalação, manuseio ou manutenção fora das instruções deste manual acarretam a perda da garantia, exceto quando executados pela **Construflama**.

3 - Danos causados por condições climáticas, ventilação inadequada, pressão negativa, erros realizados na construção do entorno da churrasqueira, não tem a garantia da **Construflama**.

4 - Capacidade insuficiente de exaustor central (shaft), não é resultado do produto Construflama, por isso está fora do termo de garantia.

5 - Peças ou itens que não sejam da **Construflama** e forem adaptados em obra sem o consentimento da empresa também estarão excluídos do termo de garantia e acarretam a perda da garantia do próprio produto.

6 - Danos causados por armazenagem inapropriada, agressões externas, instalação ou manuseio inadequado não são cobertos pela garantia.

7 - Alterações na superfície das churrasqueiras são normais com o uso. Com o calor, podem ocorrer algumas alterações de cor na superfície: interior e exterior a churrasqueira. Isto não é um acidente ou problema da churrasqueira é uma característica da ação do calor sobre o aço. Sendo assim, está excluído do termo 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.

ANEXO 1 - CUIDADOS NO PRIMEIRO ACENDIMENTO

É comum no primeiro acendimento da churrasqueira a gás ter algum odor, este odor é proveniente da tinta do queimador. Esta tinta em contato com o calor não é tóxica ou nociva. Este cheiro é resultado de um processo de selagem da tinta no queimador e desaparece rapidamente conforme o uso.

ANEXO 2 - UTILIZAÇÃO DE VIDRO

- Para esta aplicação deverá consultar a empresa fornecedora dos vidros para determinar as especificações necessárias;
- Sempre alertamos que a utilização de material errado pode provocar trincas ou acidentes;
- Nunca fazer um projeto ou deixar o vidro em contato permanente com o queimador da churrasqueira a gás;

ANEXO 3 - LIMPEZA

1. Para manutenção da churrasqueira a gás **Construflama** utilize uma flanela ou pano com pouca água e detergente.
2. Retire a grelha de carne e os portas-espetos para limpeza.
3. Não utilizar material abrasivo como esponjas de aço para limpeza, pois estes materiais danificam a camada protetora das churrasqueiras.
4. Sempre após o uso da churrasqueira a gás, lavar com água as pedras vulcânicas com sabão neutro e secá-las ao sol antes do novo uso.
5. 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.
6. Espere por 5 minutos com a chama alta após o fim do churrasco para queimar os resíduos dos alimentos. este procedimento facilita a limpeza.
7. 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.

construflama

A ARTE E O PRAZER DO FOGO

Rua Vitorino de Moraes, 331
São Paulo - SP - cep 04714-030
tel. +55 (11) 5171-6070
construflama@construflama.com.br