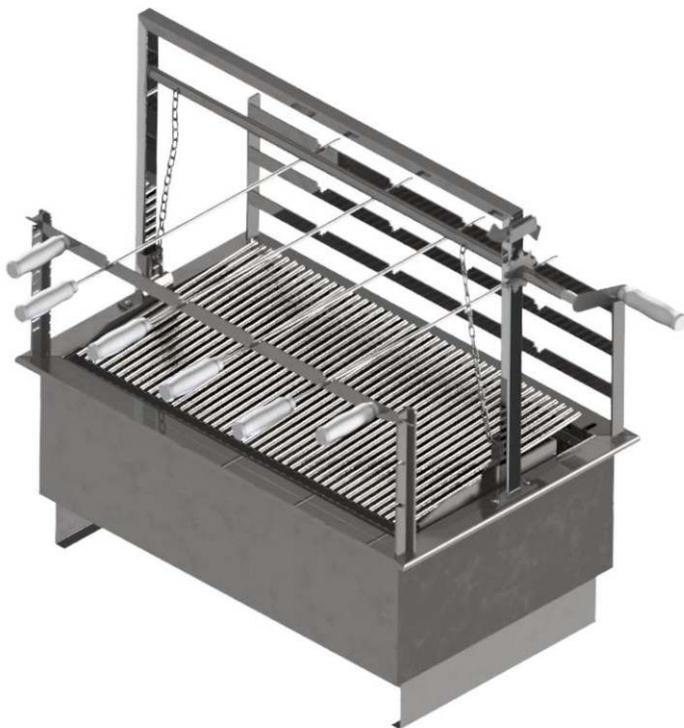


construflama

A ARTE E O PRAZER DO FOGO



Churrasqueira Cooktop Grill Carvão

Manual de instalação, uso e manutenção.

ÍNDICE

APRESENTAÇÃO	pág 04
CONSIDERAÇÕES INICIAIS	pág 05
EQUIPAMENTO	pág 06
DIMENSÕES	pág 07
GRELHAS	pág 08
NICHO: EXIGÊNCIAS E RECOMENDAÇÕES	pág 09
PREPARAÇÃO DA BASE	pág 10
SUORTE DE APOIO DA PEDRA	pág 11
MEDIDAS DO NICHO.....	pág 12
INSTALAÇÃO DA CHURRASQUEIRA	pág 13
CUIDADOS	pág 14
GARANTIA	pág 15
EXCLUSÃO DO TERMO DE GARANTIA	pág 16
LIMPEZA.....	pág 17
ANEXOS.....	pág 18

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 auxiliar e orientar o consumidor para que se assegure o pleno funcionamento do equipamento.

Antes da instalação da churrasqueira cabe ao cliente ou agente especificador (arquiteto, decorador ou engenheiro) certificar se os materiais de revestimento empregados ao redor da churrasqueira são adequados para esta situação, não sendo essa uma responsabilidade da **Construflama**. Lembre-se que toda churrasqueira produz calor, por esse motivo o cliente deve se atentar ao tipo de material empregado para evitar inconvenientes como trincas, queima ou perda desses materiais.

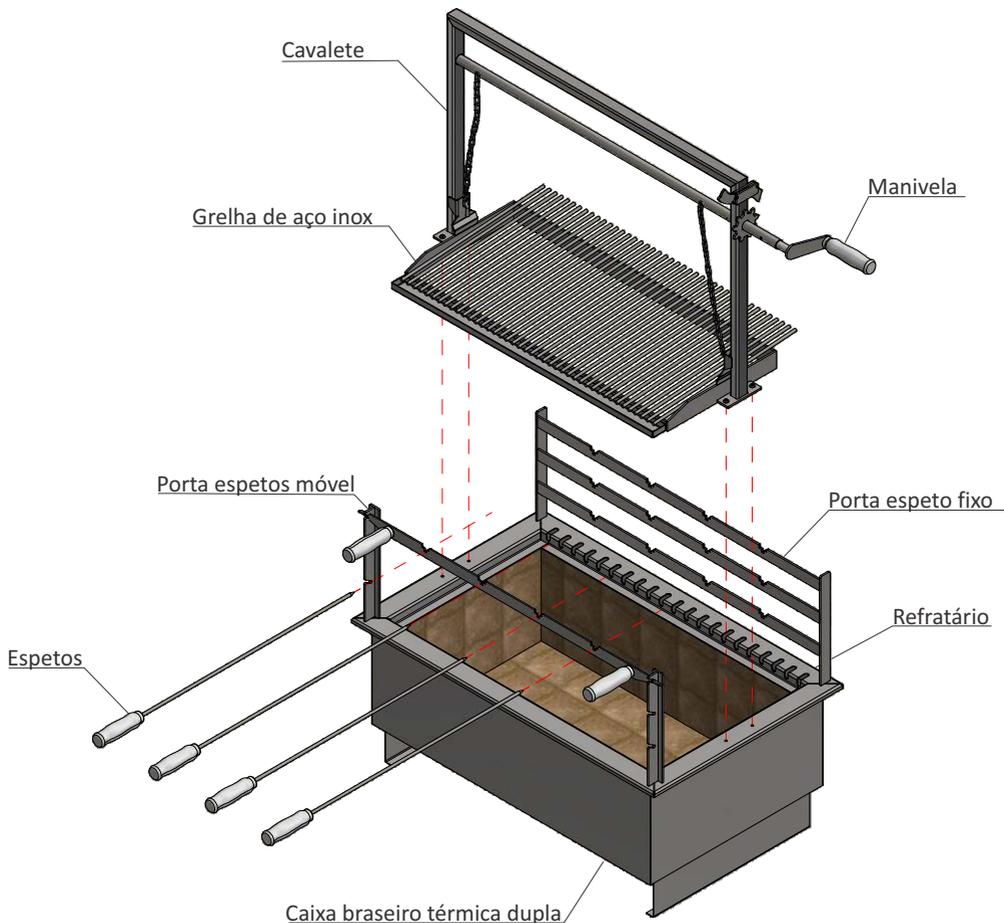
A instalação em desacordo com as orientações deste manual implica na perda da garantia.

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.

COMPONENTE - CHURRASQUEIRA COOKTOP GRILL

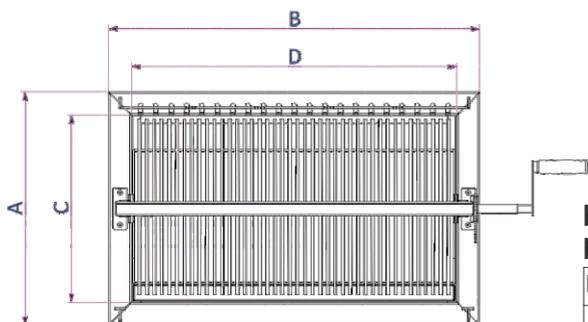
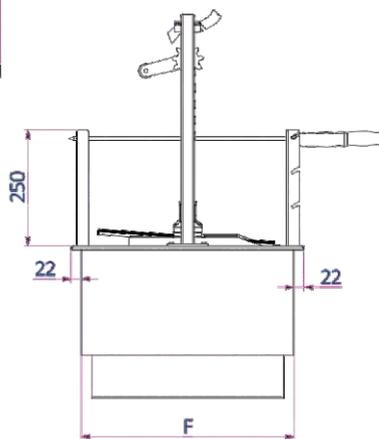
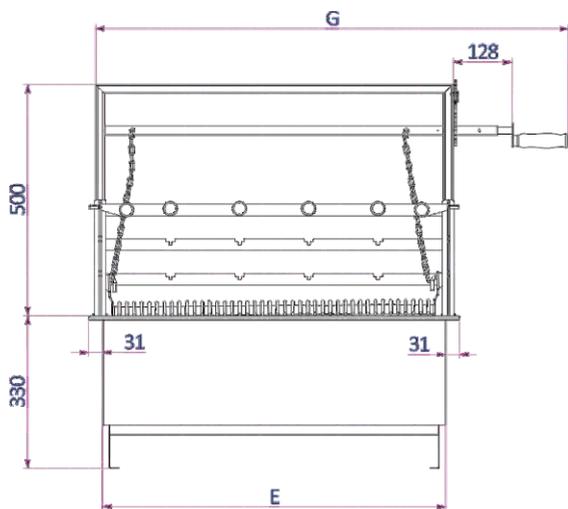
A cooktop grill é composta de: Grelha com regulagem de altura em barras maciças ou argentina ambas em aço inox 304, porta espeto com três níveis de altura, caixa braseiro térmica em chapa dupla de aço inox e revestimento interno com placas refratárias.



DIMENSÕES - CHURRASQUEIRA COOKTOP GRILL

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



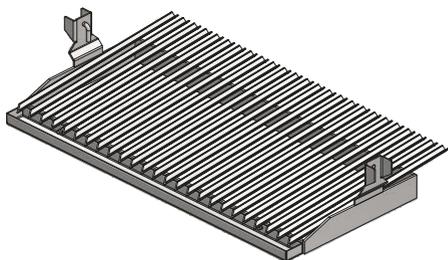
MODELOS E MEDIDAS DAS CHURRASQUEIRAS:

Modelo	A	B	C	D	E	F	G
CH-50	455	605	350	500	543	411	820
CH-60	455	705	350	600	643	411	920
CH-70	505	805	400	700	743	461	1020
CH-80	505	905	400	800	843	461	1120
CH-90	555	1005	450	900	943	511	1220
CH-100	555	1105	450	1000	1043	511	1320

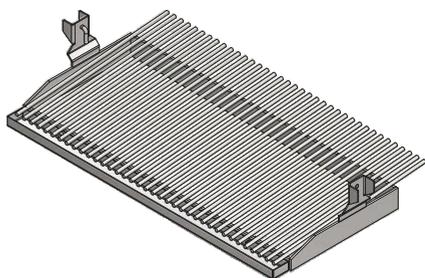
(medidas em mm)

GRELHAS - CHURRASQUEIRA COOKTOP GRILL

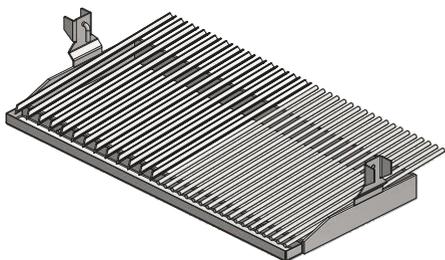
Desenho Ilustrativo



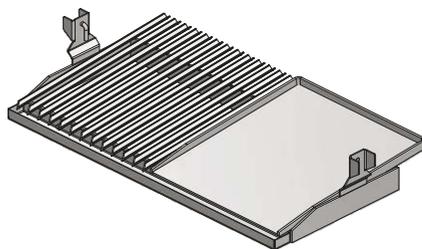
GRELHA ARGENTINA



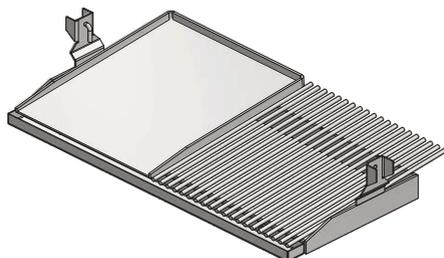
GRELHA BARRA REDONDA



GRELHA MEIA ARGENTINA
MEIA BARRA



GRELHA MEIA ARGENTINA
MEIA CHAPEIRA



GRELHA MEIA BARRA
MEIA CHAPEIRA

NICHO: EXIGÊNCIAS E RECOMENDAÇÕES

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

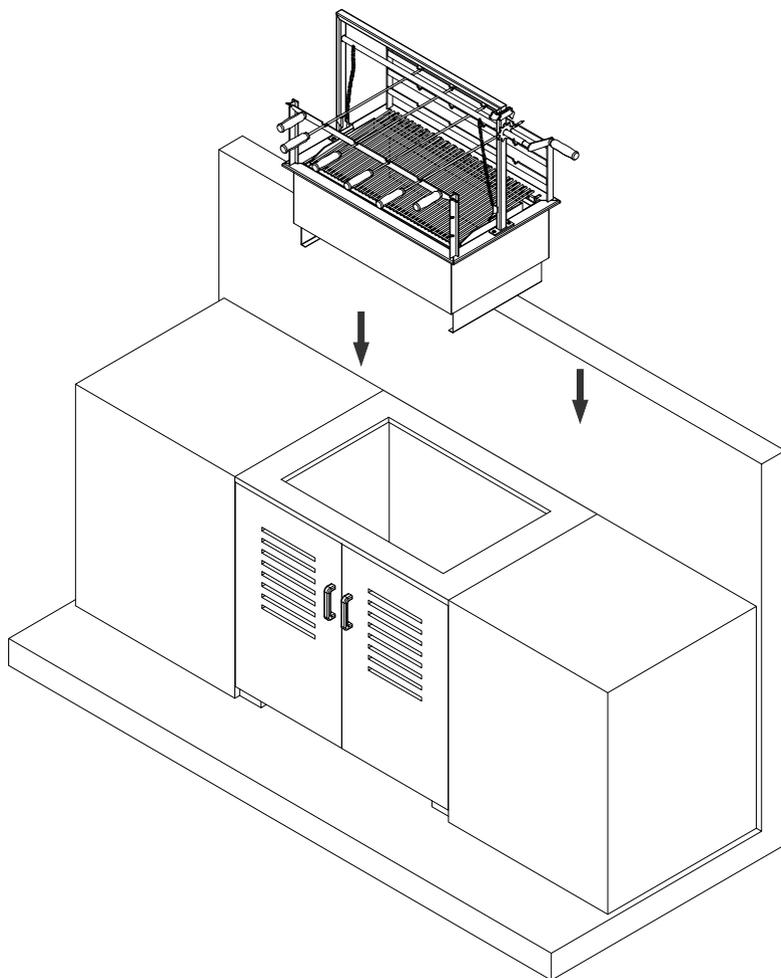
Material inflamável. É considerado material inflamável qualquer elemento que seja propício a propagação do fogo e combustível na alimentação da chama, como por exemplo: madeiras, MDF, PVC, plásticos em geral e pinturas que contenham componentes de álcool.

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 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 (Em geral, as bancadas têm 90 cm de altura acabada).
- 2- Faça a projeção do alinhamento da churrasqueira com a coifa de exaustão.
- 3- Faça a base de apoio de concreto magro ou alvenaria.
- 4 - Após determinar a posição da churrasqueira, começar a fazer o fechamento nas laterais da churrasqueira de tijolos ou alvenaria.

MEDIDAS DO NICHU COOKTOP CARVÃO

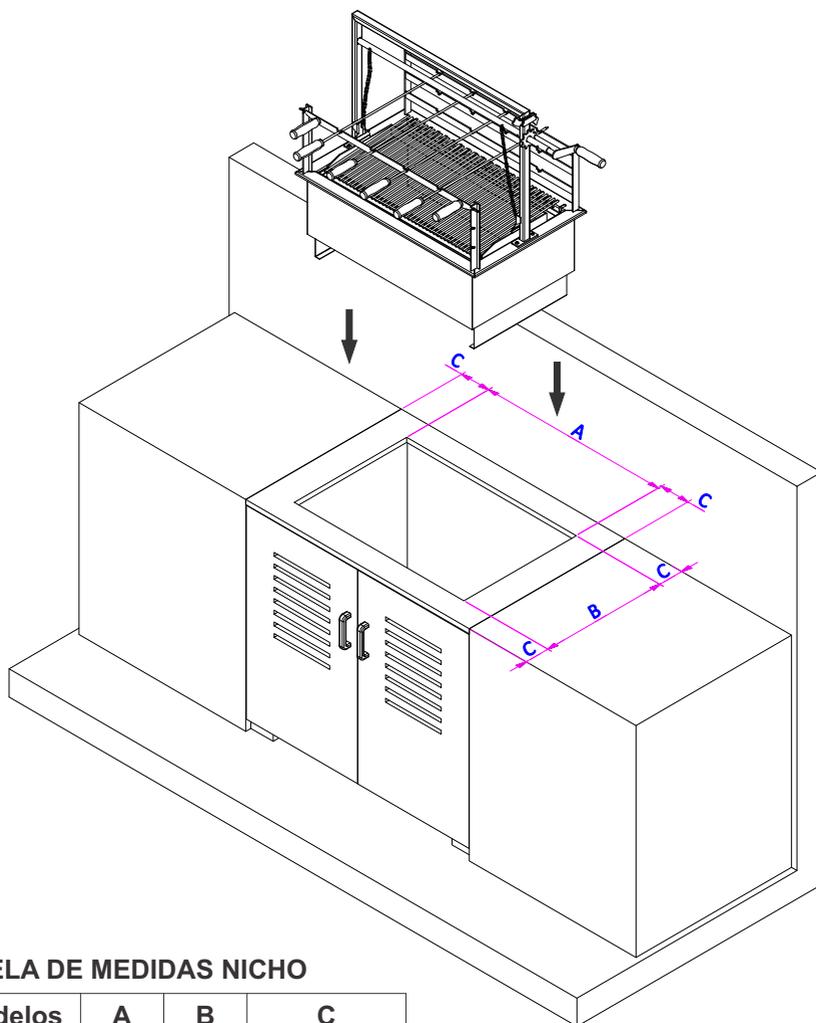
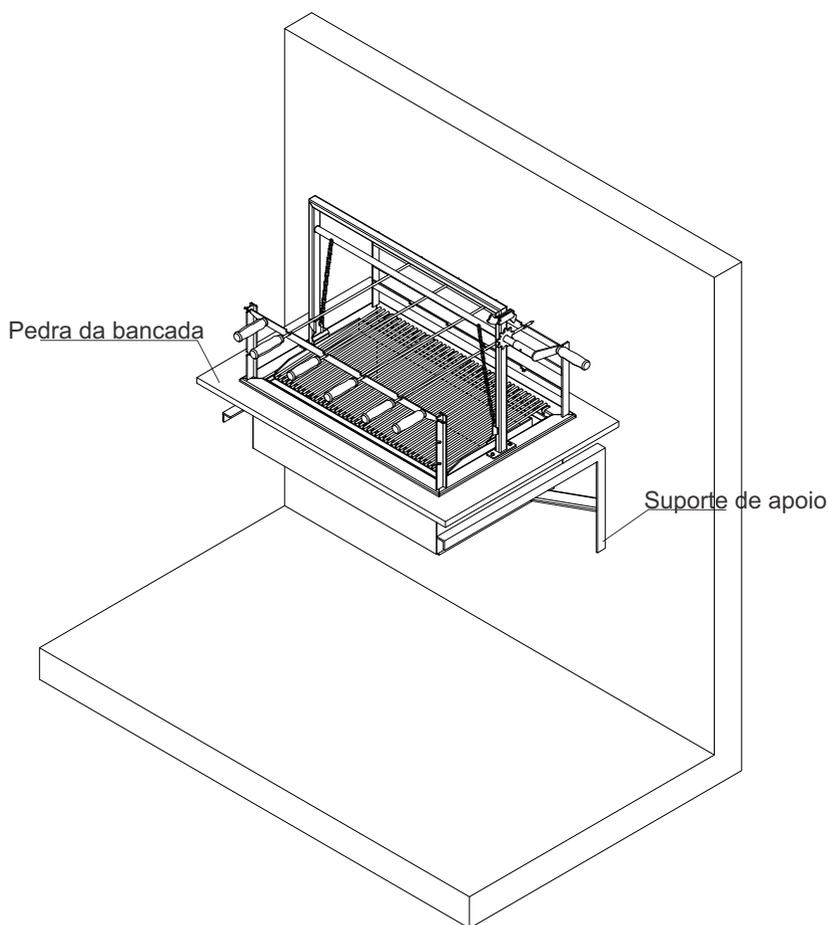


TABELA DE MEDIDAS NICHU

Modelos	A	B	C
CH-50	563	432	80 (mínimo)
CH-60	663	432	80 (mínimo)
CH-70	763	482	80 (mínimo)
CH-80	863	482	80 (mínimo)
CH-90	963	532	80 (mínimo)
CH-100	1063	532	80 (mínimo)

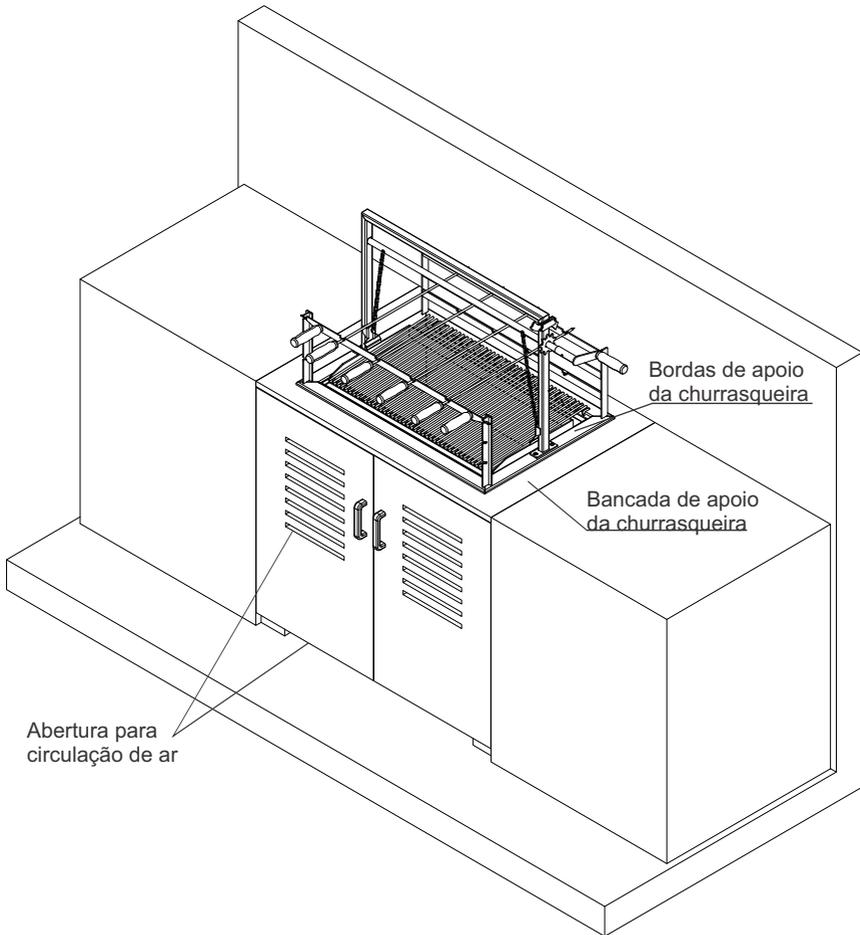
medidas em mm

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.

INSTALAÇÃO DA CHURRASQUEIRA



- 1- Apóie a churrasqueira na bancada através das bordas.
- 2- 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.
- 3- Deixar uma abertura na parte inferior das portas da bancada ou pequenas aberturas nas portas para circulação do ar.

CUIDADOS

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

1. Não utilize lenha de construção, pois há produtos químicos, sujeira e umidade que pode ocasionar fumaça em excesso e mau cheiro.
2. Não utilize qualquer tipo de lenha, nas churrasqueiras **Construflama**.
3. 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. Pois pode ocorrer inversão térmica provocando rachaduras na parte interna da churrasqueira.
4. Nunca deixe materiais inflamáveis próximo à churrasqueira.
5. Nunca deixe crianças e animais de estimação sozinhos próximo a churrasqueira.
6. A **Construflama** não se responsabiliza por danos causados por condições climáticas.

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 a caixa do braseiro 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).

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 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.

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 - Desgaste natural do material está fora da garantia.
- 8 - 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.
- 9 - Utilização do produto diferentemente da sua finalidade e aplicação que foi projetado perde a garantia.

LIMPEZA

1. Para manutenção da churrasqueira cooktop grill **Construflama** 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.

ANEXO 1 - INSTRUÇÃO PARA O ACENDIMENTO

COMO UTILIZAR SUA CHURRASQUEIRA NO COTIDIANO

1. Em alguns casos a coifa da churrasqueira vai ter o damper (tampa de exaustão), verificar se o mesmo está aberto para a saída dos gases.
2. Utilize apenas carvão.
3. Acenda com parafina, saches de álcool em gel ou com pão umedecido de álcool.
4. Embeba em álcool um pedaço de pão, de preferência amanhecido (foto 1).
5. Coloque-o dentro de um pequeno monte de carvão e cubra-o com mais carvão (foto 2).
6. Jogue um pouco mais de álcool sobre esse monte e depois ponha fogo (foto 3).
7. 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

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 deixe o vidro em contato direto com a câmara de fogo da churrasqueira.

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