

COYOTE

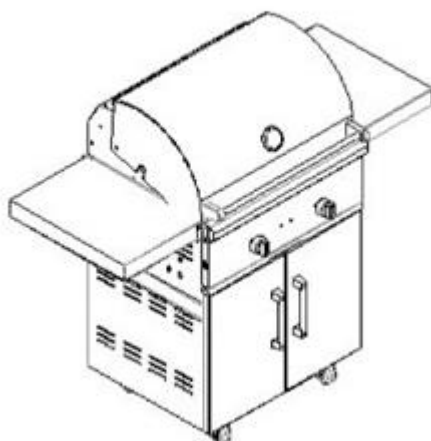
Outdoor Living

CHURRASQUEIRA A GÁS EM AÇO INOXIDÁVEL COYOTE

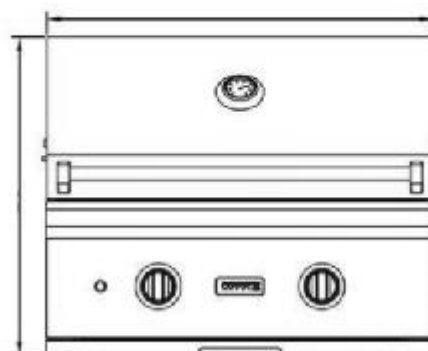
MANUAL DE USO E CUIDADOS

PARA MODELOS GLP E GN

**Coyote 28" Grill
Free-Standing & Built-In**



**C1C28LP-FS / C1C28NG-FS
Free-Standing**



**C1C28LP / C1C28NG
Built-In**

Número de Série: _____

IMPORTANTE: Leias todas as instruções e avisos antes de usar este produto!

O uso deste produto, como em qualquer Churrasqueira externa similar, envolverá riscos de altas temperaturas e da exposição à fumaça e vapor. Por favor, tenha cuidado e bom senso.

Para o Instalador: Deixe esse manual com a churrasqueira para referência seguinte.

Para o Consumidor: Guarde este manual para referência futura, pois ele contém importantes Avisos e Instruções.

Boas-vindas e Parabéns

Parabéns pela compra de uma nova Churrasqueira! Estamos muito orgulhosos de nosso produto e estamos totalmente comprometidos em fornecer a você o melhor serviço possível. Sua satisfação é nossa prioridade número 1.

Por favor, leia atentamente este manual para entender todas as instruções sobre como instalar, operar e manter sua churrasqueira para sua segurança e para um ótimo desempenho e longevidade.

Sabemos que você aproveitará sua nova churrasqueira e agradecemos por escolher nosso produto. Esperamos que você nos considere para futuras compras.



Leia e salve as instruções

Obedeça a todos os avisos e instruções.



Este manual fornece instruções operacionais específicas para o seu modelo. Use sua Churrasqueira somente conforme as instruções deste manual. Estas instruções não pretendem cobrir todas as condições e situações possíveis que possam ocorrer. O bom senso e a cautela devem ser praticados ao instalar, operar e manter qualquer aparelho. Se você perder este manual, uma cópia de substituição pode ser baixada do nosso site em www.coyoteoutdoor.com.br ou ligue para o Atendimento ao Cliente em **(11) 3565 3492**



Índice e avisos de segurança



Instruções de Segurança.....	3
Garantia Limitada	5
Modelos de Churrasqueira.....	6
Localizando a Churrasqueira.....	7
Requisitos de Gás	10
Conectando o transformador elétrico.....	13
Operando a Churrasqueira.....	14
Usando seus queimadores e grelhando com segurança	16
Cuidados e Manutenção.....	19
Solução de problemas.....	22
Vista Explodida / Lista de peças	25



 PERIGO 
SE VOCÊ SENTIR CHEIRO DE GÁS: 1. Desligue o gás no aparelho. 2. Apague qualquer chama acesa. 3. Abra a tampa. 4. Se o odor persistir, mantenha-se afastado do aparelho e chame imediatamente o seu fornecedor de gás ou o corpo de bombeiros.



Símbolos de Segurança

 PERIGO 
PERIGO indica uma situação iminentemente perigosa que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.

 CUIDADO 
CUIDADO indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos leves ou moderados ou danos à propriedade.

 ATENÇÃO 
ATENÇÃO indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.

 ATENÇÃO 
ATENÇÃO: 1. NÃO armazene ou use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho. 2. Um cilindro de GLP não ligado para uso não deve ser armazenado nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.

 ATENÇÃO 
SOMENTE PARA USO EXTERNO: NUNCA opere a churrasqueira em áreas fechadas, pois isso pode levar ao acúmulo de gás devido a um vazamento, causando uma explosão ou um acúmulo de monóxido de carbono que pode resultar em ferimentos ou morte. NÃO use sua churrasqueira em garagens, galpões ou qualquer área fechada. NÃO É PARA SER USADA POR CRIANÇAS. Se estas instruções forem ignoradas, um incêndio ou explosão perigosa poderá resultar em ferimentos físicos, morte ou danos materiais!

Avisos Importantes e Instrução de Segurança



Instalação, ajuste, alteração, manutenção e utilização imprópria do produto pode causar ferimentos ou danos materiais. Leia atentamente este manual antes da utilização, instalação ou manutenção deste equipamento.

1. As churrasqueiras da Coyote são destinadas apenas para uso residencial e não são destinadas ao uso comercial, onde qualquer outra pessoa além do comprador original (proprietário) estaria usando e mantendo a churrasqueira.
2. **NUNCA** use em ambientes fechados ou em qualquer tipo de área fechada.
3. Mantenha afastado de árvores e arbustos. As Churrasqueiras não se destinam a instalação em veículos, Trailers, barcos ou qualquer outra instalação móvel.
4. Para reduzir o risco de ferimentos graves ou fatais devido à inalação de fumaça tóxicas e de explosão e incêndio como resultado do vazamento de gás, use somente ao ar livre em áreas abertas com boa ventilação. **NUNCA** obstrua o fluxo de combustão e ar de ventilação.
5. **Perigo de incêndio:** A área ao redor da Churrasqueira deve ser mantida limpa e livre de líquidos inflamáveis e outros materiais combustíveis, como esfregões, panos ou vassouras, bem como solventes, fluidos de limpeza, fluido de isqueiro e gasolina.
6. **CUIDADO** ao usar a Churrasqueira em condições de muito vento.
7. **NUNCA** deixe a churrasqueira sem supervisão enquanto estiver cozinhando.
8. **Risco de Explosão:** **NUNCA** use gás natural em uma unidade projetada para GLP ou vice-versa.
9. Não use fluido de isqueiro em uma churrasqueira a gás.
10. **NUNCA** permita que as crianças usem ou brinquem perto da churrasqueira. Mantenha as crianças e os animais longe da churrasqueira quente o tempo todo. Não guarde itens de interesse da criança em volta ou abaixo da churrasqueira.
11. A instalação e quaisquer reparos ou substituição de peças devem ser realizados por um técnico qualificado. Se você não estiver qualificado para instalar, consertar ou substituir peças de sua churrasqueira, por favor, chame um técnico ou contratado profissional qualificado para fazê-lo.
12. **Perigo de queimadura:** **NUNCA** se incline sobre a churrasqueira aberta. Não coloque roupas ou outros materiais inflamáveis sobre ou perto da churrasqueira. Não use roupas folgadas ou mangas compridas enquanto estiver usando a churrasqueira, pois alguns tecidos podem ser altamente inflamáveis e, se incendiados, podem resultar em ferimentos pessoais ou morte.
13. **Risco de queimadura:** Ao usar a churrasqueira, não toque na grelha, na grelha do queimador ou ao redor, pois estas áreas ficam extremamente quentes e podem causar queimaduras. Use sempre uma mão coberta / enluvada ao abrir a tampa da churrasqueira e faça isso devagar para permitir que o calor e o vapor escapem.
14. **SEMPRE:** tenha um extintor ABC acessível.
15. **NUNCA** tente apagar um incêndio de gordura com água ou outros líquidos, pois isso pode resultar em ferimentos pessoais ou morte.
16. **NUNCA** use papel de alumínio para alinhar os suportes de grade ou as bandejas de gotejamento, isso pode alterar o fluxo de ar para combustão adequada e acumular calor na área de controle causando danos ao dispositivo de ignição.
17. **NUNCA** permita que a gordura ou outro material quente goteje da chapa para a válvula, mangueira ou regulador. Se isso ocorrer, desligue imediatamente o fornecimento de combustível. Depois que a grelha esfriar, determine a causa do gotejamento e corrija-a. Depois de limpar a válvula, a mangueira e o regulador, faça um teste de vazamento de água com sabão antes de continuar o uso. Se um vazamento for descoberto, chame um técnico qualificado para manutenção.

18. NUNCA aqueça qualquer recipiente de vidro ou metal fechado de comida na grelha. A pressão pode se acumular e causar a explosão do recipiente, possivelmente resultando em morte, ferimentos graves ou danos materiais.
19. SEMPRE: Mantenha os cabos de alimentação elétrica longe de água ou de superfícies aquecidas. Os cabos elétricos devem ser colocados longe das passagens para evitar risco de tropeço.
20. SEMPRE: Mantenha as mangueiras de fornecimento de gás o mais curtas possível.
21. NUNCA mova a grelha quando estiver quente.
22. NUNCA use a churrasqueira sob a influência de drogas ou álcool.
23. NUNCA guarde um cilindro de gás sobressalente sob ou perto de sua churrasqueira.
24. **Perigo de incêndio:** NUNCA use a churrasqueira sem a bandeja de gotejamento no lugar; a gordura quente pode vazar para baixo e produzir um incêndio ou uma explosão. A Bandeja de gotejamento deve ser encaixada até o final do rack localizado logo abaixo da churrasqueira.
25. **Perigo de Incêndio:** A gordura é extremamente inflamável. Deixe a gordura quente esfriar antes de tentar manusear ou descartá-la. Após o uso e o resfriamento, a bandeja coletora deve ser limpa regularmente e mantida livre de gordura.
26. No caso de um queimador sair, gire os botões do queimador até a posição OFF (desligado), abra totalmente o exaustor e deixe sair o ar. NUNCA tente usar a churrasqueira até que o gás tenha tempo de se dissipar.
27. Não use uma churrasqueira até que uma verificação de vazamento tenha sido concluída.
28. SEMPRE: Desligue a válvula do cilindro quando a sua churrasqueira não estiver em uso.
29. SEMPRE: Assegure-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF" (Desligado) quando não estiverem em uso.
30. SEMPRE: Utilize apenas um circuito protegido de Interruptor de Falha de Aterramento (GFI) com este aparelho de gás de cozinha para uso externo.



NÃO CONFIE APENAS NESTA SEÇÃO DE SEGURANÇA. USE CUIDADO E SENSO COMUM EM TODO MOMENTO.

POR FAVOR, LEIA O MANUAL CUIDADOSAMENTE PARA OUTROS AVISOS IMPORTANTES DE SEGURANÇA.

GARANTIA LIMITADA

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de **12 meses**, contando a partir da data da Nota Fiscal de compra. O consumidor deverá seguir as condições e recomendações a seguir:

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, concedida exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Em garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

NÃO COBERTO PELA GARANTIA

A garantia não abrangerá:

Danos sofridos pelo produto e ou acessórios, em consequência de acidentes, uso incorreto, uso inadequado, imperícia e avarias durante transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para outras finalidades não especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do produto.

São também excluídas da garantia, intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

Importador/Distribuidor

WEDO BRASIL COMÉRCIO REPRESENTAÇÕES E CONSULTORIAS COMERCIAIS LTDA

CNPJ: 27.380.388/0001-50

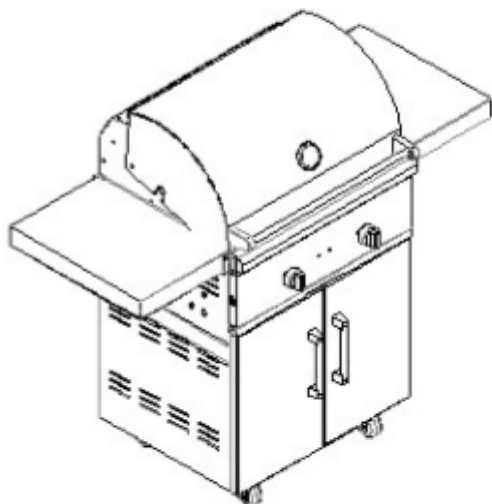
AL. CAULIM, 115 CONJ 1012

Cerâmica / São Caetano do Sul - SP - 09.531-195

SAC: 11 3565-3492 - Garantia Legal: **12 meses**

MODELOS DE CHURRASQUEIRAS

Coyote 28" Grill Free-Standing & Built-In



C1C28-FS
Free-Standing



C1C28
Built-In

Modelo nº	Tamanho do produto (polegada / mm)	BTU / HR (Principal / Voltar)	Queimador (es)	Motor Rotisserie	Iluminação na Tampa
C1C28-FS	28" (711)	40.000 / Nenhum	2 Queimadores Infinitos	NÃO	SIM
C1C28	28" (711)	40.000 / Nenhum	2 Queimadores Infinitos	NÃO	SIM

LOCALIZANDO A CHURRASQUEIRA

Verifique os códigos de construção locais para o método adequado de instalação. Na ausência de códigos locais, esta unidade deve ser instalada de acordo com a última edição do Código Nacional de Gás Combustível

- Antes de instalar as grades internas nos gabinetes, copie todas as informações do produto, como número do modelo, número de série e tipo de grade (por exemplo, gás natural ou GLP) e armazene as informações em um local seguro.
- Se a churrasqueira for instalada por um instalador ou técnico profissional, certifique-se de que ele mostre onde está o seu fornecimento de gás. Todas as mangueiras de gás devem ter um desligamento fácil e ser facilmente acessível. Se você sentir cheiro de gás, verifique se há vazamentos de gás imediatamente. Verifique apenas com uma solução de sabão e água. Nunca verifique se há vazamentos de gás com uma chama aberta.




Aviso: Recomendamos a instalação por um profissional habilitado para sua churrasqueira Coyote. Estas instruções fornecem as medidas necessárias para construir uma estrutura de alvenaria para abrigar sua churrasqueira a gás ao ar livre.

IMPORTANTE: Os acessórios de gás, o regulador e as válvulas de fechamento fornecidas pelo instalador devem estar facilmente acessíveis.

LOCALIZAÇÃO DA SUA CHURRASQUEIRA: **PERIGO**

Instale sua churrasqueira somente em uma área bem ventilada. Nunca coloque a churrasqueira em áreas fechadas sem um sistema de ventilação apropriado. Quando em uso, a churrasqueira gerará muita fumaça. Ao instalar a sua churrasqueira, selecione um local externo que assegure que haja uma área adequada para a fumaça se dissipar ou utilize um equipamento de exaustão, por exemplo: Coifa.

Requisitos de ventilação para operação adequada da sua Churrasqueira Coyote

- A ventilação de uma churrasqueira a gás é absolutamente obrigatória para garantir que sua churrasqueira funcione conforme o pretendido e para garantir a segurança de você, sua família e convidados. A ventilação adequada é necessária para permitir que o calor dentro da sua churrasqueira escape e para permitir que qualquer gás vazado de um tanque ou conexão escape antes que um acúmulo desse gás possa ocorrer e possivelmente incendiar.  **PERIGO**  Falha em fornecer ventilação adequada irá anular a garantia Da churrasqueira Coyote e irá causar um risco de lesão corporal ou morte.
- Se você optar por instalar sua churrasqueira em uma ilha, a própria ilha deve ser ventilada adequadamente. Qualquer ilha desse tipo deve ter no mínimo 2 aberturas (melhor se 4 aberturas) por gabinete que tenha qualquer tipo de fornecimento de gás ou conexão. Cada ventilação deve ter pelo menos 130 cm² de área e ter acesso ao ar fresco ou externo. Essas aberturas permitirão que o calor que está preso no interior, devido ao vento, possa dissipar-se dos respiros da ilha. No entanto, se a ilha não for ventilada corretamente e o vento vier da parte de trás, o calor tentará escapar pela saída mais fácil, o que provavelmente ocorrerá pela parte inferior da churrasqueira e painel de controle frontal. 

ATENÇÃO

- Uma maneira simples de pensar no que está ocorrendo dentro de sua churrasqueira é que, quando seus queimadores estão acesos, eles emitem uma chama que cria o calor para cozinhar sua comida. Este calor deve esgotar ou escapar da churrasqueira, caso contrário você teria eventualmente uma unidade que não

só criaria calor intenso, mas também uma pressão perigosa. Isso pode causar sérios danos, não apenas à churrasqueira, mas a qualquer operador, pessoas ou propriedades próximas. A churrasqueira em si permite a ventilação principalmente através da parte traseira da unidade acima do painel traseiro, mas abaixo da parte superior da tampa. No entanto, o vento pode atuar como uma barreira à ventilação e exaustão. Este bloqueio de escape pode causar problemas e condições perigosas. Portanto, muito cuidado deve ser tomado na escolha de um local para sua churrasqueira e na instalação do mesmo em qualquer ilha de alvenaria ou outra estrutura ao ar livre. Isso pode fazer com que o painel de controle e os botões se aqueçam ao toque e possivelmente queimem seus dedos, sem mencionar que ele pode derreter todas as juntas de borracha nas válvulas e danificar o sistema de ignição para onde ele precisará ser totalmente substituído.

- A ventilação e a direção e as condições típicas do vento devem ser sempre consideradas ao planejar sua ilha de cozinha ao ar livre. Da mesma forma que você planeja o layout e mede sua cozinha interna, você também deve fazer o mesmo para o exterior; mas você não pode esquecer a Mãe Natureza e os efeitos que ela pode ter em seu equipamento de cozinha ao ar livre.
 - Quebra-Vento da Coyote: Se você se deparar com uma situação em que haverá vento entrando pela parte de trás da unidade, a Coyote oferece "Quebra-Vento" que reduzem os riscos de superaquecimento em caso de interferência da ventilação. Nossos quebra-ventos nunca devem ser considerados como uma solução garantida para este problema. Eles são destinados apenas para ajudar o vento a desviar por cima da churrasqueira. Se o vento estiver forte, você ainda pode ter problemas com o calor preso na tampa. Coyote quebra-vento pode ser comprado através de qualquer um dos nossos revendedores autorizados.

Liberação:

- **DE MATERIAIS NÃO-COMBUSTÍVEIS:** As churrasqueiras da Coyote podem ser colocadas diretamente sobre, ou adjacentes a, materiais não combustíveis, sujeitos a requisitos de ventilação. A tampa de uma churrasqueira Coyote gira principalmente no corpo. Se você tiver uma parede ou divisória atrás da unidade que bloquearia a ventilação, é necessário um mínimo de 177,8 mm de espaço livre da parte de trás da churrasqueira à parede para fins de ventilação. Se você não tiver uma parede ou divisória bloqueando a ventilação, ventilação da unidade, então você só precisa de um extra de 50,8 mm atrás da unidade para a tampa abrir totalmente. Se desejar usar a opção de churrasqueira, você deve ter o cuidado de deixar espaço suficiente (pelo menos 152,4 mm) em cada lado da churrasqueira para que o motor e o manípulo do espeto rotativo tenham espaço no balcão.

Para instalações internas

Uma Churrasqueira interna é projetada para fácil instalação em caixas de alvenaria. Para aplicações não combustíveis, a grade desce para a abertura (como mostrado no esquema de detalhes de corte - Fig. A) e trava do próprio corpo da grade. Não é necessário um deck inferior para apoiar a churrasqueira a partir do fundo. Também é necessário que:

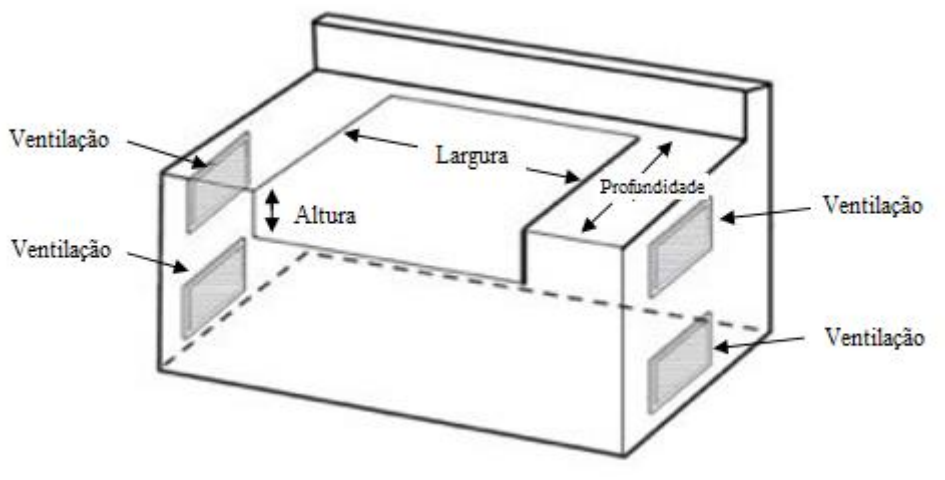
- Um mínimo de dois furos de ventilação no gabinete, de pelo menos 508 mm (por ventilação), deve estar presente para ajudar a liberar qualquer vazamento de gás do gabinete.
 - Como o GLP é mais pesado que o ar, para churrasqueiras de GLP localize suas aberturas na altura da válvula do tanque ou inferior.
 - Como o Gás Natural é mais leve que o ar, para churrasqueiras a gás natural localize suas aberturas na altura da conexão do gás ou superior.
 - O contador deve ser plano e nivelado em relação ao chão.

Instalação e Uso em locais elevados

Churrasqueiras Coyote são projetadas para operar de forma mais eficiente em 0-2000 metros acima do nível do mar. A partir de 2000-4000 metros acima do nível do mar, você não notará qualquer diminuição substancial em seu calor,

embora mais gás esteja queimando dentro dos queimadores devido a menos oxigênio. Acima de 4000 metros, você pode experimentar tempos de cozimento mais longos em sua grelha do que experientes ao nível do mar. Isto deve-se à mistura ar / combustível que ocorre dentro dos queimadores. Se você tiver dúvidas ou preocupações em relação à sua localização ou elevação, entre em contato com o Atendimento ao Cliente do Coyote para obter assistência.

Recorte Dimensões Figura A





⚠ PERIGO ⚠

Mínimo de 2 aberturas, melhor ainda 4 aberturas, por gabinete que tenha qualquer tipo de fornecimento de gás ou conexão. Cada ventilação deve ter pelo menos 130cm² e ter acesso ao ar fresco ou externo. Duas aberturas de cada lado facilitarão e melhorarão o fluxo de ar e a ventilação.

MODELO	Dimensões do Recorte (mm)			Dimensão Total (mm)			Classificações		Tomadas	
	Altura	Largura	Profundidade	Altura	Largura	Profundidade	LP	NG	Rotisserie	Luz
c1c28	260,35	635,00	520,70	584,20	711,20	647,70	40.000	40.000	NÃO	1



REQUISITOS DE GÁS

NOTA: A Coyote recomenda enfaticamente que um técnico qualificado execute a instalação inicial e todas as conversões ou modificações no suprimento de gás.

 **ATENÇÃO**  Nunca ligue uma linha de gás não regulamentada ao aparelho. A conexão a uma linha de gás não regulada pode causar calor excessivo ou fogo e o risco de danos à propriedade, lesões corporais ou morte.

IMPORTANTE: Antes de conectar a churrasqueira à fonte de gás, verifique se os botões de controle da churrasqueira estão na posição “DESLIGADA”.

- Verifique o tipo de suprimento de gás a ser usado, GN ou GLP. Nossas churrasqueiras veem preparadas para utilização do gás GLP. Em caso de utilizar o Gás Natural solicite a conversão a um profissional habilitado. A Coyote fornecerá o kit de conversão necessário para esta aplicação.
- Todos os vedantes de tubos devem ser do tipo aprovado e resistentes às ações do gás. Nunca use selante de tubo em conexões de acessórios.
- A instalação deste aparelho deve estar em conformidade com a regulamentação local para utilização de gás.

 **ATENÇÃO**  As válvulas de gás são pré-configuradas na fábrica para operar em GLP ou Gás Natural. Se você deseja converter, não deixe de entrar em contato com seu revendedor PRIMEIRO!

NOTA: Um recinto construído para armazenar um cilindro de gás GLP deve ser ventilado por aberturas no nível da válvula do cilindro e no nível do chão. A efetividade das aberturas para a ventilação deve ser determinada com o cilindro de gás GLP no local. Isso deve ser feito em uma das seguintes formas:

- 1) Um lado do recinto deve ser completamente aberto; ou
- 2) Recintos que tiverem quatro lados, completos com teto e fundo:
 - A. Pelo menos duas aberturas de ventilação no nível da válvula do cilindro devem ser feitas na parede lateral, ambos do mesmo tamanho, espaçadas a 180 graus e desobstruídas.
 - B. Cada abertura deve ter uma área livre total de não menos do que aproximadamente 7.1 cm/kg de capacidade de combustível armazenada, e não menos do que uma área livre total de 64.5 cm² aproximadamente.
 - C. A borda superior da abertura que ficará no nível chão não poderá ficar mais do que 15cm acima do chão. As aberturas devem ter tamanhos iguais, espaçadas em 180 graus e desobstruídas.

Pressão na Tubulação de Gás GLP

- Para instalação encanada de GLP, use um regulador conversível e programe-o para gás GLP.

Pressão de Distribuição do Gás GLP

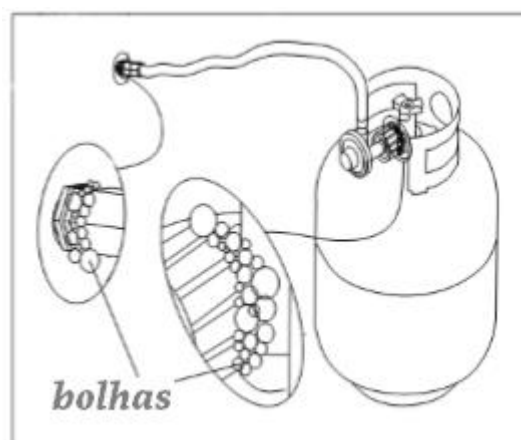
- A unidade deve ser usada com o regulador de pressão do gás. O regulador controlará e manterá uma pressão uniforme do gás na tubulação.
- O tamanho dos orifícios do queimador são ideais para a pressão de gás fornecida pelo regulador.

Teste de Vazamento

- Faça um teste de vazamento anualmente, não importando se o cilindro de gás tenha sido desconectado ou não. Além disso, todas as vezes que o cilindro for conectado ao regulador ou qualquer parte do sistema de gás for desconectado ou trocado, faça o teste de vazamento.
- Como precaução de segurança, lembre-se de sempre fazer o teste de vazamento ao ar livre, numa área bem ventilada. Nunca fume ou permita a presença de possíveis formas de ignição na área durante o teste de vazamento. Não use uma chama, tal como um fósforo aceso para fazer um teste de vazamento. Utilize apenas uma solução para o teste como especificado a seguir.

Procedimentos para Teste de Vazamento

1. Prepare uma solução para o teste misturando sabão líquido e água. Utilize uma garrafa com borrifador, e encha metade dela com o sabão, e a outra metade com água.
2. Cheque e certifique-se de que todos os botões estão na posição OFF (Desligado).
3. Gire o botão da válvula do cilindro no sentido anti-horário uma vez para abrir.
4. Borrife a solução nas junções do sistema de distribuição de gás.
5. Bolhas de sabão estourando nas juntas indica que um vazamento está presente.
6. Interrompa o vazamento apertando a junta que estiver frouxa ou trocando a parte defeituosa por outra parte recomendada pelo fabricante. Não tente consertar a válvula do cilindro se ela estiver danificada. Neste caso, o cilindro deve ser trocado.
7. Se não for possível interromper o vazamento, desligue o fornecimento de gás no cilindro, e remova-o da churrasqueira. Ligue para um técnico autorizado em serviços de gás ou um distribuidor de gás GLP. Não utilize o aparelho até que o vazamento seja corrigido.
8. Empurre e gire qualquer botão para liberar pressão na mangueira e na tubulação.
9. Desligue o botão.



Conversões de Gás - Gás Natural e GLP

Churrasqueiras da Coyote podem ser convertidas (uma churrasqueira de GLP Coyote pode ser convertida em uma Churrasqueira de gás natural ou vice-versa), mas você deve obter o kit de conversão correto e recomendamos que qualquer conversão de aparelho a gás seja realizada por um instalador certificado.

Kits de conversão são vendidos para churrasqueiras Coyote e podem ser adquiridos através do seu revendedor ou do Departamento de Atendimento ao Cliente da Coyote. Qualquer outro kit ou orifícios usados que não sejam da marca Coyote anularão automaticamente qualquer Garantia Coyote da unidade.

Além disso, é importante entender que, onde quer que haja um queimador, há um orifício que precisa ser mudado (não esqueça a churrasqueira ou o queimador).

As etapas são:

1. Puxe a grelha para fora da bancada ou carrinho.
2. Remova a bandeja de gotejamento e as grades de cozimento.
3. Desparafuse o parafuso que conecta o tubo de distribuição ao corpo da churrasqueira, localizado na parte traseira.
4. Desparafuse os 4 parafusos que prendem a placa frontal ao corpo (na borda frontal onde fica a grade de cozimento).
5. Desparafuse os 2 parafusos (de cada lado) do tubo de distribuição e do conjunto da placa frontal que prende todo este conjunto ao corpo da churrasqueira.
6. Desconecte todos os fios e linhas flexíveis, das válvulas e do conjunto do acendedor, prestando muita atenção à sua localização original.
7. Deslize o painel de controle inteiro e o conjunto da válvula para fora do corpo da grade.
8. Virar o painel de controle de lado, para que você tenha acesso fácil às válvulas.
9. Apenas Churrasqueiras de Queimador - Retire o botão central e desparafuse apenas os parafusos superior e inferior.
 - a. A válvula de segurança que controla o termopar no seu queimador deve ser completamente alterada. Você não pode mudar apenas o orifício.
10. Apenas Churrasqueiras de Queimador - Retire o suporte da base, segure a válvula central para o tubo do coletor de gás e retire a válvula.
11. Apenas Churrasqueiras de Queimador - Instale a nova Válvula de Segurança no tipo de gás correto e siga as instruções de remoção na ordem inversa.
12. Quando o painel for virado, você verá o orifício no final da válvula. Com uma chave, remova o orifício da válvula e instale o novo orifício de gás.
13. Volte a montar em sentido inverso e teste todas as conexões novamente com uma solução de água com sabão para garantir que não haja vazamentos.

Para converter o orifício do queimador traseiro

1. Remova todo o seu conjunto de churrasqueira.
2. Remova o painel traseiro que cobre o queimador traseiro do seu rotisserie.
 - a. Com a tampa aberta, remova os 4 parafusos na parte superior deste painel.
 - b. Com a tampa fechada, remova os 4 parafusos na parte de trás deste painel.
 - c. Com a tampa fechada, olhe por baixo deste mesmo painel traseiro e você verá 4-5 parafusos (dependendo da sua grade), estes só precisam ser soltos.
3. Em seguida, puxe o painel inteiro (começando pela parte de trás) para fora da grelha

- a. Ele é projetado para caber apertado, então você pode precisar de uma chave de fenda para estalar o aço inoxidável longe do corpo.
4. Em seguida, você verá a linha de gás, o cotovelo de bronze e o orifício.
5. Use uma chave para remover o orifício e instale o novo.
6. Volte a montar na posição inversa e verifique o queimador posterior para garantir a ignição e a queima adequada.

CONECTANDO O TRANSFORMADOR ELÉTRICO

1. **Transformador para Interior e Luzes LED** - O transformador elétrico da sua churrasqueira conectará no lado esquerdo de sua churrasqueira (olhando para ela pela frente) e opera as luzes da tampa dentro de sua churrasqueira, junto com as luzes LED nos modelos SL. Siga as imagens e insira o plugue macho branco no soquete fêmea branco, no lado esquerdo da sua churrasqueira e, em seguida, conecte o transformador a uma tomada padrão de 127V. Se você tiver dúvidas ou preocupações, consulte ou use um eletricista qualificado.



Lado esquerdo da Churrasqueira



Soquete Macho



Soquete Fêmea

OPERANDO A CHURRASQUEIRA

PERIGO

- SEMPRE Mantenha a tampa da churrasqueira aberta no momento da ignição dos queimadores, evitando acúmulo de gás caso a ignição falhe.
- Falhar neste procedimento pode resultar em um incêndio explosivo que pode causar ferimentos graves ou morte.

ATENÇÃO

- NUNCA use a churrasqueira se houver odor de gás.
- NUNCA fique em pé com a cabeça, corpo ou braços sobre a grade enquanto ascende.
- Inspeccione SEMPRE a mangueira antes de usar a churrasqueira. Se houver abrasão ou desgaste excessivo, ou se a mangueira estiver cortada, ela deve ser substituída antes que o aparelho de gás de cozinha seja colocado em operação. O conjunto da mangueira de substituição deve ser o especificado pelo fabricante.
- SEMPRE se certifique de que a área ao redor da churrasqueira esteja livre de substâncias inflamáveis como gasolina, madeira, etc.
- SEMPRE assegure que não haja bloqueio do fluxo de ar através do espaço de ventilação localizado abaixo da face da unidade.

REGRAS GERAIS

 **ATENÇÃO**  NUNCA deixe a churrasqueira sem vigilância enquanto cozinha!

- Certifique-se de que a churrasqueira tenha sido testada quanto a vazamentos e esteja localizada corretamente, com a ventilação e as folgas necessárias.
- Verifique se a extremidade de cada tubo do queimador está localizada corretamente em cada orifício da válvula.
- Acenda os queimadores da churrasqueira usando as instruções fornecidas neste manual.
- Ajuste as configurações de calor para a temperatura de cozimento desejada.
- Deixe a grade esfriar, limpe os respingos ou graxa e limpe a bandeja coletora.
- NUNCA coloque uma cobertura na grelha enquanto esta ainda estiver quente, pois pode começar um incêndio.

PERIGO

**Mantenha os cabos de alimentação elétrica e a mangueira de
Suprimento de combustível longe de qualquer superfície aquecida.**

ACENDENDO SUA CHURRASQUEIRA A GÁS

1. Abra a tampa.
2. Mantenha seu corpo, braços e rosto distantes dos queimadores e da superfície de cozimento.
3. Selecione o queimador que você deseja acender.

Pressione e gire o botão correspondente para esse queimador no sentido anti-horário para a posição "Alta".

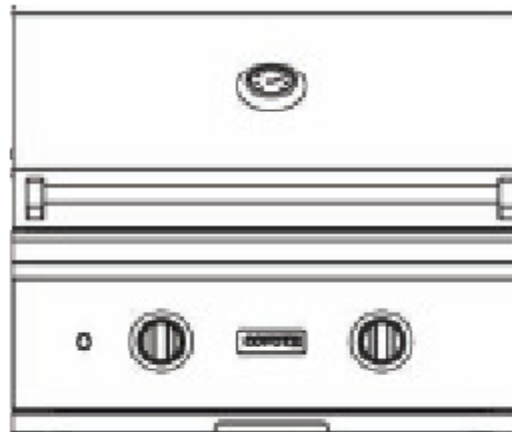
a. Quando estiver se aproximando da posição "Alta", você notará que a válvula está ficando mais difícil de girar. Isto é a mola dentro da válvula acumulando energia para criar a faísca. Depois de ouvir um clique, o ignitor acendeu a faísca para aquele queimador.

b. Não gire o botão muito rápido, pois é necessário que o gás circule até o coletor e, em seguida, para a válvula e finalmente no queimador onde encontrará a faísca do ignitor (na frente do queimador). Por outro lado, se você girar o botão muito devagar, poderá causar um acúmulo de gás na churrasqueira e criar um flash grande quando se inflama.

4. Se o queimador não acender na primeira tentativa, tente novamente imediatamente, mas esteja ciente se há qualquer gás se acumulando dentro da churrasqueira.

a. **⚠️ ATENÇÃO ⚠️** Se a grade não acender após três tentativas consecutivas, coloque o botão para a posição "Off" (desligado), mantenha a tampa aberta e permita que a churrasqueira se livre de qualquer gás acumulado pelo menos 5 minutos antes de iniciar o processo novamente.

5. Se, neste ponto, a churrasqueira ainda não acender, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente do Coyote para obter assistência adicional.



USANDO SEUS QUEIMADORES E GRELHANDO COM SEGURANÇA





Sua churrasqueira foi projetada para atingir uma temperatura que você configurou ajustando uma válvula que, por sua vez, ajusta a quantidade de gás que passa por cada queimador. Esta válvula está localizada atrás do seu botão e é a chave para o seu consumo de calor e combustível. Além disso, a maneira de acender os queimadores é através das válvulas, portanto, por favor, entenda a importância das válvulas / manípulos e a posição / cuidados tomados em relação a eles.

Exemplo: Se você esquecer de desligar um botão e o queimador não estiver aceso, você terá um vazamento de gás para fora dessa válvula. Você deve estar ciente do status da sua churrasqueira e ser responsável!

Quando você acender sua churrasqueira pela primeira vez, deixe acesa por 5 (cinco) minutos para eliminar qualquer cheiro ou detritos que possam ser deixados de fabricação e/ou trânsito. Isso é feito operando a sua churrasqueira na configuração "ALTA" com a tampa fechada por não mais que 5 minutos. Depois de ter "queimado" a churrasqueira, você está pronto para cozinhar!

Uso do Queimador

Controlar quanto gás flui através de seu queimador determina o tamanho de sua chama. A chama ideal será azul, sem ponta amarela e sem barulho excessivo saindo do queimador. Se acontecer de você ter algum destes problemas (ponta amarela ou ruído excessivo / incomum), espere até que a grade esteja completamente refrigerada e segura para:

-  **ATENÇÃO**  Verifique o parafuso de ajuste de ar na lateral do próprio queimador (chamado Venturi de ar) e o parafuso de ajuste que fica diretamente abaixo do orifício para garantir o fluxo adequado de gás para dentro do queimador a partir da válvula.
-  **ATENÇÃO**  Há muitas razões que podem causar chamas e calor fracos, mas nenhum é mais grave do que um vazamento de gás, por isso, preste sempre atenção ao odor de gás (GN ou GLP), mas também não esqueça de limpar os queimadores (consulte a seção Cuidados e manutenção deste manual)!

Você pode usar sua churrasqueira para cozinhar diretamente, cozinhar indiretamente, assados e / ou cozinhar na rotisserie:

Para **Cozinhar Diretamente**, você simplesmente cozinha sua comida em uma chama direta que é quente e rápida para cozinhar. O cozimento direto, no entanto, pode queimar sua comida rapidamente. Preste atenção de perto, se você escolher esse método!

Cozimento indireto é usado para cortes maiores de carnes.

- Para cozinhar indiretamente, desligue o queimador localizado diretamente sob os alimentos que estão sendo cozidos e ajuste a chama do queimador externo para que você crie um ambiente de cozimento lento, constante e uniforme para sua comida!



Para o cozimento com a Rotisserie, as churrasqueiras Coyote utilizam a mesma tecnologia de cerâmica em seu queimador, com sua rotisserie, juntamente com um motor e espeto que irá segurar e girar até 9 quilos de comida.

Preparando alimentos na churrasqueira



ATENÇÃO

Sempre observe práticas seguras de manipulação de alimentos e de preparo de alimentos usando esta churrasqueira, para prevenir doenças transmitidas por alimentos.

- Sempre cozinhe os alimentos adequadamente. Alimentos mal cozidos podem reter bactérias, especialmente se descongeladas ou expostas a condições quentes antes do cozimento.
- Sempre use pratos e utensílios separados para o manuseio de alimentos crus. Nunca coloque alimentos crus e alimentos cozidos no mesmo prato, e nunca coloque alimentos cozidos em um prato que foi usado para manuseio de alimentos crus.
- Sempre lave cuidadosamente todas as placas e utensílios usados para manusear alimentos crus antes de usá-los para manipular alimentos cozidos.
- Lave sempre todos os legumes, frutos do mar e aves antes de cozinhar.
- Sempre deixe alimentos não cozidos na geladeira até que esteja pronto para começar a cozinhar.

Dicas para grelhar

- Se você pré-cozinhar carne ou frango, faça-o imediatamente antes de grelhar.
- Leve à geladeira as sobras dentro de 2 horas depois de tirar a comida da grelha.
- Nunca deixe a bandeja ferver, pois isso pode ser perigoso. Gordura de alimentos gordurosos que foram coletados na bandeja pode inflamar e possivelmente causar lesões corporais ou danos à propriedade.
- Use um termômetro de carne para garantir que o alimento tenha atingido uma temperatura interna segura.
- Sempre retire o excesso de gordura de seus alimentos para reduzir a ocorrência de labaredas durante o cozimento.
- Aplique uma camada leve de óleo de cozinha nas grades de cozimento antes de grelhar, para evitar que os alimentos grudem.
- Cozinhe as porções iguais juntas, para que cozinhem uniformemente.
- Use pinças para manusear alimentos na grelha.
- Nunca fure alimentos enquanto eles estiverem cozinhando no Grill, pois isso irá secá-los.
- Manuseie os alimentos com pouca frequência. Alguns chefs dizem que um bom bife nunca deve ser virado mais de uma vez.
- Aplique molhos à base de açúcar, como molhos para churrasco comerciais apenas durante os últimos estágios de cozimento, para evitar carbonização.
- Mergulhe o cordão que você usa para amarrar assados e aves no espeto rotativo para protegê-lo da queima.

- Use uma bandeja de alumínio descartável cheia de água, suco de fruta, vinho ou marinada para adicionar sabor e umidade extras a alimentos cozidos lentamente, como assados, frangos inteiros, perus ou patos.

Controlando Flare-ups



ATENÇÃO Flare-ups podem ocorrer no cozimento de carnes em uma churrasqueira a gás. Isso adiciona um sabor único. Flare-ups excessivos resultantes do acúmulo de gordura na parte inferior da churrasqueira podem cozinhar demais os alimentos e causar uma situação perigosa para você e sua churrasqueira. Se isso ocorrer, **NÃO** derrame água sobre as chamas, pois isso pode causar salpicos de gordura e resultar em queimaduras graves ou danos corporais. Se ocorrer um incêndio com gordura, feche a tampa e desligue os queimadores principais até que a gordura queime. Tenha cuidado ao abrir a tampa, pois labaredas repentinas podem ocorrer.

Para minimizar os Flare-ups

- Apare o excesso de gordura das carnes antes de cozinhar.
- Cozinhe carnes com alto teor de gordura (frango ou carne de porco) em ambientes baixos ou indiretamente.
- Certifique-se de que a sua churrasqueira esteja nivelada e que a gordura possa evacuar para a bandeja de gotejamento.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

Toda limpeza e manutenção devem ser feitas somente quando a churrasqueira estiver fria e com o suprimento de combustível desligado no cilindro ou na fonte.

BANDEJA DE GOTEJAMENTO

A bandeja de gotejamento localizada abaixo da churrasqueira deve ser limpa periodicamente para evitar o acúmulo de detritos.

NOTA: Deixe a bandeja de gotejamento esfriar antes de limpar.

IMPORTANTE: Não deixe a churrasqueira do lado de fora durante as intempéries, a menos que esteja coberta (capa vendida separadamente). A água da chuva pode acumular-se no interior da churrasqueira, no carrinho da churrasqueira ou na bandeja de gotejamento, se deixado descoberto. Se a bandeja de gotejamento não for limpa após o uso e a churrasqueira for deixada descoberta, a bandeja de gotejamento irá encher de água, fazendo com que gordura e água entrem no carrinho da churrasqueira. Recomendamos que limpe e armazene a bandeja coletora após cada uso.

Grelhas

As grelhas podem ser limpas imediatamente após o uso e após desligar a churrasqueira. Mas, tome muito cuidado, pois as grelhas ficarão muito quentes se você as limpar imediatamente após o cozimento. Use uma luva de churrasco e esfregue as grelhas de cozimento com um pano úmido. Se a grelha for deixada a arrefecer, a limpeza das grelhas será mais fácil se for removida da churrasqueira e limpa com um detergente suave.

FLAVORIZADORES

Lavar os flavorizantes após cada uso não é necessário, mas periodicamente é sugerido que você os lave em uma solução de sabão e água morna. Não limpe os flavorizantes imediatamente após o uso da grelha. Permitir que os flavorizantes esfriem. Use uma escova de aço para remover os resíduos mais difíceis. Seque os flavorizantes e os divisores de chama antes de os reinstalar na churrasqueira.

QUEIMADORES

IMPORTANTE: Os botões de controle do gás devem estar na posição “DESLIGADO” e a linha / fonte de combustível deve estar desconectada. Para reduzir as hipóteses de FLASHBACK, o procedimento abaixo deve ser seguido pelo menos uma vez por mês ou quando a sua grelha não tiver sido utilizada durante um longo período.

Queimadores principais:

1. Limpe os queimadores principais apenas quando estiverem frios.
2. Retire os queimadores principais da churrasqueira, retirando a porca que segura o queimador na parte de trás e levante cuidadosamente cada queimador para fora do orifício da válvula de gás.
3. Pincele toda a superfície externa do queimador para remover detritos e sujeira. Limpe todas as portas entupidas com um fio rígido, como um clipe de papel aberto.
4. Inspeção o queimador quanto a danos (rachaduras ou furos) e, se tal dano for encontrado, solicite e instale um novo queimador.
5. Após a reinstalação, verifique se os orifícios da válvula de gás estão colocados corretamente dentro das extremidades dos tubos do queimador. Verifique também a posição do eletrodo de faísca.

Queimadores Rápidos:

Os queimadores rápidos são feitos de cerâmica e emitem gás em um padrão de favo de mel que é quase impossível de se ver. No entanto, estes queimadores ficam extremamente quentes e podem ser fáceis de danificar. Para limpar os queimadores:

1. Remova todos os pedaços de comida da parte superior do queimador.
2. Ligue o queimador em alta temperatura e deixe o calor fazer o trabalho.
3. Não deixe a churrasqueira sem vigilância enquanto faz isso.
4. Uma vez que o excesso de gordura tenha sido queimado, o processo está finalizado!
 - a) Uma maneira fácil de evitar que seu queimador fique sujo é permitir que ele funcione por alguns minutos depois de terminar de cozinhar, para que você não tenha que reaquecer sua grelha apenas para limpá-la.

Cuidado e manutenção em aço inoxidável

É um equívoco comum achar que o aço inoxidável manterá seu brilho original de fábrica com pouca ajuda do consumidor. Infelizmente, isto não é verdade. O aço inoxidável não irá manchar, descolorir, corroer ou enferrujar tão rápido quanto outros tipos de aço, mas não é totalmente à prova de intempéries. Se não for mantido adequadamente, todos os tipos de aço inoxidável podem enfrentar descoloração da superfície, corrosão e, eventualmente, ferrugem. Qualquer aço inoxidável exposto ao meio ambiente exigirá atenção e cuidado ao longo da vida para garantir que ele mantenha seu brilho e integridade estrutural.

Limpeza do aço inoxidável e polimento

1. Deixe a churrasqueira esfriar antes de limpar / polir o aço inoxidável. Não limpe aço inoxidável da sua churrasqueira quando a mesma estiver em operação ou ainda quente.
2. Para limpar o aço inoxidável, lave toda a sujeira e detritos do aço com água morna. Se você tiver pontos difíceis para limpar, então um produto apropriado pode ser usado.
3. Em seguida, enxágue e seque o aço com uma toalha limpa. Não permita que o aço seque ao ar pois a água parada pode causar descoloração da superfície.
4. O último passo é proteger a unidade com um bom polidor. Existem vários produtos no mercado que ajudarão a manter sua churrasqueira protegida contra os elementos por um longo período. A maioria desses esmaltes é tóxica, portanto use-os somente no exterior da churrasqueira. Siga as instruções fornecidas em qualquer produto de polir. Não use esses produtos nas grelhas ou flavorizadores.
 - a. Aplique o polimento com uma toalha de papel limpa.
 - b. Não deve haver excesso de líquido na superfície, mas é aceitável que seja um pouco oleoso, pois isso se dissipará.
5. Se a sua churrasqueira tiver desenvolvido descoloração da superfície ou ferrugem da superfície, limpe a unidade conforme indicado acima e use um bom produto para remover ou reduzir os pontos. Siga as instruções fornecidas no produto. A Coyote não garante nem o desempenho ou os resultados de tais produtos.

Fatores ambientais que podem afetar a sua Churrasqueira

Existem várias causas típicas para a descoloração da superfície e corrosão em seu equipamento externo de aço inoxidável:

1. A argamassa (que contém cal) do processo de montagem da bancada respingou na unidade e não foi limpa por um período;
2. Os produtos químicos de piscina foram respingados na churrasqueira (o cloro e o ácido causarão problemas rapidamente) e a unidade não foi limpa imediatamente.

3. A água dura dos sprinklers (cloro na água) foi deixada na unidade.
4. A churrasqueira está exposta ao sal e a maresia do oceano por um período sem ser limpo (os proprietários que utilizam o produto em casa de praia devem ser rigorosos na manutenção de seus equipamentos inoxidáveis ao ar livre).
5. Poeira, ou ferrugem de outros metais em contato com a churrasqueira e foi deixado por um longo período.
6. Matérias orgânicas (como certos tipos de alimentos) podem ter chegado à superfície da grelha e foram cobertas. Com alta umidade e baixo oxigênio, a corrosão começará a ocorrer.
7. Sprays e soluções de limpeza contendo alcalino, cal, ácido, sal, etc. podem ter sido deixados na superfície da grelha sem secagem.
8. Deixar de limpar ou polir a sua grelha de acordo com as instruções acima

Maneiras de Evitar Ferrugem na sua Churrasqueira

1. Compre uma capa Coyote Grill para sua unidade. Isso garantirá que sua cobertura seja adequada e respirável, além de fornecer a proteção necessária.
2. Ao instalar a unidade, certifique-se de manter a unidade coberta quando algum trabalho de alvenaria estiver sendo realizado. Se qualquer argamassa ou poeira entrar em contato com o aço inoxidável, certifique-se de limpá-lo o mais rápido possível e use um polidor de aço inoxidável imediatamente depois.
3. Posicione sua Churrasqueira longe de áreas que podem receber respingos de água de uma piscina ou banheira de hidromassagem.
4. Não armazene produtos químicos da piscina em seus gabinetes da bancada.

COMO MUDAR AS LÂMPADAS

1. Remova o parafuso que segura a lente da lâmpada.
2. Alcance usando apenas os dedos, segure as duas bordas externas da lâmpada. Não segure a parte superior ou inferior da lâmpada, pois ela pode se quebrar. Puxe a lâmpada para fora, de modo que os dois fios do eletrodo sejam completamente removidos com a lâmpada. Coloque a lâmpada no lixo.
3. Ao instalar a nova lâmpada alógena, certifique-se de usar um pano limpo ou uma toalha de papel para garantir a longevidade da lâmpada.
4. Insira a nova lâmpada usando o pano limpo e encaixe-a delicadamente na posição. Limpe todas as impressões digitais e / ou gordura que possam ter sido transferidas para a lâmpada.
5. Volte a instalar a lente da lâmpada e a tampa
6. Ligue o interruptor para verificar as luzes.

DIRETRIZES DE MANUTENÇÃO

1. Mantenha a área do aparelho de gás de cozinha ao ar livre, livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
2. Não obstrua o fluxo de combustão e ventilação.
3. Mantenha a (s) abertura (s) de ventilação do invólucro do cilindro livre de detritos.
4. Verifique visualmente as chamas do queimador. As chamas do queimador devem ser azuis e estáveis, sem pontas amarelas ou ruído excessivo. Se qualquer uma dessas condições ocorrer, desligue a churrasqueira e ligue para nossa linha de atendimento ao cliente.
5. Limpe o aparelho de gás de cozinha ao ar livre, incluindo superfícies especiais, com os agentes de limpeza recomendados, se necessário.
6. Verifique e limpe o queimador para verificar a existência de insetos e ninho. Um tubo entupido pode levar a um incêndio sob a churrasqueira.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS GERAIS

Inspeção seus queimadores pelo menos uma vez por ano ou imediatamente se ocorrer qualquer uma das seguintes condições:

- Cheiro de gás.
- Chamas que aparecem na maior parte amarelas.
- A churrasqueira não fica suficientemente quente.
- Queimadores fazem um barulho de encaixe.
- A churrasqueira aquece de forma irregular.



ARANHA E INSETOS: Aranhas e insetos podem se aninhar nos queimadores desta e de outras churrasqueiras, o que poderia interromper o fluxo de gás. Esta condição perigosa pode causar um incêndio atrás e sob o painel da válvula, danificando a churrasqueira e tornando-a insegura de operar. Recomendamos que você verifique a churrasqueira e remova quaisquer aranhas, insetos e teias pelo menos uma vez por ano para reduzir esse risco.

CUIDADO COM ARANHAS / INSETOS

Você deve inspecionar os queimadores uma vez por ano ou imediatamente após qualquer uma das seguintes condições ocorrer:

1. O cheiro de gás em conjunto com as chamas do queimador aparece em amarelo.
2. A churrasqueira não atinge a temperatura.
3. O queimador aquece de forma irregular.
4. Os queimadores fazem ruídos de estalo.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se a churrasqueira não funcionar corretamente, use a tabela abaixo para ajudar no diagnóstico do problema. A solução de problemas é apenas para propósitos gerais. **SEGURANÇA ACIMA DE TUDO.** Se o problema persistir, entre em contato com nossa linha de Atendimento ao Cliente.

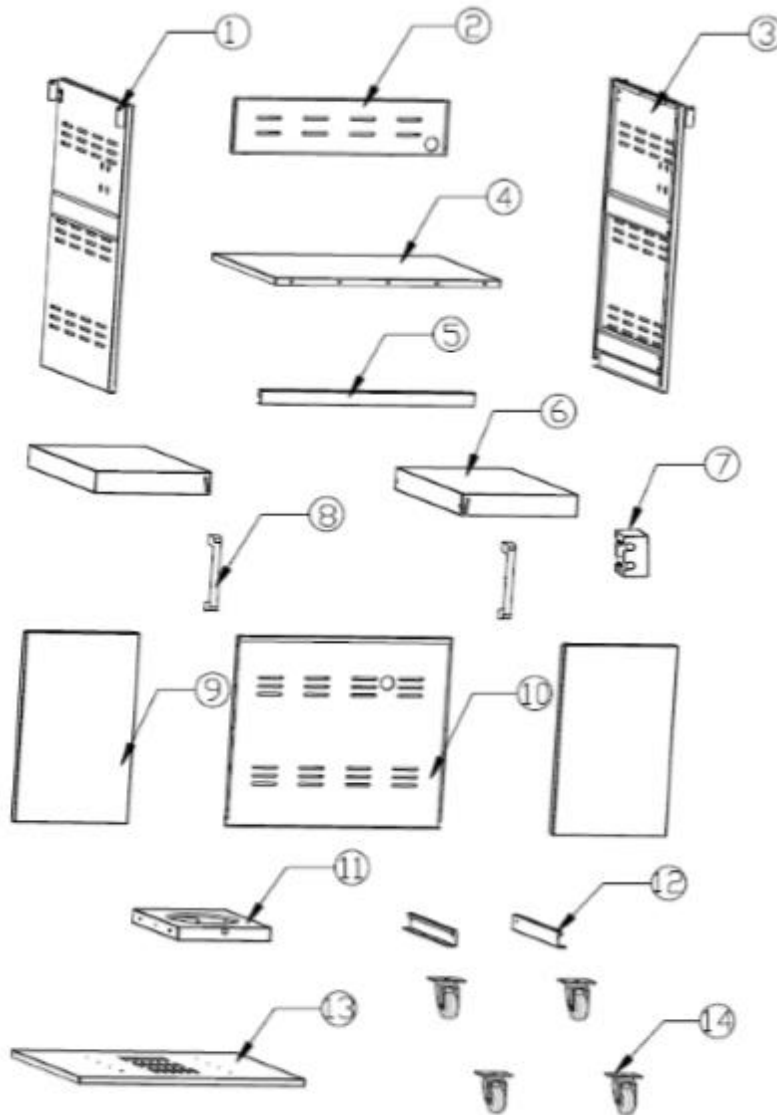
PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS E SOLUÇÕES
Grill não acende quando o botão ignitor é pressionado.	<ul style="list-style-type: none">• O seu fornecimento de gás está ligado?• Verifique o seu nível de gás.• Um dos seus queimadores está ligado? Permitir até 5 segundos de fluxo de gás para acender.• O seu ignitor está funcionando?<ul style="list-style-type: none">- Você deve ouvir um som de estalo quando pressionar o acendedor.- Se você ouvir um som de estalo, você pode ver uma faísca nos eletrodos?

	<p>Nota: Você precisará remover suas grades de cozimento e flavorizantes para ver os eletrodos. Os eletrodos devem ter uma folga de 3,17mm a 6,35mm entre o eletrodo e o ponto de contato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifique se há conexões de fios soltos no dispositivo de ignição ou nos eletrodos. - Verifique se há detritos bloqueando os eletrodos.
Flare-ups	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique os flavorizadores e as grelhas de cozimento quanto a excesso de comida ou gordura. • Certifique-se de que a churrasqueira não esteja colocada diretamente no caminho do vento. Certifique-se de que a bandeja de gotejamento esteja limpa (não use folha de alumínio na bandeja de gotejamento). <p>Nota: Algumas labaredas podem ser inevitáveis se cozinhar alimentos gordurosos.</p>
Chamas Amarelas	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há obstruções na entrada do queimador, principalmente nas entradas de ar de cada queimador. • A churrasqueira pode estar em uma área com muito vento.
A Chama está baixa ou tem distribuição de calor desigual.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há teias de aranha ou ninhos de insetos e limpe • A churrasqueira fria precisa ser pré-aquecida por 5 minutos em alta temperatura. • Saída de ar lateral pode estar desalinhado e precisa estar alinhado sobre os orifícios. • O tempo frio e ventoso exigirá que você afaste a churrasqueira do vento. • Falta de combustível. Verifique se a válvula do cilindro está aberta e se o cilindro tem combustível
Calor baixo com o botão em “HIGH” (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a mangueira de combustível está dobrada ou torcida. • Certifique-se de que a área da churrasqueira esteja livre de poeira. • Verifique o suprimento de gás e a pressão do gás. • Se for apenas um queimador que parece baixo, verifique se o orifício ou o queimador está limpo.
A churrasqueira está muito quente	<ul style="list-style-type: none"> • O acúmulo excessivo de gordura causa incêndios de gordura. • Regulador danificado ou defeituoso. Substitua por peças autorizadas de fábrica. • Cozinhe em uma temperatura mais baixa.
Chama atrás do painel de controle ou área do botão de controle.	<ul style="list-style-type: none"> • IMEDIATAMENTE, desligue a válvula do cilindro e deixe a grade esfriar.

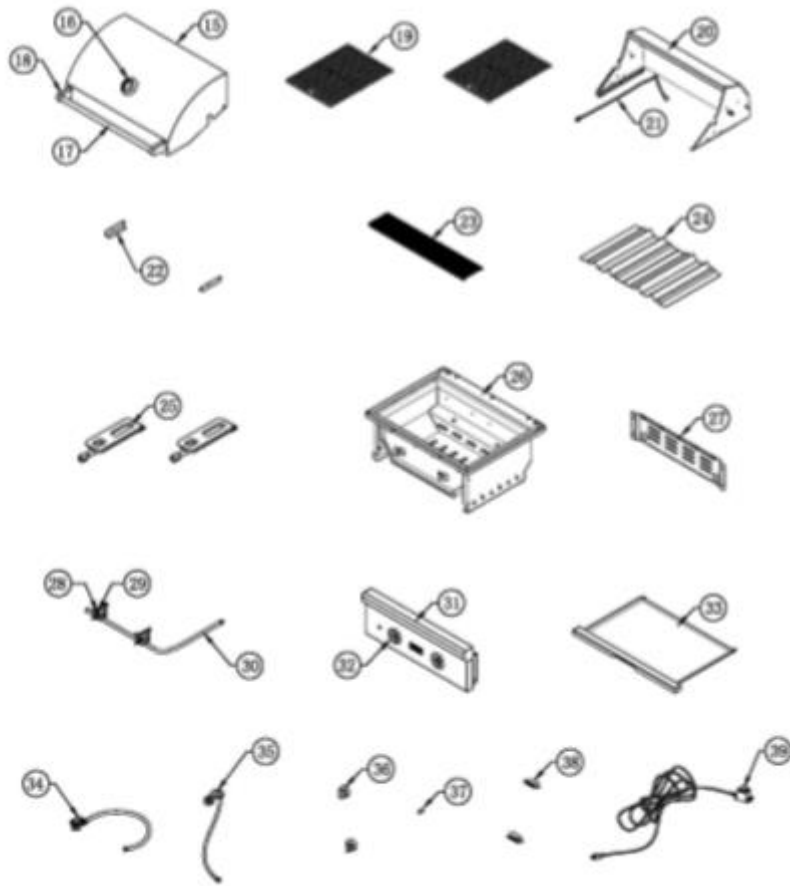
	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há teias de aranha ou ninhos de insetos • O gás está vazando de uma conexão defeituosa. Aperte as conexões com uma chave ajustável e substitua as peças danificadas. Realize um teste de vazamento em todas as conexões antes de cozinhar na churrasqueira novamente. • Se você não encontrar o motivo, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência.
Fogo em qualquer conexão.	<ul style="list-style-type: none"> • IMEDIATAMENTE, desligue a válvula do cilindro e deixe a grade esfriar. • O gás está vazando de uma conexão defeituosa. Aperte as conexões com uma chave ajustável e substitua as peças danificadas. • Realize um teste de vazamento em todas as conexões antes de cozinhar na churrasqueira novamente. • Se você não encontrar o motivo, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência.

VISTA EXPLODIDA / LISTA DE PEÇAS

C1C28 CARRINHO



C1C28 CHURRASQUEIRA



CARRINHO		
Nº	NOME	PART Nº
1	Suporte de prateleira lateral	C1C280001
2	Painel traseiro superior	C1C280002
3	Placa lateral	C1C280003
4	Painel de Partição	C1C280004
5	Trilho superior	C1C280005
6	Prateleira Lateral	C1C280006
7	Caixa Transformadora	C1C280007
8	Puxador	C1C280008
9	Porta	C1C280009
10	Painel Traseiro Inferior	C1C280010
11	Suporte do tanque	C1C280011
12	Prateleira do suporte do tanque	C1C280012
13	Painel Inferior	C1C280013
14	Rodízio	C1C280014

CHURRASQUEIRA		
Nº	NOME	PART Nº
15	Tampa	C1C280015
16	Termômetro	C1C280016
17	Alça da Tampa	C1C280017
18	Suporte da Alça	C1C280018
19	Grelha	C1C280019
20	Tampa inferior	C1C280020
21	Chicote das luzes	C1C280021
22	Suporte de Rack de Aquecimento	C1C280022
23	Cremalheira de aquecimento	C1C280023
24	Flavorizador	C1C280024
25	Queimador	C1C280025
26	Caixa de Fogo	C1C280026
27	Placa Traseira da caixa de fogo	C1C280027
28	Válvula de Segurança LP	C1C280028
29	Válvula de Segurança NG	C1C280029
30	Tubulação de gás	C1C280030
31	Painel de Controle	C1C280031
32	Base do Botão	C1C280032
33	Bandeja de gotejamento	C1C280033
34	Regulador NG	C1C280034
35	Regulador LP	C1C280035
36	Botão	C1C280036
37	Interruptor de luz impermeável	C1C280037
38	Luzes	C1C280038
39	Transformador	C1C280039

