

**FOBQ 1000 G X**  
**FOBQ 803 G X**

**CHURRASQUEIRA EMBUTIDA PARA USO  
DOMÉSTICO EXTERIOR**

**PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO**





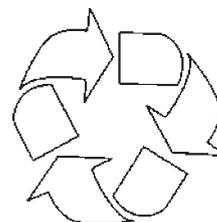
## Congratulações

Parabéns e obrigado por escolher nossa churrasqueira integrada. Temos certeza que será um prazer para você utilizar nossa nova churrasqueira. Antes de utilizar a churrasqueira, recomendamos a leitura completa do manual do usuário, que descreve a churrasqueira e suas funções. Para evitar os riscos que estão sempre presentes na utilização de um aparelho a gás, é importante instalá-lo corretamente e ler atentamente as instruções de segurança, a fim de evitar usos indevidos e perigos.

Recomendamos que você guarde este livreto de instruções para referência futura e o entregue a quaisquer proprietários subsequentes.

Após retirar a churrasqueira da embalagem, verifique se a mesma não está danificada. Em caso de dúvida, não utilize o aparelho e contacte o centro de atendimento ao cliente mais próximo.

## Dica ambiental Informações sobre descarte para usuários

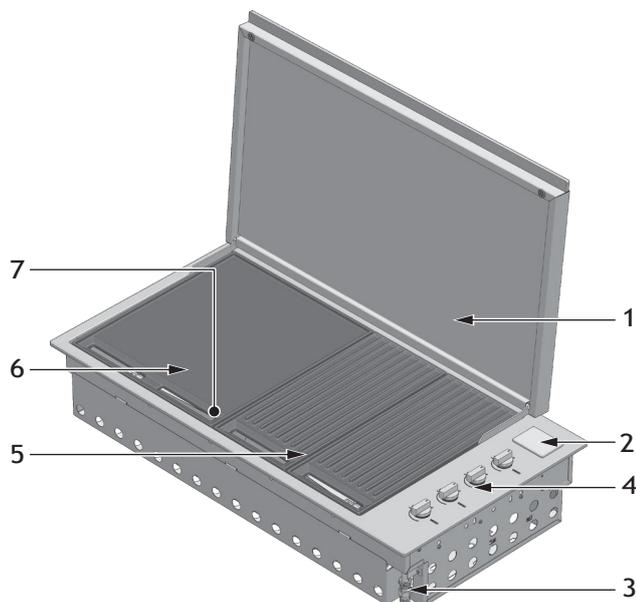


- A maioria dos materiais de embalagem é reciclável. Esses materiais devem ser descartados no centro de reciclagem local apropriado ou colocados em recipientes de coleta adequados.
- Se desejar descartar o produto, entre em contato com os escritórios locais competentes e descubra o método correto de descarte.

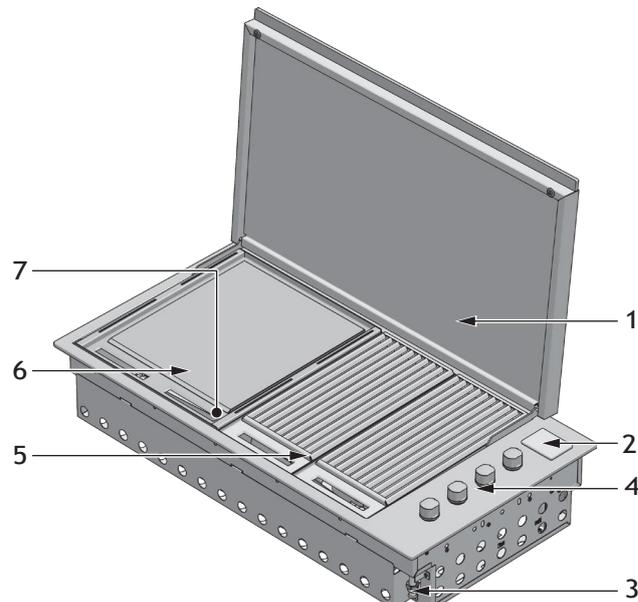
INDICE	PAG.
<b>1 - Descrição do produto</b>	<b>2</b>
<b>2 - Componentes</b>	<b>7</b>
<b>3 - Instruções importantes para a segurança</b>	<b>8</b>
Utilização	8
Responsabilidade do construtor	10
<b>4 - Montagem da churrasqueira</b>	<b>11</b>
<b>5 - Características dos gases em diferentes países</b>	<b>13</b>
Adaptação a vários tipos de gás	14
Ligação de gás	15
Conexão de metal rígida/semi-rígida/mangueira de borracha	15
<b>6 - Informações de segurança sobre cilindros de gás</b>	<b>17</b>
Procedimento de teste de vazamento	17
<b>7 - Instruções de instalação e avisos</b>	<b>18</b>
Escolha do ponto de instalação	19
Compartimento de instalação	19
Instalação estilo ilha	19
Instalação num Top inserido num contexto específico	19
<b>8 - Conexão do cilindro de GLP</b>	<b>28</b>

INDICE	PAG.
<b>9 - Aplicação da tampa</b>	<b>29</b>
Aplicação da tampa baixa	29
Aplicação da tampa alta	30
<b>10 - Instruções de uso</b>	<b>31</b>
Funções de controle	36
Instruções de iluminação	36
Ignição manual	36
Pré-aquecer zonas de cozimento	36
Para desligar o queimador	37
<b>11 - Limpeza e cuidado</b>	<b>38</b>
Limpeza e cuidados com o aparelho	38
Limpando as peças de cozimento	38
Outras superfícies de aço inoxidável	38
Limpeza de grelhas de ferro fundido	38
Limpeza de grelhas de aço inoxidável	38
Limpando a bandeja de coleta de gordura	39
Queimadores	39
<b>12 - Manutenção</b>	<b>40</b>
Sistema di accensione	40
Aperture di ventilazione	40
<b>13 - Solução de problemas</b>	<b>41</b>

**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 1000 G MBK  
BAIXA TAMPA MOD. FOBQ LL 1000MBK**



**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 1000 G X  
TAMPA BAIXA MOD. FOBQ LL 1000X**

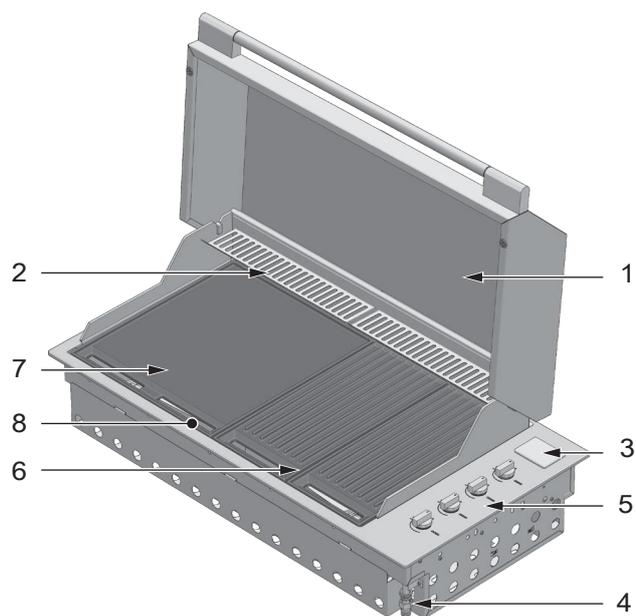


**Churrasqueira integrada com tampa fina**

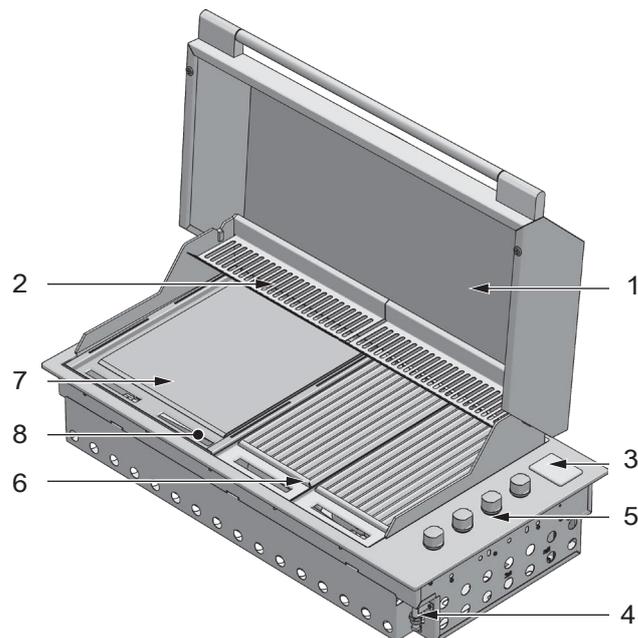
- |    |  |
|----|--|
| 1. | Tampa fina   |
| 2. | Tampa do compartimento da bateria  |
| 3. | Ponto de conexão de gás  |
| 4. | Controles do queimador   |
| 5. | Montagem de grade de ferro fundido (2 jogos)   |
| 6. | Chapa de cozimento   |
| 7. | Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada) |

- |    |  |
|----|--|
| 1. | Tampa fina   |
| 2. | Tampa do compartimento da bateria  |
| 3. | Ponto de conexão de gás  |
| 4. | Controles do queimador   |
| 5. | Conjunto de grade em aço inox (2 jogos)  |
| 6. | Chapa de cozimento   |
| 7. | Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada) |
| 8. | Difusores de chama (2 peças.) colocados sob as grades (não mostrado)                             |

**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 1000 G MBK  
ALTA CAPA MOD. FOBQ HL 1000 MBK**



**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 1000 G X  
ALTA CAPA MOD. FOBQ HL 1000 X**



### Churrasqueira embutida com tampa alta

1. Tampa alta

2. Racks de aquecimento

3. Tampa do compartimento da bateria

4. Ponto de conexão de gás

5. Controles do queimador

6. Montagem da grelha de ferro fundido (2 jogos)

7. Chapa de cozimento

8. Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada)

1. Tampa alta

2. Racks de aquecimento

3. Tampa do compartimento da bateria

4. Ponto de conexão de gás

5. Controles do queimador

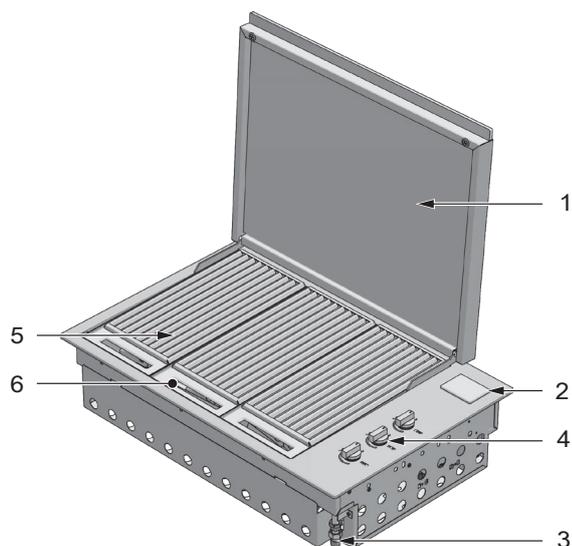
6. Conjunto de grade em aço inox (2 jogos)

7. Chapa de cozimento

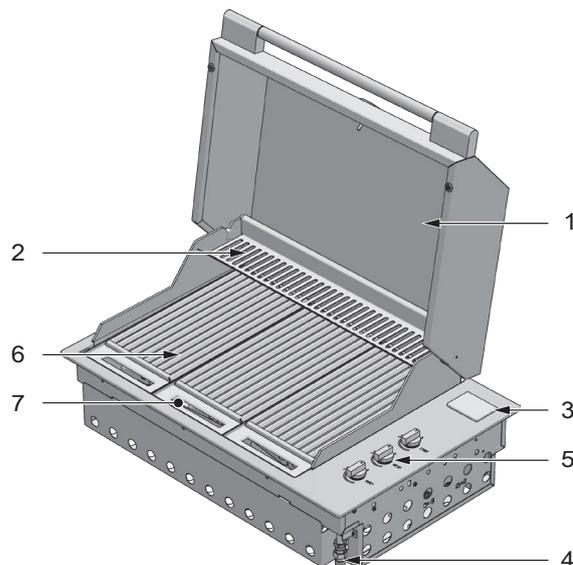
8. Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada)

9. Difusores de chama (2 peças.) colocados sob as grades (não mostrado)

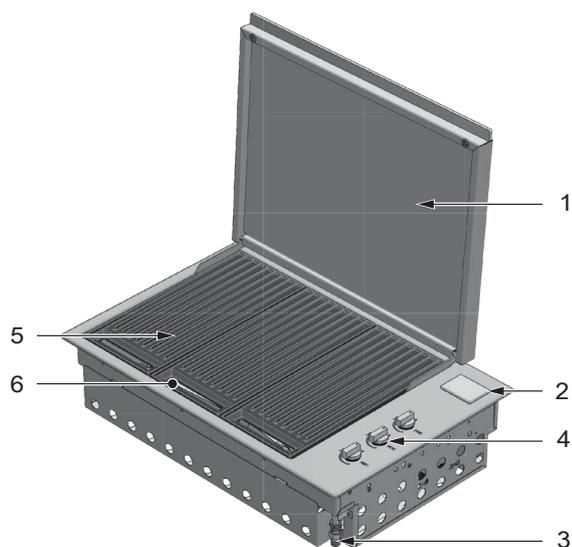
**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 803 G X  
TAMPA BAIXA MOD. FOBQ LL 800 MBK**



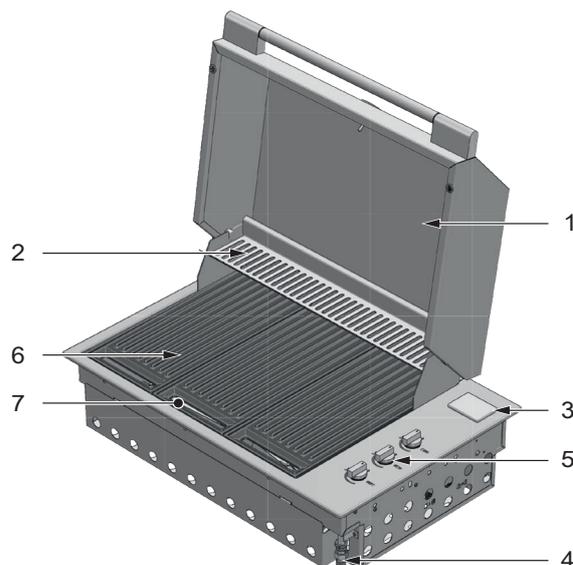
**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 803 G X  
TAMPA ALTA MOD. FOBQ HL 800 MBK**



**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 803 G MBK  
TAMPA BAIXA MOD. FOBQ LL 800 MBK**



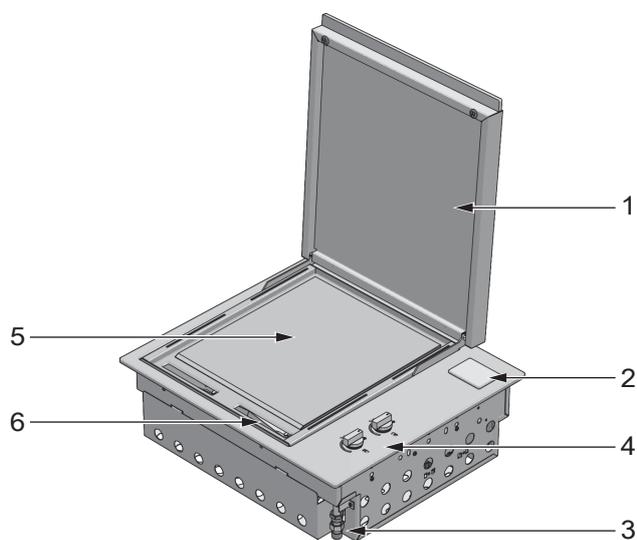
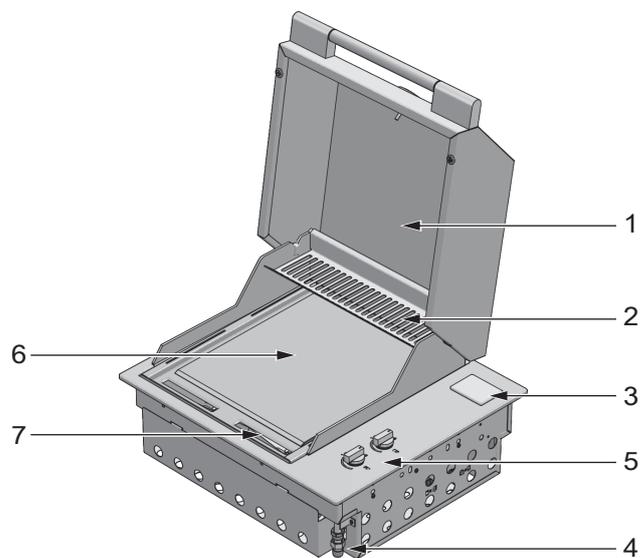
**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 803 G MBK  
TAMPA ALTA MOD. FOBQ HL 800 MBK**



**Churrasqueira embutida com tampa**

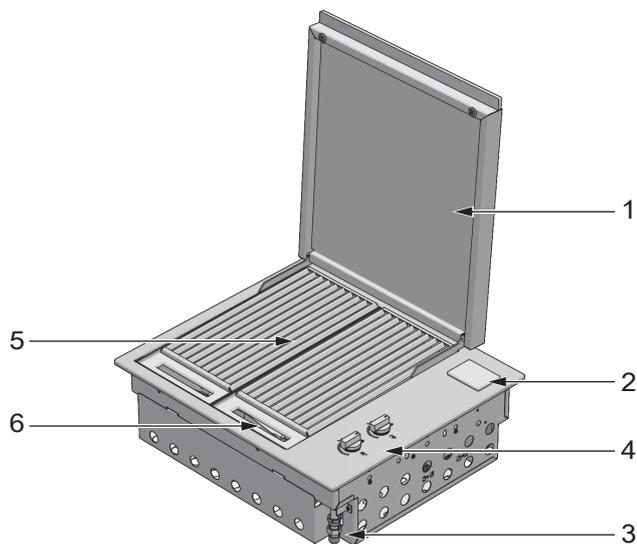
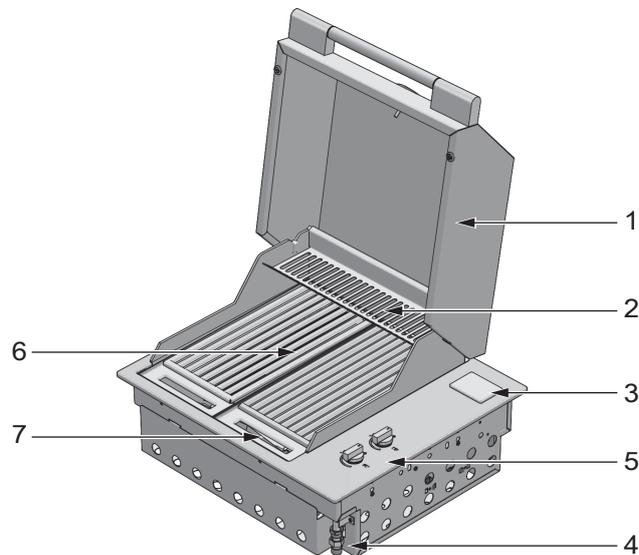
- |    |  |
|----|--|
| 1. | Tampa fina   |
| 2. | Tampa do compartimento da bateria  |
| 3. | Ponto de conexão de gás  |
| 4. | Controles do queimador   |
| 5. | Conjunto de grade em aço inox (3 jogos)  |
| 6. | Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da placa (não mostrada) |
| 7. | Difusores de chama (3 unid.) colocados sob as grades (não mostrado)                      |

- |    |  |
|----|--|
| 1. | Tampa alta   |
| 2. | Racks de aquecimento   |
| 3. | Tampa do compartimento da bateria  |
| 4. | Ponto de conexão de gás  |
| 5. | Controles do queimador   |
| 6. | Chapa de cozimento   |
| 7. | Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada) |
| 8. | Difusores de chama (3 unid.) colocados sob as grades (não mostrado)                              |

**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 601 TY G  
X TAMPA BAIXA MOD. FOBQ LL 600 X**

**CHURRASQUERIA MOD. FOBQ 601 TY G  
X TAMPA BAIXA MOD. FOBQ HL 600 X**

**Churrasqueira embutida com tampa**

- |    |  |
|----|--|
| 1. | Tampa fina   |
| 2. | Tampa do compartimento da bateria  |
| 3. | Ponto de conexão de gás  |
| 4. | Controles do queimador   |
| 5. | Chapa de cozimento   |
| 6. | Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada) |

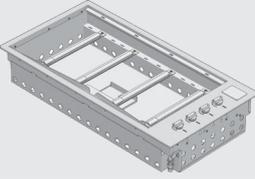
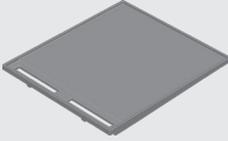
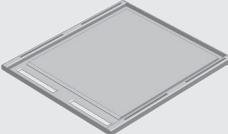
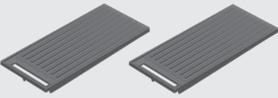
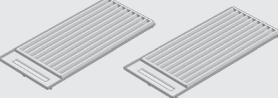
- |    |  |
|----|--|
| 1. | Tampa alta   |
| 2. | Racks de aquecimento   |
| 3. | Tampa do compartimento da bateria  |
| 4. | Ponto de conexão de gás  |
| 5. | Controles do queimador   |
| 6. | Chapa de cozimento   |
| 7. | Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada) |

**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 602 G X  
TAMPA BAIXA MOD. FOBQ LL 600 X**

**CHURRASQUEIRA MOD. FOBQ 602 G X  
TAMPA BAIXA MOD. FOBQ HL 600 X**

**Barbecue integrado com coperchio**

1. Tampa fina	1. Tampa alta
2. Tampa do compartimento da bateria	2. Racks de aquecimento
3. Ponto de conexão de gás	3. Tampa do compartimento da bateria
4. Controles do queimador	4. Ponto de conexão de gás
5. Conjunto de grade em aço inox (2 jogos)	5. Controles do queimador
6. Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada)	6. Conjunto de grade em aço inox (2 jogos)
7. Difusores de chama (2 peças.) colocados sob as grades (não mostrado)	7. Bandeja de gotejamento de gordura removível localizada na frente da churrasqueira (não mostrada)
	8. Difusores de chama (2 peças.) colocados sob as grades (não mostrado)

**IMPORTANTE**

A quantidade de cada componente pode variar dependendo do modelo.

	QTA	DESCRIÇÃO		QTA	DESCRIÇÃO
	1	Caixa do queimador e perfil externo		1	Chapa de cozimento ferro fundido sólido Apenas para modelos de 100 cm .
	2 3 4	Queimadores modelo 60 cm Queimadores para modelo 80 cm Queimadores para modelo 100 cm			Placa de cozimento em aço inox
	2 3 2	Difusores de chama para modelo 60cm* Difusores de chama para modelo 80cm* Difusores de chama para modelo 100cm*		2	Conjuntos de grades de ferro fundido para modelo 100 cm
	2 3 2	Difusores de chama para modelo 60 cm (opcional)* Difusores de chama para modelo 80cm* Difusores de chama para modelo 100cm*		2 3 4	Conjuntos de grade de aço para modelo 60 cm Conjuntos de grade de aço para o modelo 80 cm Conjuntos de grade de aço para modelo 100 cm
	1	Reservatório de gordura			

\*Presente dependendo do modelo, veja pp. 2-6

**CONFIGURAÇÃO 1**

	QTA	DESCRIÇÃO
	1	Tampa alta para cozinhar

**CONFIGURAÇÃO 2**

	QTA	DESCRIÇÃO
	1	Tampa Baixa



Para sua própria segurança, o usuário é obrigado a ler este manual antes de operar a churrasqueira.



## Usar

Por favor, leia o manual do usuário cuidadosamente e mantenha-o em um lugar acessível para referência futura.

A seguir está o significado dos símbolos usados neste manual:

### ATENÇÃO

Este símbolo indica informações relacionadas à segurança pessoal do usuário.

### AVISO

Este símbolo indica informações sobre como evitar danos ao aparelho.

### DICAS & INFORMAÇÕES

Este símbolo indica dicas e informações sobre como usar o aparelho.

### DICA DE MEIO AMBIENTE

Este símbolo indica informações para uma utilização econômica e ecológica do aparelho.

### DIVIETO

Este símbolo indica que você não tem permissão para executar uma ação.

### ATTENZIONE

O aparelho SÓ deve ser instalado e reparado por pessoal qualificado e licenciado. A instalação inadequada, a modificação de ajustes ou a manutenção podem resultar em ferimentos ou danos materiais.

Entre em contato com o Centro de Assistência Técnica mais próximo para obter mais informações.

**NOTA AO INSTALADOR: ESTE MANUAL DEVE PERMANECER COM O PROPRIETÁRIO PARA REFERÊNCIA FUTURA**

## ATENÇÃO

Se sentir cheiro de gás, não tente acender a churrasqueira. Execute o procedimento de teste de estanqueidade conforme descrito no manual. Localize o vazamento e aperte novamente o encaixe de vazamento, se apenas o do cilindro, substituindo a junta de vedação se necessário. Se o vazamento persistir, desligue o fornecimento de gás e chame assistência técnica.

## PROIBIÇÃO

- . Não se dobre sobre a grelha ao acendê-la.
- . Não deixe a grelha sem vigilância quando estiver acesa.
- . Não se dobre sobre a grelha ao acendê-la.
- . Não deixe a grelha sem vigilância quando estiver acesa.
- . Não atrase a ignição quando o gás estiver ligado.
- . Não guarde ou use latas de aerossol perto da churrasqueira.
- . Não mantenha líquidos inflamáveis perto da churrasqueira.
- . Não use produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos na churrasqueira.
- . Não opere a churrasqueira com a tampa fechada.
- . Não tente desmontar ou organizar as torneiras de controle.

## PROIBIÇÃO

- . Não bloqueie as aberturas de ventilação da churrasqueira.
- . Não permita que as crianças operem a churrasqueira ou brinquem perto dela. Não use a churrasqueira se os materiais inflamáveis estiverem localizados em um raio de aproximadamente 60 cm da parte superior, inferior, traseira ou lateral do dispositivo.
- . Mantenha todos os cabos elétricos e mangueiras de alimentação de combustível longe de superfícies quentes.
- . Nunca mantenha um botijão de gás sobressalente perto da churrasqueira.
- . Este dispositivo atinge altas temperaturas. Tenha especial cuidado quando crianças ou idosos estão presentes.
- . Não mova o aparelho quando estiver ligado.
- . Use luvas de proteção ao usar o babecue.
- . Mantenha as crianças menores de oito anos afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- . Nunca tente apagar uma chama/fogo com água: apague o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou cobertor à prova de fogo.

## PROIBIÇÃO

- Manusear os botijões de gás com cuidado, mesmo que pareçam vazios, de acordo com as normas de segurança em uso.
- Não use botijões de gás amassados ou enferrujados.
- Não desligue o botijão de gás do aparelho quando este estiver a funcionar. Realize qualquer trabalho no botijão de gás longe do aparelho.
- Acenda os queimadores somente quando a tampa estiver levantada.
- Se o botão se tornar difícil de girar, mande verificar as torneiras por um centro de serviço autorizado.
- Abaixar a tampa com a mão, certificando-se de que nada atrapalha seu fechamento correto.
- Ao cozinhar com a tampa fechada, fique de olho no termômetro: e se o valor ultrapassar 350°C, é necessário levantar a tampa para evitar superaquecimento perigoso.
- Não deixe objetos em superfícies de cozimento.
- Em nenhuma circunstância o aparelho deve ser usado para aquecer o ambiente.
- Feche sempre a válvula de gás do cilindro ao final do uso.

## Responsabilidades do fabricante:

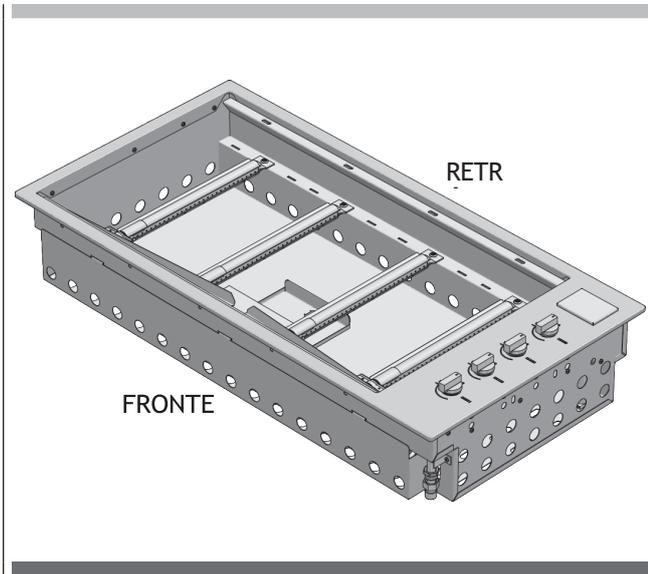
O fabricante declina toda a responsabilidade por danos sofridos por pessoas e bens causados por:

- Utilização do aparelho diferente do previsto;
- Não cumprimento dos requisitos do manual do usuário;
- Adulteração de até mesmo uma única parte do aparelho;
- Utilização de peças sobressalentes não originais.

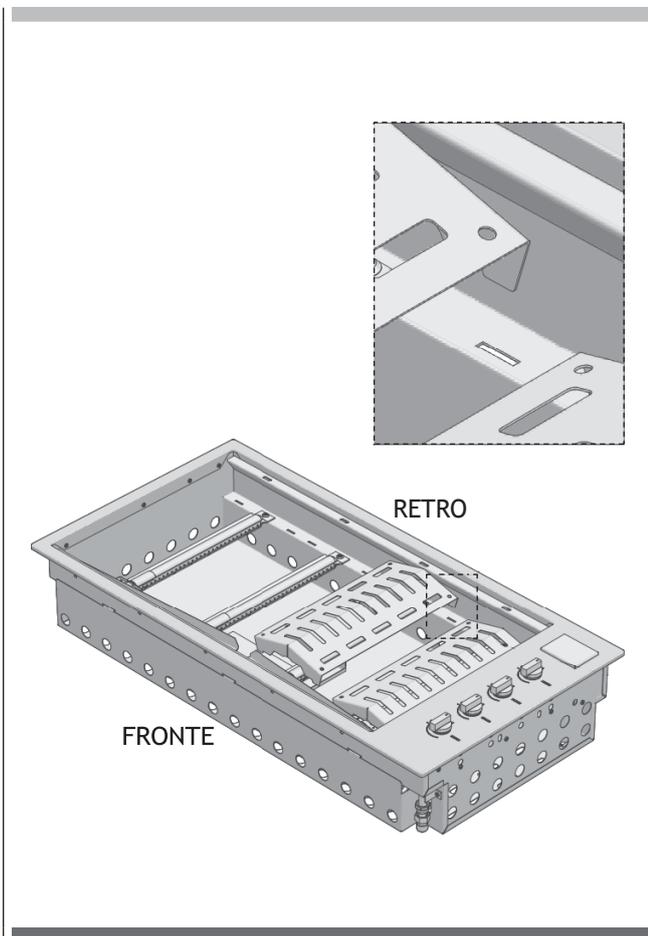
**Ferramentas necessárias para montagem:**

- Parafusadeira Phillips

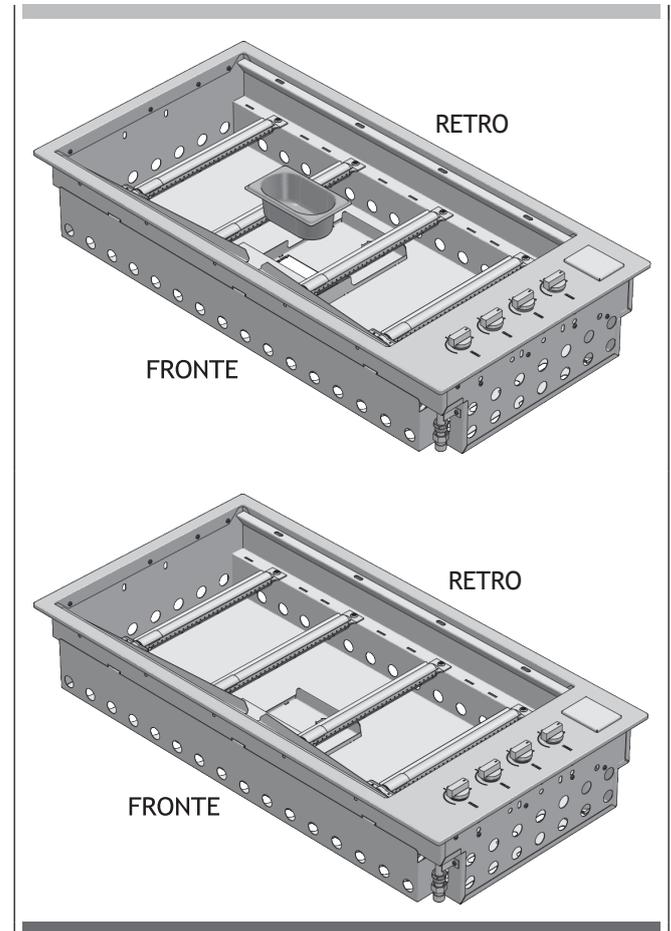
1. Remova todos os componentes da caixa.



2. Coloque os difusores de chama nas posições desejadas (abaixo dos pontos (A) onde serão colocadas as seções da grelha) e prenda a borda traseira do difusor de chama à parte de trás do corpo da grelha.



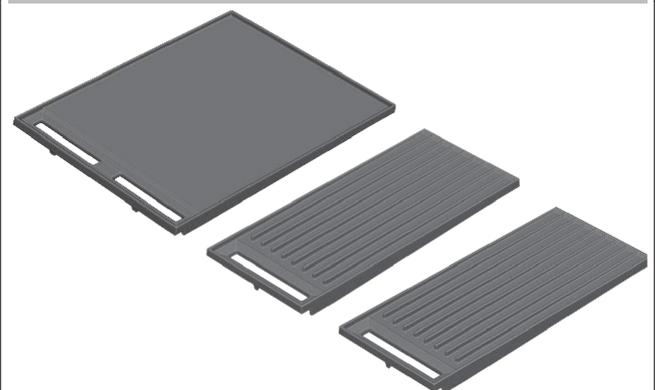
3. Coloque as bandejas de gotejamento de óleo na frente da churrasqueira.



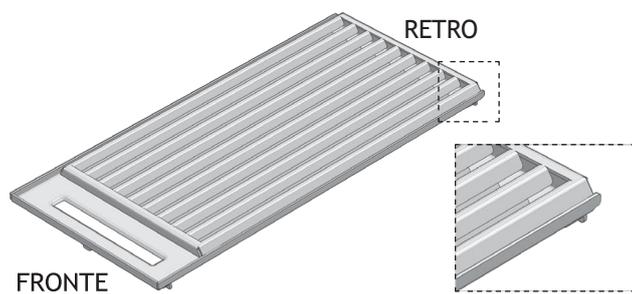
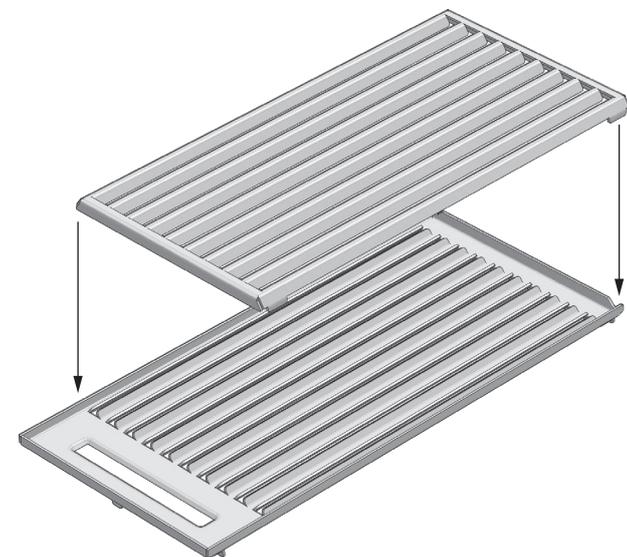
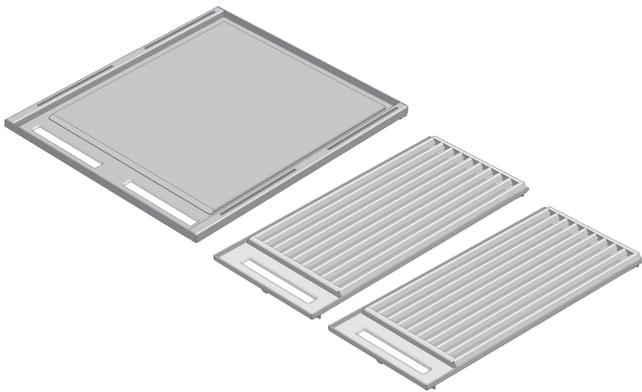
4. Coloque as seções da placa de cozimento e da grelha nas posições desejadas, certificando-se de que os difusores de chama estejam sob as seções da grelha.

NOTA: Posicione as grelhas corretamente, inclinando-as para a frente, para que o óleo escorra para as bandejas de gotejamento.

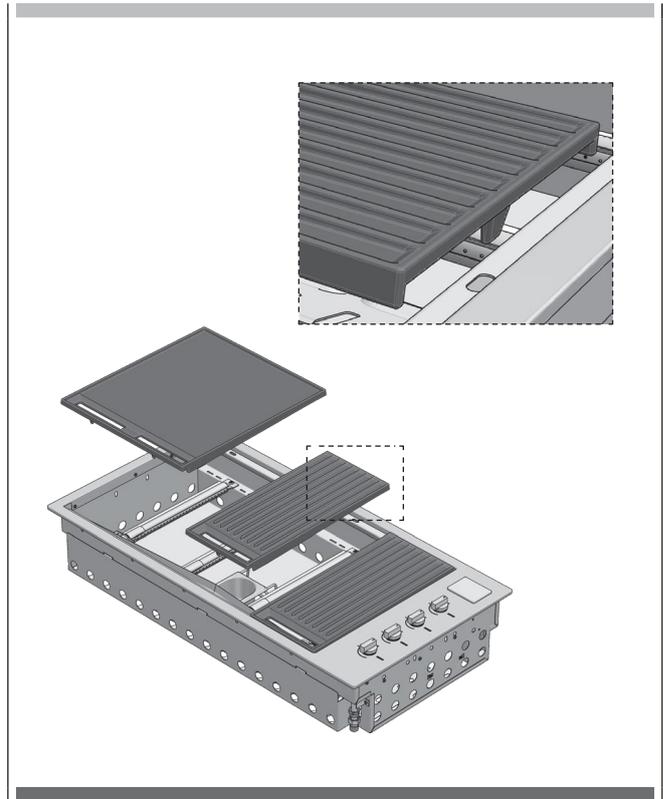
**CONJUNTOS DE GRADES DE FERRO FUNDIDO**



## CONJUNTOS DE GRADES EM AÇO INOX



5. Após a instalação no balcão, prenda a tampa fina ou a coifa conforme descrito no capítulo "Fixação da tampa fina ou exaustor" deste manual.





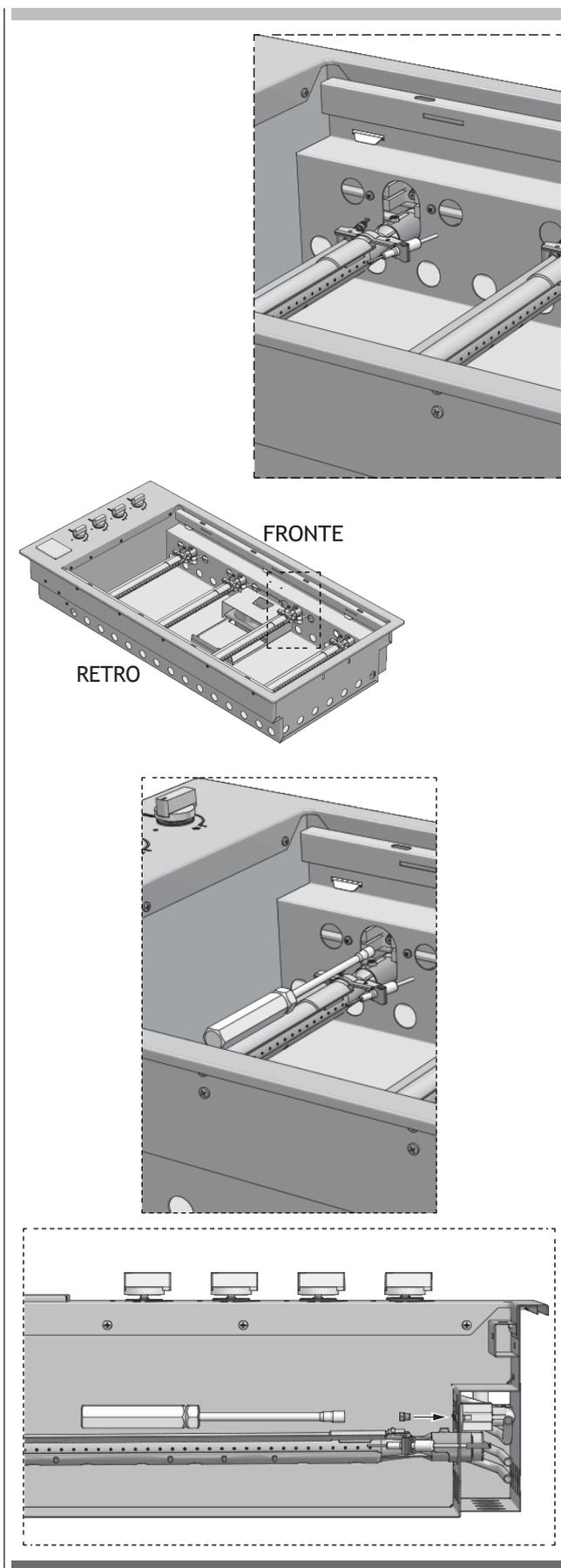
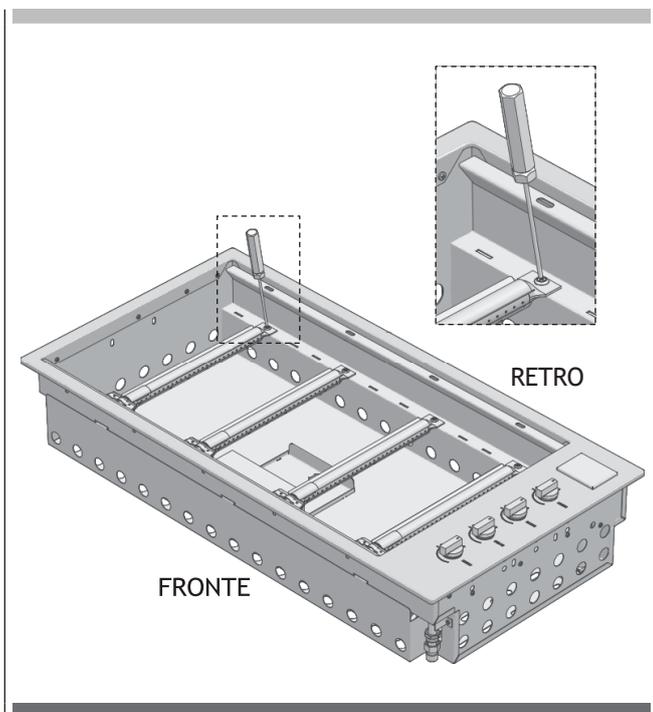
## Adaptação a diferentes tipos de gases

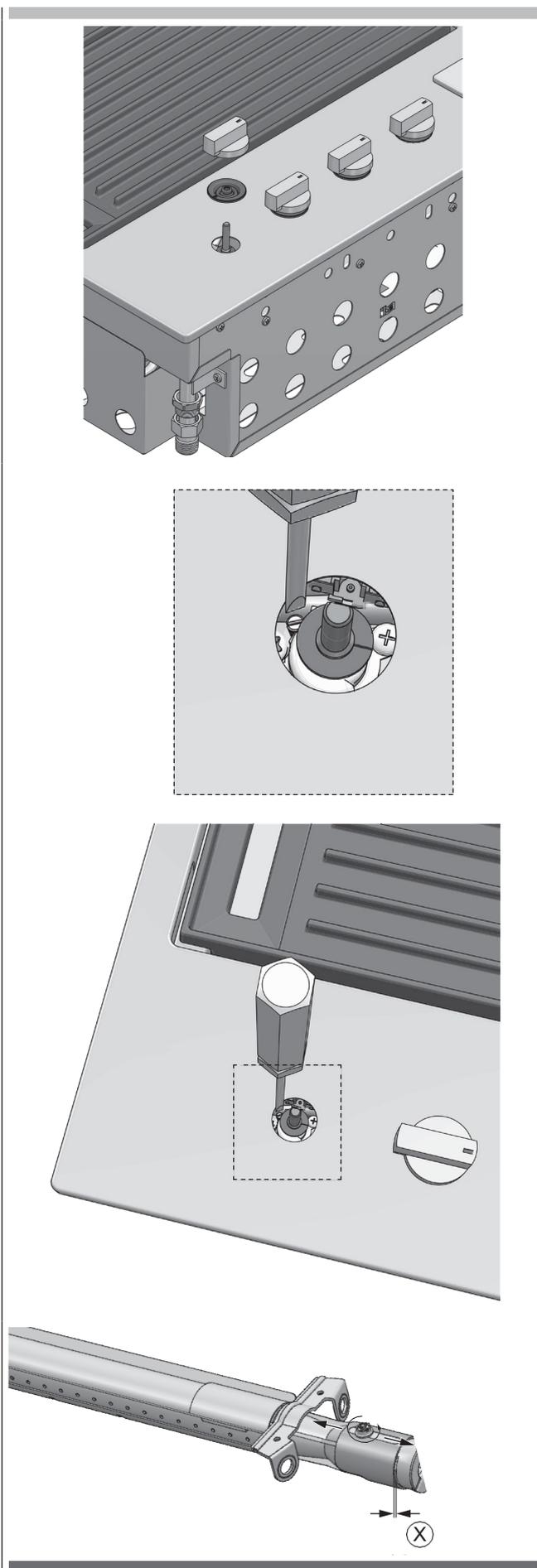
Se o equipamento for concebido para um tipo de gás diferente do gás de alimentação disponível, os injectores devem ser substituídos pelos correspondentes ao tipo de gás a utilizar (ver tabelas nas páginas anteriores). A substituição deve ser feita usando uma chave especial de 7mm após o abaixamento dos queimadores, como mostram as imagens a seguir. Uma vez que o injetor tenha sido substituído, ajuste o ar do injetor para 1mm se for metano e para um máximo se for GLP.

Para ajustar a velocidade de marcha lenta, uma vez aceso o queimador, uma vez retirado o botão e a junta por baixo, gire o parafuso apropriado na torneira (B - ver página 15) que para o GLP deve estar totalmente fechada enquanto para o metano deve ser desaparafusada por cerca de 3/4 de volta, lembrando que uma chama menor que 3mm pode nem ser "sentida" pelo termopar da torneira. Uma vez que as ociosas tenham sido ajustadas, remonte as juntas e os botões relacionados.

1 - Desparafuse o parafuso de fixação do queimador.

2 - Abaixar o queimador e substitua o injetor.





#### NOTA

- O aparelho **SÓ** deve ser instalado e reparado por pessoal qualificado e autorizado.
- O produto destina-se apenas para uso ao ar livre.
- O produto deve ser instalado de acordo com as instruções, que exigem aberturas de ventilação para permitir que a churrasqueira funcione corretamente. A falta de ventilação adequada para fornecer ar ao aparelho pode levar a uma baixa eficiência do queimador ou ao desenvolvimento excessivo de calor dentro do compartimento de instalação.
- As aberturas de ventilação da unidade não devem ser cobertas durante a instalação.

#### Ligação de gás

Conecte o equipamento ao cilindro ou sistema de acordo com as exigências das normas vigentes, certificando-se com antecedência de que o equipamento está preparado para o tipo de gás disponível. Se não, ver: "Adaptação a diferentes tipos de gases". Verifique também se a pressão de alimentação está dentro dos valores mostrados na tabela: "Características do gás".

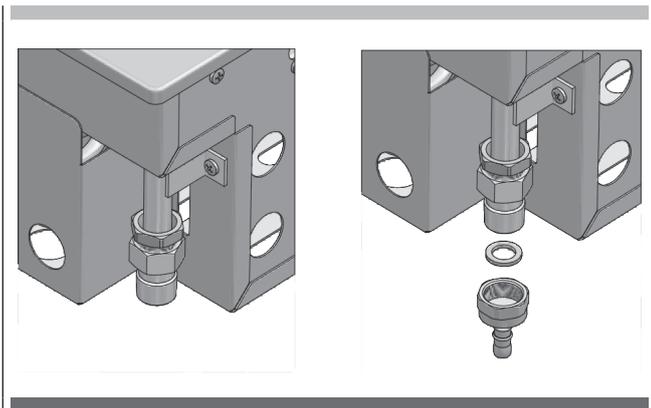
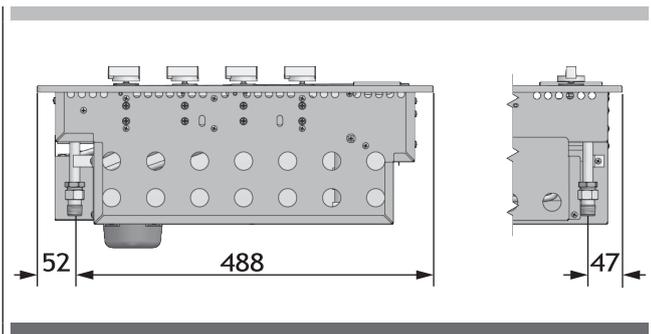
#### Conexão metálica rígida / semirrígida / mangueira de borracha

Ligue a acessórios e tubos metálicos (incluindo tubos flexíveis) de modo a não causar stress às partes internas do aparelho.

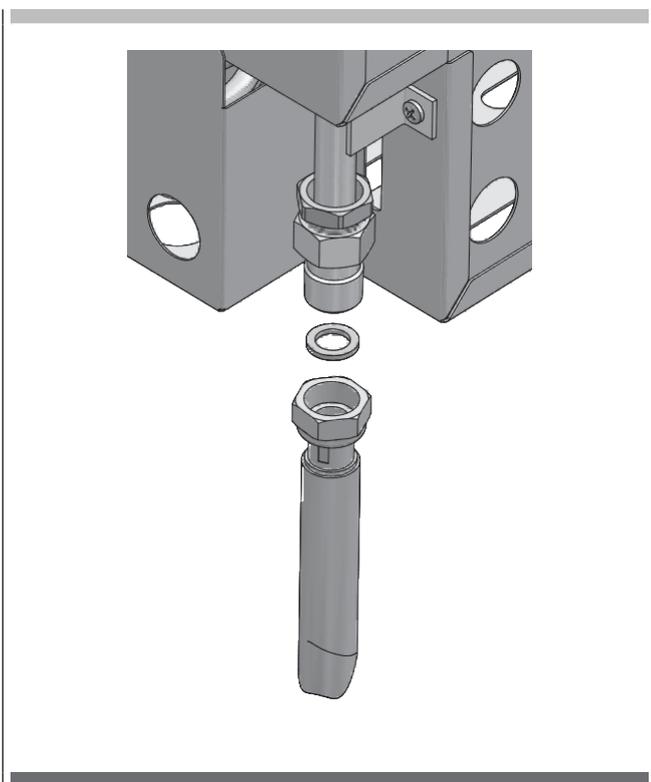
A conexão com uma mangueira de borracha de acordo com a norma atual só pode ser feita se todo o comprimento da mangueira puder ser inspecionado e facilmente substituído perto do prazo de validade indicado na própria mangueira.

N.B. - No final da instalação, verifique se todo o sistema de conexão é perfeito para estanqueidade com uma solução de sabão. **NÃO USE UMA CHAMA ABERTA PARA VERIFICAR A ESTANQUEIDADE DO GÁS.**

## Detalhe da conexão de gás



Com nota: conexão de gás natural NG.



- O aparelho, uma vez feita a conversão para uso de GLP, é projetado para utilizar diferentes tipos de botijões de gás, dependendo da instalação feita. Veja os capítulos sobre Instalação, Preparação e Conexão de Cilindros.
- O botijão de gás deve ser fabricado e marcado de acordo com as especificações para botijões de GLP em uso no país.
- A válvula de isolamento deve ser fechada quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Os botijões de gás devem ser mantidos em um alojamento apropriado, fora do alcance das crianças.
- Ao desligar o cilindro de gás, certifique-se de que as torneiras de controlo estão na posição fechada (O).
- Antes de desconectar, remova o cilindro da carcaça em que ele pode estar localizado.
- Ao reconectar a mangueira ao cilindro, certifique-se de que todas as conexões estejam seladas antes de colocá-la novamente no compartimento apropriado.
- Realizar uma verificação de vazamento conforme descrito abaixo após cada conexão de um novo cilindro.
- Feche a válvula e aperte novamente o encaixe, talvez inserindo uma nova junta. Repetir o teste de rejunte.
- Se o vazamento persistir, desligue o gás e entre em contato com um técnico de manutenção de gás autorizado e licenciado para corrigir o vazamento.

### **Procedimento de Teste de Estanqueidade**

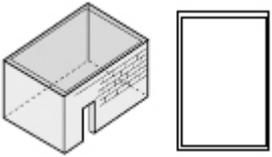
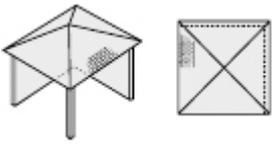
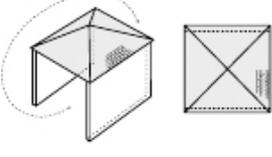
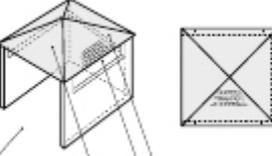
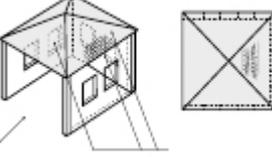
- Certifique-se de que todas as torneiras de gás estão na posição fechada (O).
- Em um recipiente pequeno, misture uma solução de água e detergente ou sabão.
- Depois de conectar a mangueira, abra a válvula no cilindro de gás ou possivelmente na torneira da rede.
- Usando um pincel, aplique a solução nos pontos de conexão de gás e verifique se há formação de bolhas.
- A presença de bolhas indica um vazamento.

**⚠ ATENÇÃO**

- O aparelho só deve ser utilizado acima da superfície do solo, em condições ao ar livre com ventilação natural e sem áreas estagnadas, onde fugas de gás e produtos de combustão são rapidamente dispersos pelo vento ou convecção natural. Esta churrasqueira foi projetada apenas para uso ao ar livre. Consulte os desenhos abaixo.
- Nunca instale a churrasqueira dentro de prédios, garagens, barracos ou passarelas cobertas ou dentro de barcos, campistas ou caravanas. Isto é para evitar o possível desenvolvimento de incêndios ou monóxido de carbono com efeitos tóxicos ou asfixiantes.
- O compartimento em que o aparelho está instalado deve satisfazer um dos seguintes requisitos:

**⚠ ATENÇÃO**

- Uma sala com paredes por todos os lados, mas com pelo menos uma abertura permanente ao nível do solo e sem cobertura superior.
- Dentro de um compartimento parcial que inclui uma fechadura superior e não mais de 2 paredes.
- Em uma sala parcial que inclua um telhado superior e mais de 2 paredes, neste caso, aplica-se o seguinte princípio:
- Pelo menos 25% da área total da parede está totalmente aberta e pelo menos 30% da área restante da parede está aberta e livre
- No caso das varandas, pelo menos 20% da área total das paredes laterais, traseiras e frontais devem estar e permanecer abertas e livres.

Exemplo de superfície externa 1	
Exemplo de superfície externa 2	
Exemplo de superfície externa 3	 <p>Ambas as extremidades abertas</p>
Exemplo de superfície externa 4	 <p>lado aberto para pelo menos 25% da área total da parede No total, 30% ou mais da área restante da parede é aberta e livre</p>
Exemplo de superfície externa 5	 <p>lado aberto para pelo menos 25% da área total da parede no total, 30% ou mais da área restante da parede é aberta e livre</p>

## Escolhendo o local

- O aparelho não deve ser instalado em material combustível. A distância mínima para materiais combustíveis é de 600 mm.
- O espaço livre acima da churrasqueira no que diz respeito aos materiais combustíveis deve ser de, pelo menos, 600 mm.
- O aparelho deve ser instalado de acordo com as normas e de acordo com os desvios locais.
- A ventilação deve ser assegurada quando se utiliza GPL no interior de um compartimento. O gás é altamente explosivo e pode causar ferimentos graves e danos materiais se você permitir que ele se acumule e depois se inflame.
- A churrasqueira destina-se a ser montada em um TOP com uma profundidade mínima de 600 mm.
- Evite locais expostos ao vento, pois a eficiência do cozimento e do queimador pode ser afetada. Se tal posição não puder ser evitada, telas podem ser necessárias.

## Compartimento de instalação

- A churrasqueira requer uma barreira não combustível sob ela para evitar que a temperatura excessiva atinja em conformidade com a norma UNI EN 498 em vigor. O painel que funciona como barreira deve ser colocado 30/35 mm abaixo da base da unidade.
- O compartimento de instalação deve ser feito de materiais não combustíveis. Entre os materiais adequados para a construção estão alvenaria, granito, mármore, Hardiplank®, Villaboard®, usados em uma estrutura metálica ou em tijolos.
- O aparelho requer aberturas de ventilação na parede frontal do compartimento. Veja o desenho na p. "REFERÊNCIA 2" na página 25.
- O dispositivo pode ser montado em um banco tipo ilha ou em um banco equipado com um protetor de respingos.

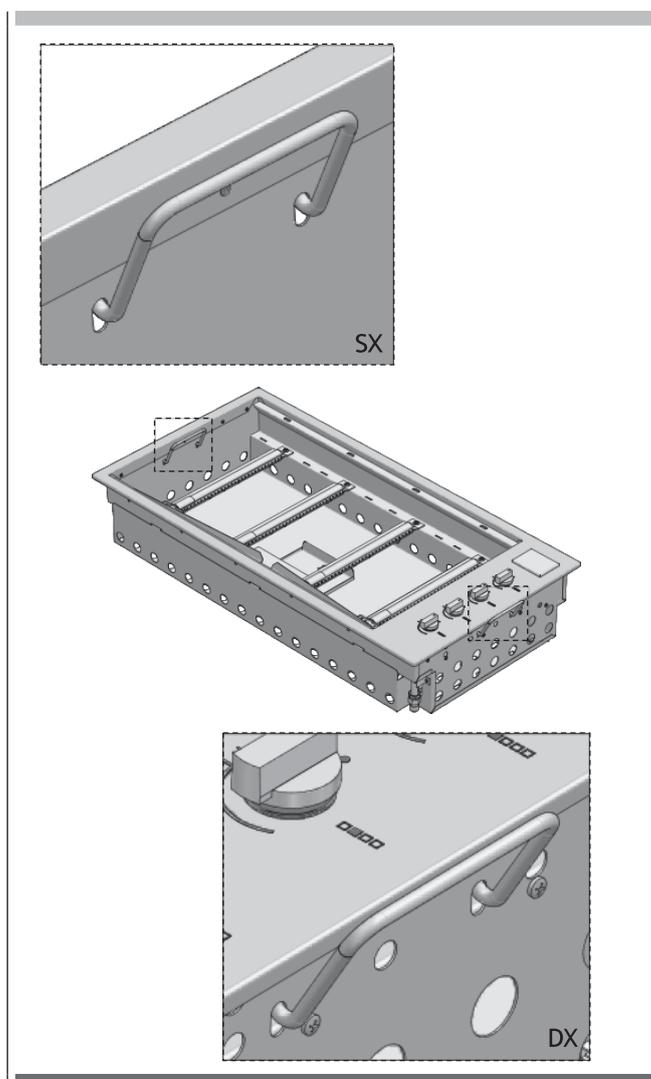
## Instalação em estilo de ilha

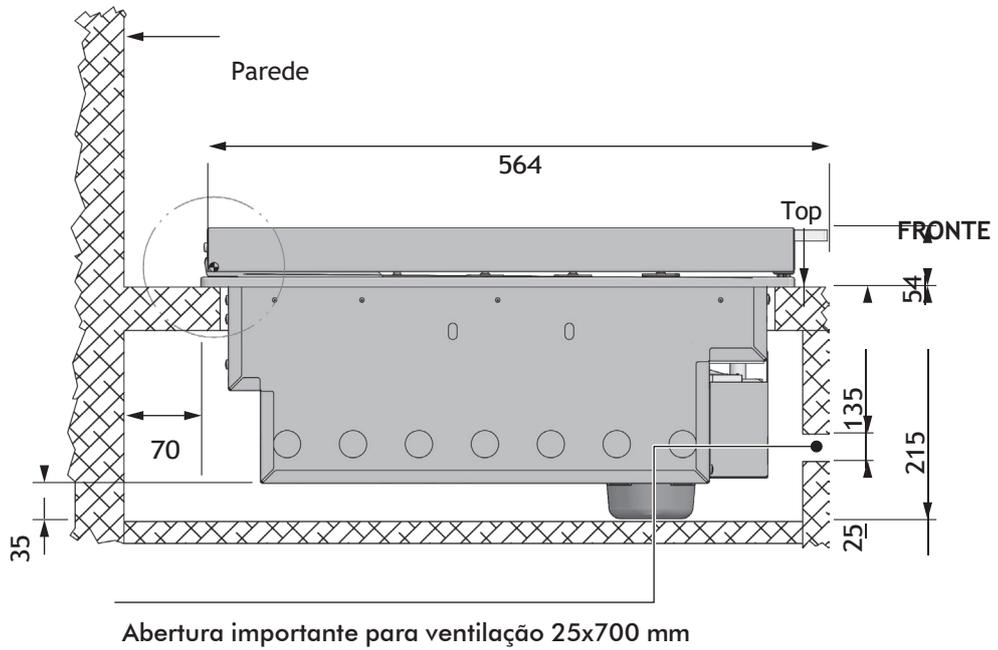
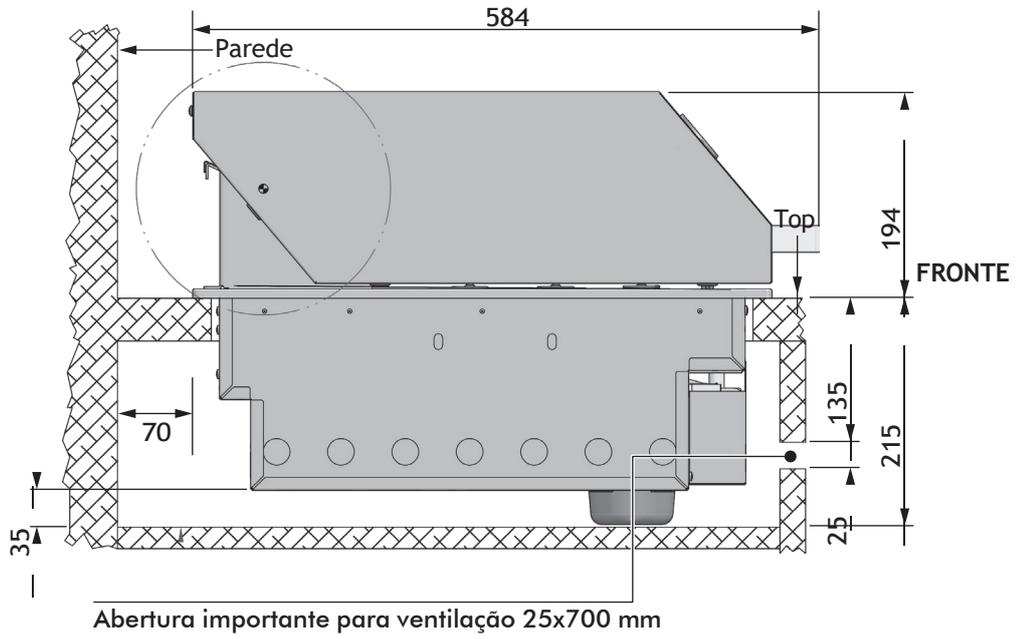
- Se o dispositivo estiver instalado em uma montagem em ilha, ele pode ser colocado em uma posição central. Preste especial atenção às dimensões gerais do topo da ilha, tendo em conta o exaustor aberto e o balanço. Veja págs. 20.
- As dimensões necessárias do orifício de inserção são 1025 mm x 502 mm (ver desenho).

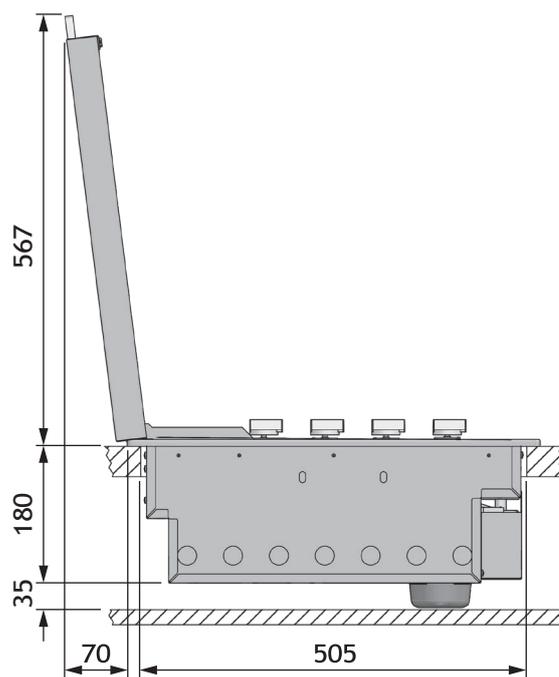
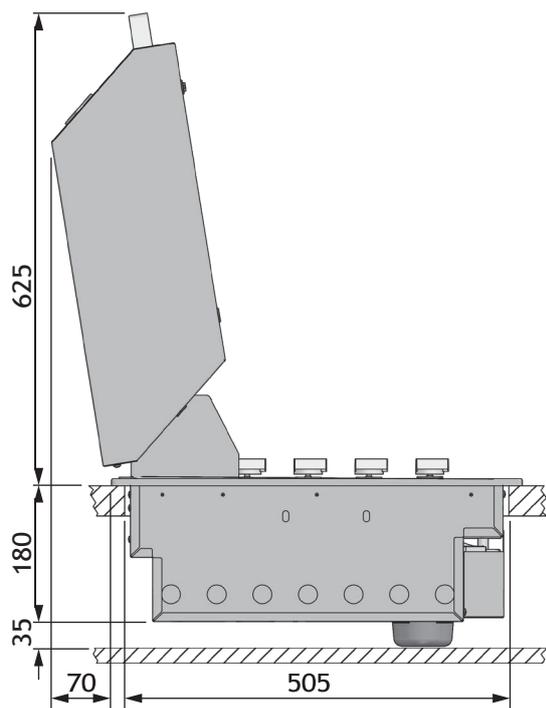
## Instalação em um Top inserido em um contexto especial

- O contexto deve ser feito de material não combustível.
- Ao montar o aparelho contra uma parede ou cerca, é essencial garantir que os materiais combustíveis estejam isolados. Todos os materiais combustíveis devem ser mantidos a pelo menos 600 mm de distância da churrasqueira.
- A profundidade mínima da superfície de montagem (TOP) é de 600 mm.
- As dimensões requeridas do furo são 1025 mm x 505 mm (ver desenho).
- Para modelos com tampa de cozimento alta, é necessário um espaço livre específico de pelo menos 70 mm na parte de trás da churrasqueira entre o encosto e o furo superior. Isso é para que a tampa alta tenha o espaço livre necessário para abrir.

Para facilitar a inserção no gabinete, o produto é equipado com alças de elevação especiais (veja a figura abaixo)







### ATENÇÃO

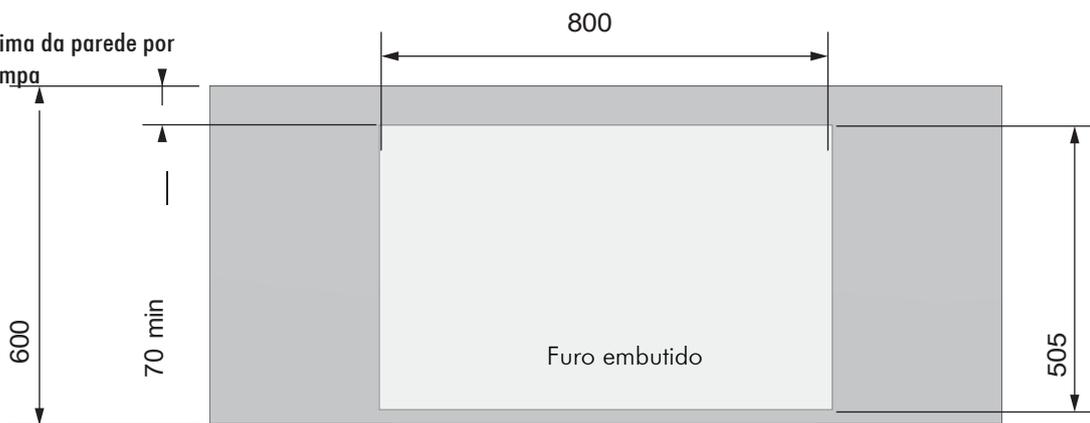
- O aparelho requer ventilação adequada. Deve ser fornecida uma superfície aberta conforme indicado abaixo. Uma grelha de ventilação pode ser aplicada, se desejado. Esta superfície de ventilação permite que o ar entre no compartimento para a combustão correta de gases e para a extração correta de produtos de combustão. No caso do GLP, o gás é mais pesado que o ar; Em caso de fuga, a saída de ar permite que o gás escape do compartimento. A saída de ar deve estar pelo menos 700 mm x 25 mm e localizada centralmente 135 mm abaixo da superfície de montagem. (ver desenho).

**Mod. BBQ 100 cm**

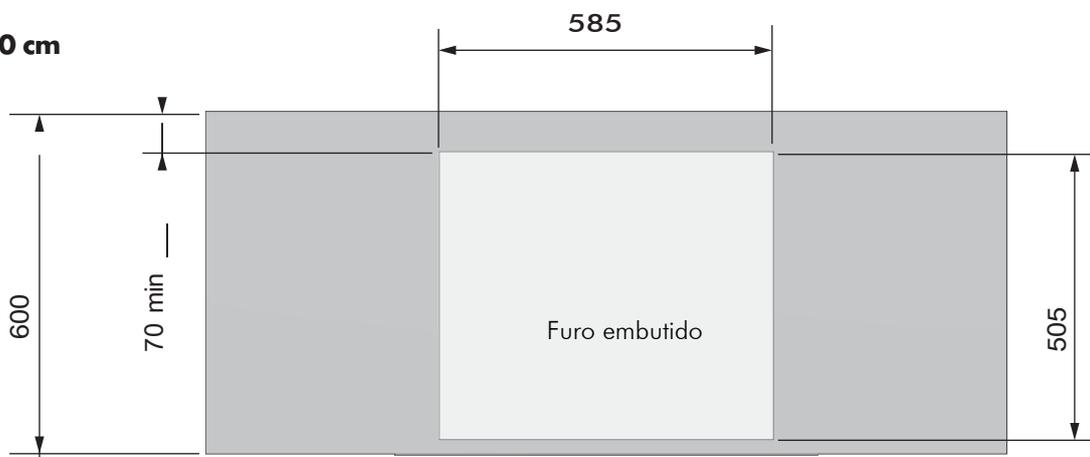
Altura mínima da parede por volta da tampa

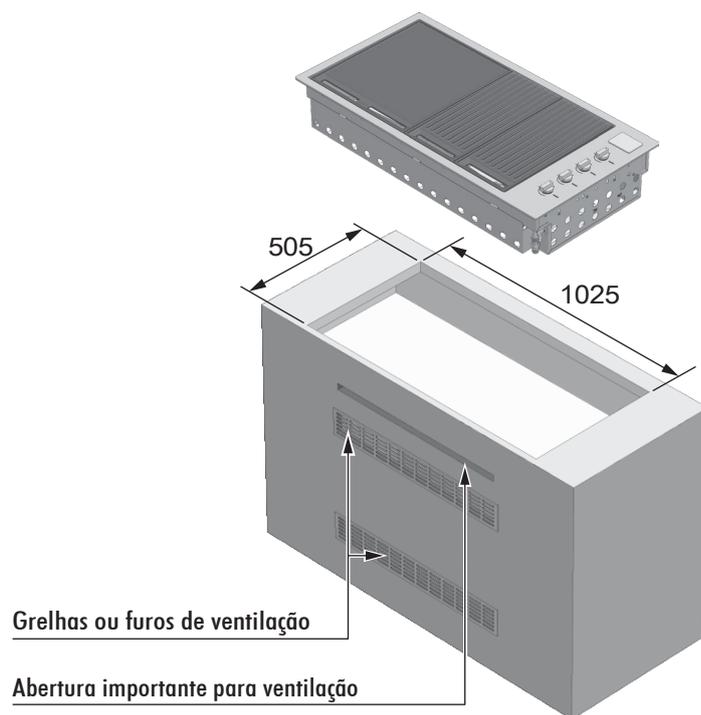
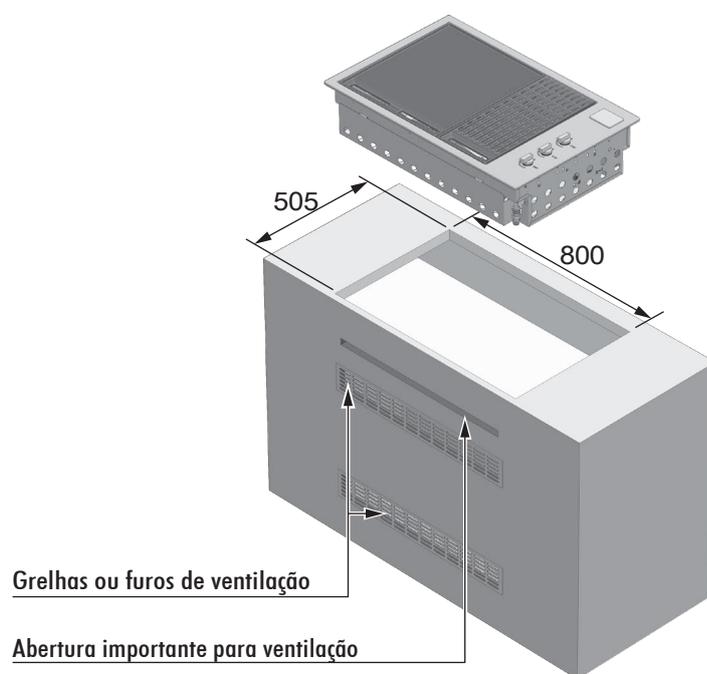
**Mod. BBQ 80 cm**

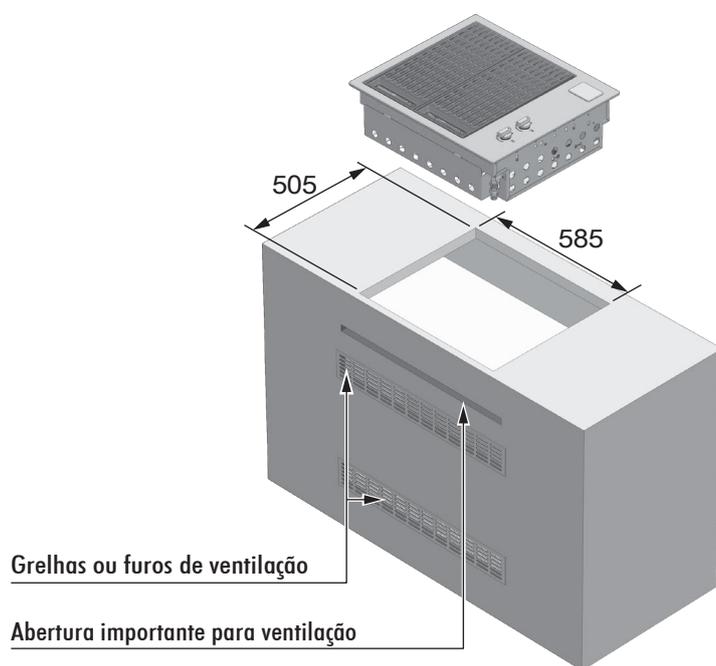
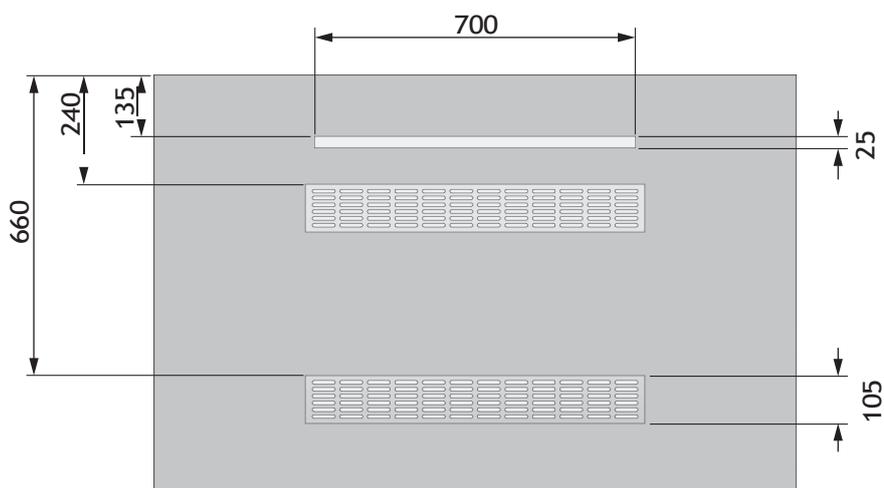
Altura mínima da parede por volta da tampa

**Mod. BBQ 60 cm**

Altura mínima da parede por volta da tampa

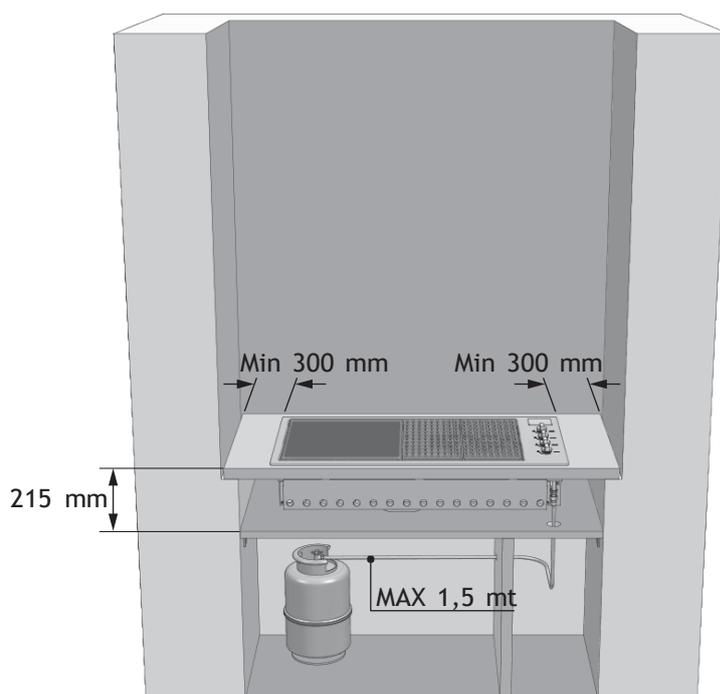
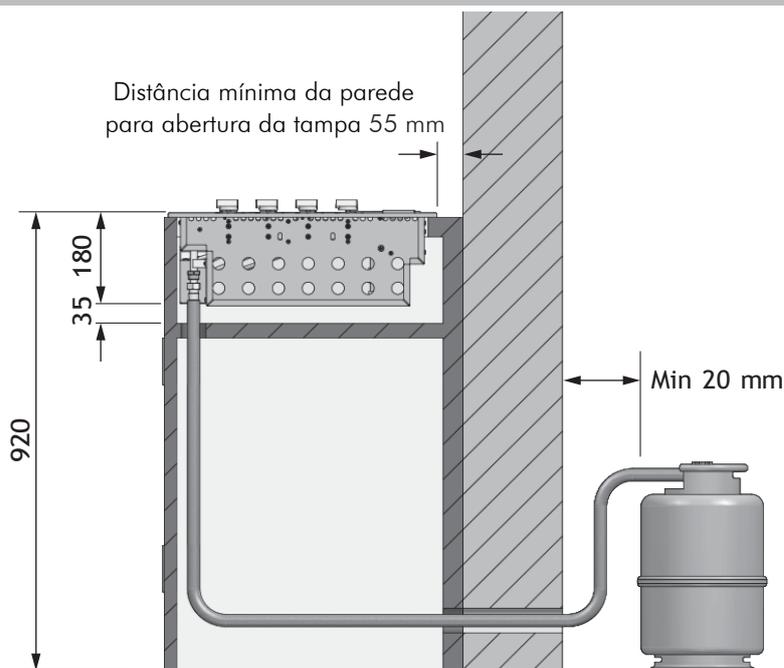


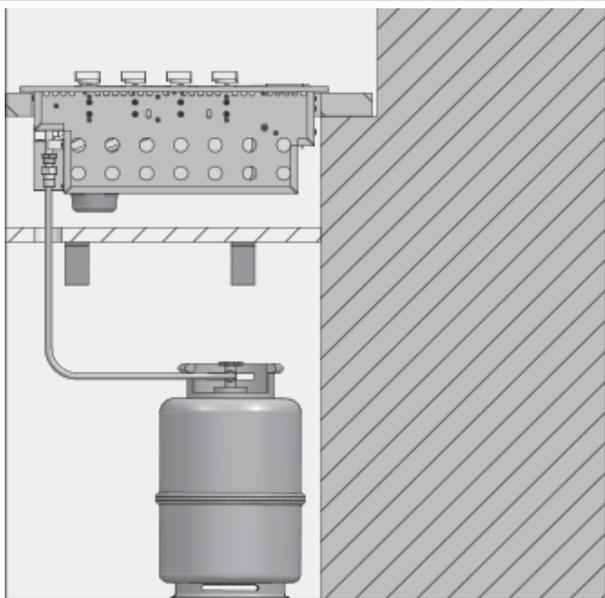
**Mod. BBQ 100 cm****Mod. BBQ 80 cm**

**Mod. BBQ 60 cm****Mod. BBQ 100- 80- 60 cm**

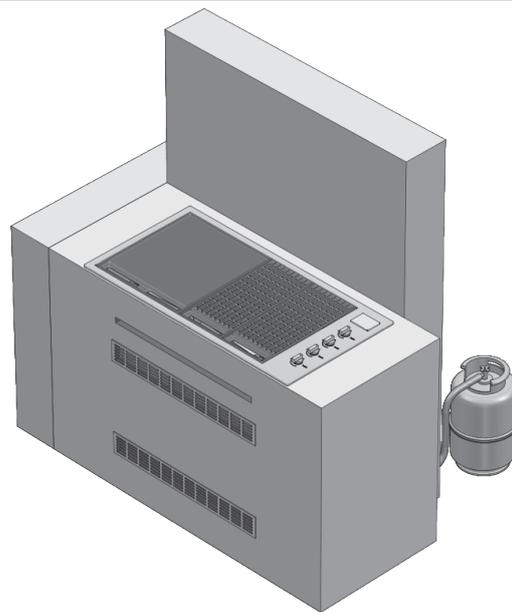
## ⚠ ATENÇÃO

- O cilindro de GLP no compartimento sob a churrasqueira deve ser isolado por meio de um painel não combustível. O compartimento deve cumprir os requisitos da norma.
- Os requisitos de ventilação da norma para o armazenamento de cilindros são:
- No caso de uma estrutura de chapa metálica ou de uma estrutura impenetrável semelhante, devem existir aberturas de ventilação na parte superior e inferior do compartimento ou da cavidade, cada uma das quais deve fornecer uma superfície clara de, pelo menos, 200 cm<sup>2</sup> por cada cilindro alojado. As saídas de ar B servem também como ponto de inspeção no caso de ser utilizada uma mangueira de borracha.

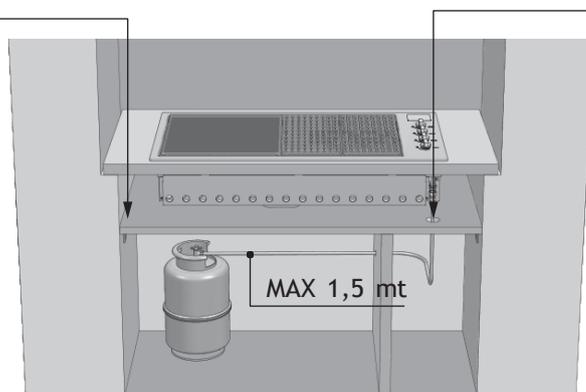




Barreira não combustível necessária sob churrasqueira



Corte um furo na barreira não combustível apenas para a passagem do tubo



Compartimento frontal removido para clareza ilustrativa

Para garantir o uso seguro do cilindro LP, conecte-o apenas nas portas-luvas da churrasqueira, seguindo as peças indicadas nas diretrizes:

A) A base do cilindro deve ser inserida corretamente entre as placas e estar em posição horizontal no painel de base.

#### Tamanho do tanque

Altura máxima 465 mm

Largura máxima 289 mm (s. retangular) ou 318 mm (seção circular)

B) Capacidade do cilindro max 6 kg

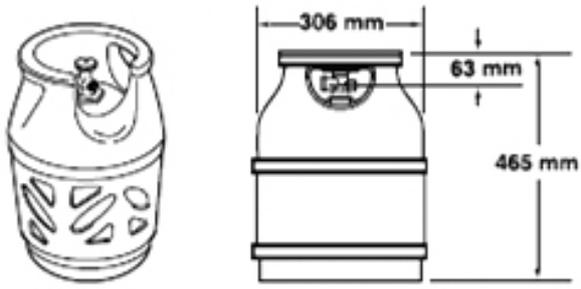
Diferentes modelos de cilindros de tamanhos aprovados estão disponíveis (2).



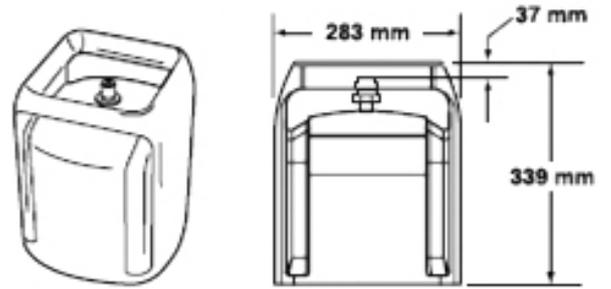
#### AVISO

Se o cilindro LP que você comprou não tiver o tamanho necessário, não tente conectá-lo ao interior das portas-luvas. Fixe o cilindro ao suporte ou coloque-o no chão. O não cumprimento destas instruções pode danificar a mangueira, resultando em incêndio ou explosão, e resultar em danos graves ou mortais e danos materiais.

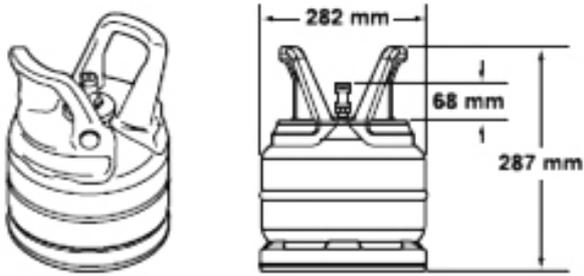
BP 5 kg



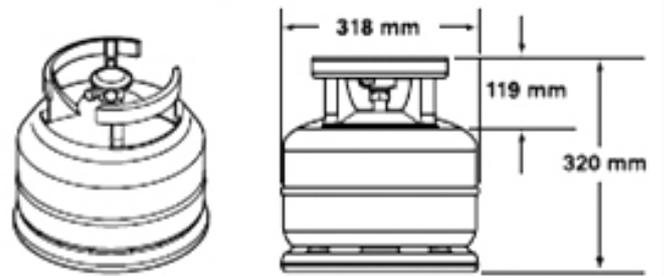
BUTAGAZ 6 kg



CALOR 5 kg



PRIMAGAZ 5.2 kg



**AVISO**

Verifique se o cilindro LP ou a válvula reguladora estão fechados.

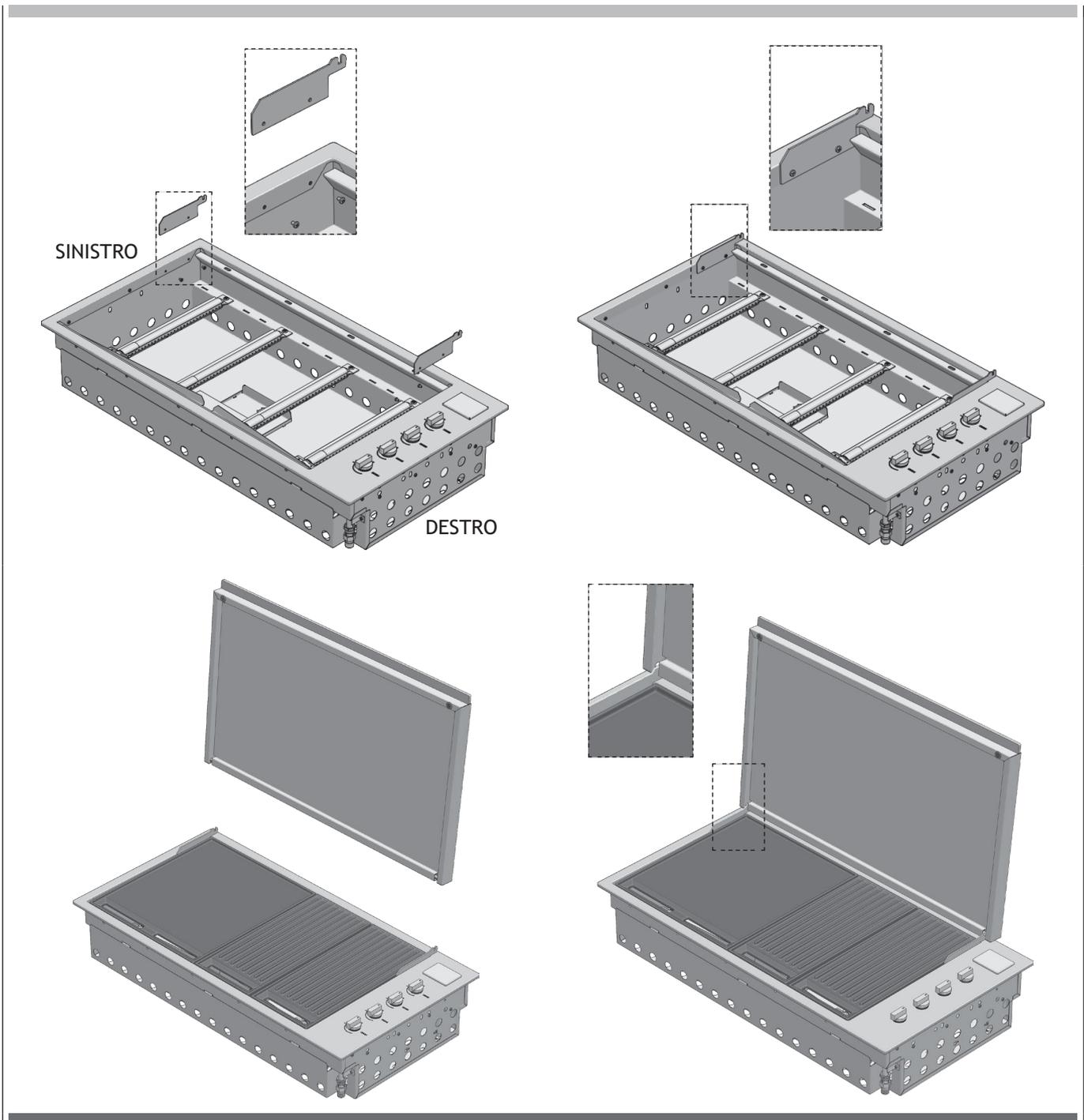
**Conecte o cilindro de GLP.**

Alguns reguladores se conectam pressionando ON e desconectam pressionando OFF, enquanto outros tipos de reguladores têm uma porca rosqueada esquerda para conexão com a válvula do cilindro. Siga as ilustrações nas instruções de conexão específicas do regulador.

- a) Rosqueie o regulador ao cilindro girando no sentido anti-horário (1). Instale o regulador de modo que o orifício de ventilação (2) esteja virado para baixo.
- b) Rosqueie o regulador ao cilindro girando no sentido anti-horário (3) (4).
- c) Verifique se a alavanca do regulador (5) está para baixo ou na posição off.  
Pressione o regulador na válvula do cilindro até ouvir um clique indicando o posicionamento bem-sucedido (6).
- d) Verifique se a alavanca do regulador está na posição off.  
Levante a porca do anel regulador (7). Pressione o regulador na válvula do cilindro e segure. Abaixar a porca anelar (8). Se o regulador não travar, repita o procedimento.

## Aplicação da Tampa Baixa

- Retire a tampa fina da embalagem.
- Fixe as dobradiças à estrutura externa e fixe-as com os parafusos especiais fornecidos.

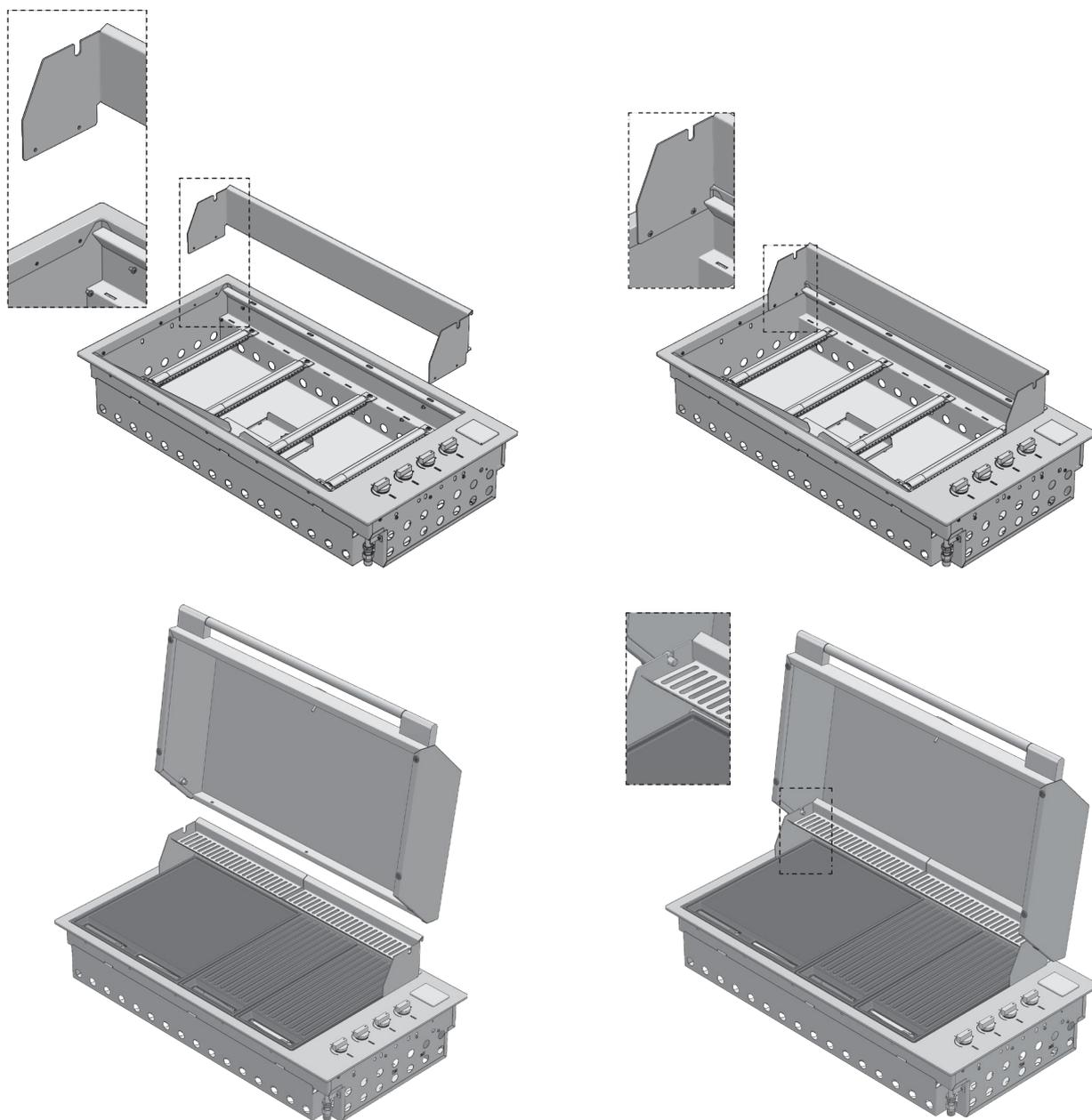


## Aplicando a Capa Alta

- Remova a tampa superior da embalagem.
- Puxe o zíper para fora da tampa e prenda-o à moldura externa. Prenda-o com os parafusos especiais fornecidos.
- Insira a tampa nas ranhuras de dobradiça apropriadas.

### IMPORTANTE

Devido ao tamanho da coifa, recomenda-se que ela seja colocada no lugar por duas pessoas.  
Ao posicionar o conjunto da tampa alta, tome cuidado especial para evitar arranhar o perfil externo.

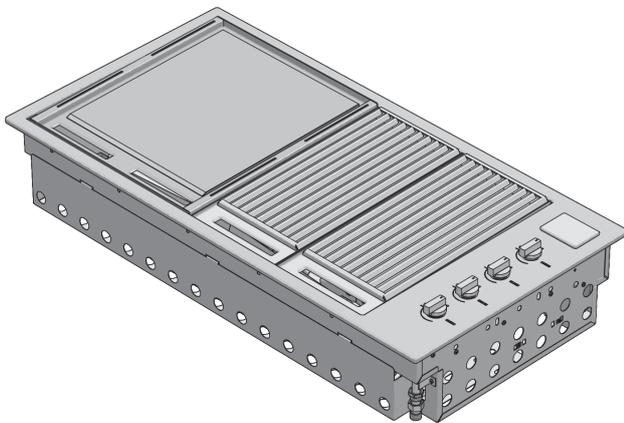
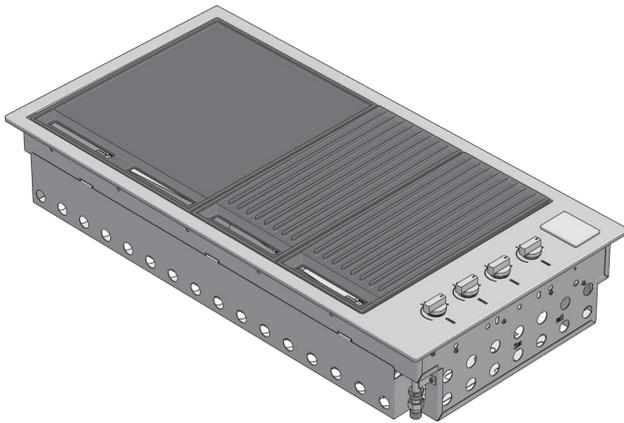


**IMPORTANTE**

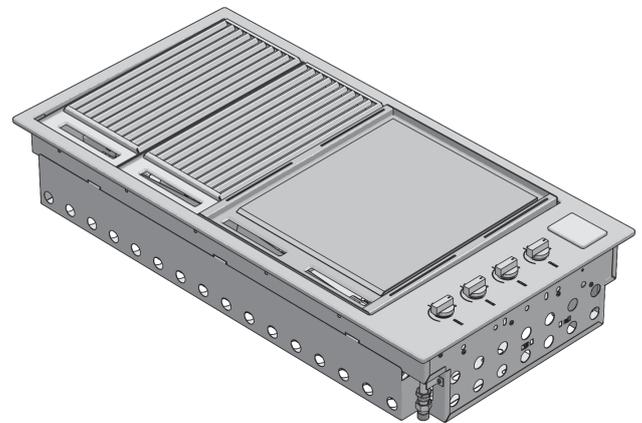
Certifique-se de que os difusores de chama estão colocados sob os painéis da grade.

**Mod. BBQ 100 cm**

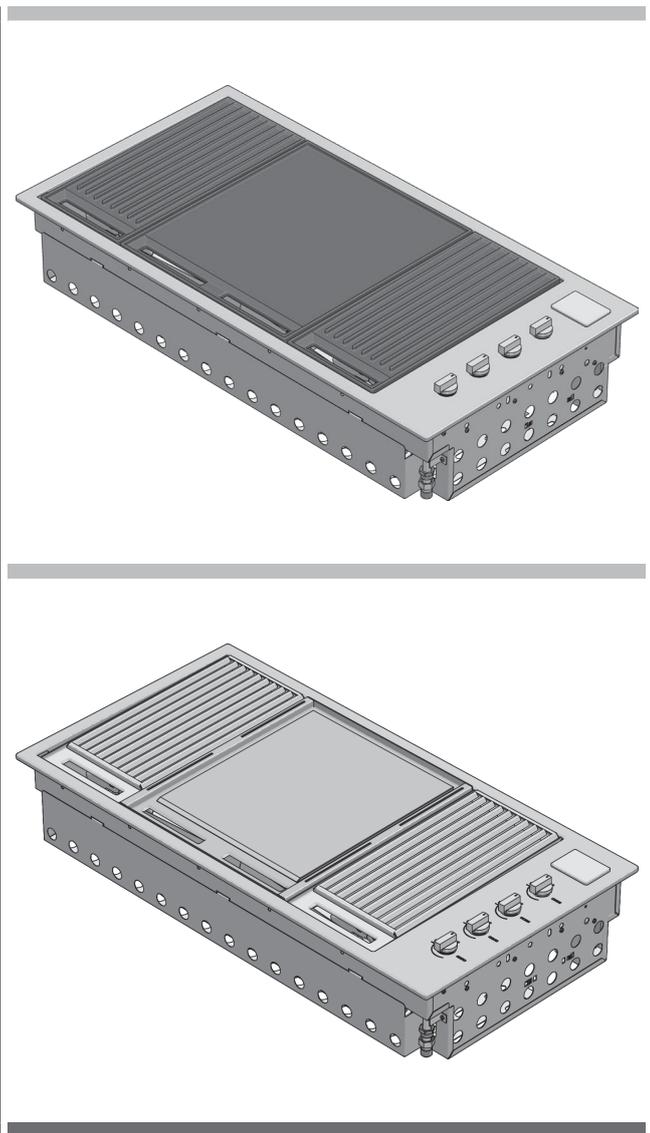
Grelha BBQ 100 à esquerda, grelha à direita – melhor orientação para grelhar



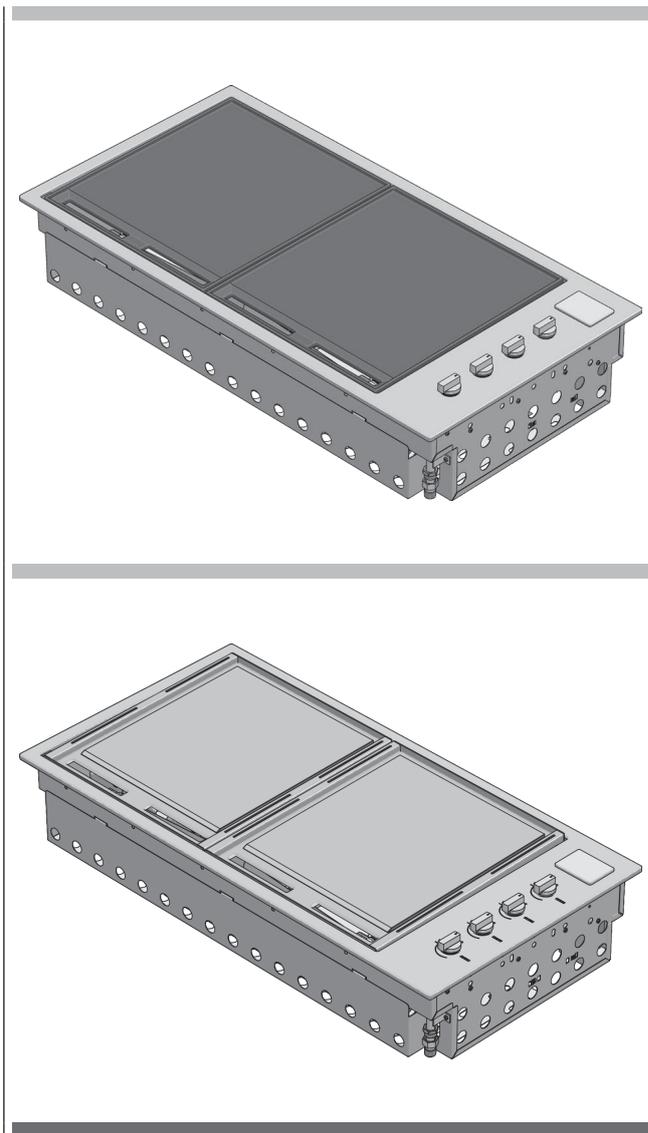
BBQ 100 grelhas à esquerda, placa de cozimento à direita – melhor orientação alternativa para grelhar



BBQ 100 meia grelha esquerda, placa de cozimento do meio, meia prateleira direita – melhor orientação para assar

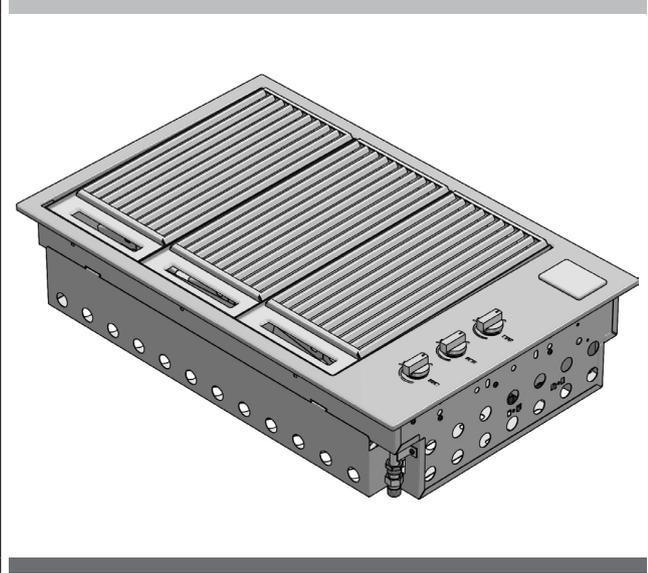


BBQ 100 dois pratos lado a lado - arranjo opcional

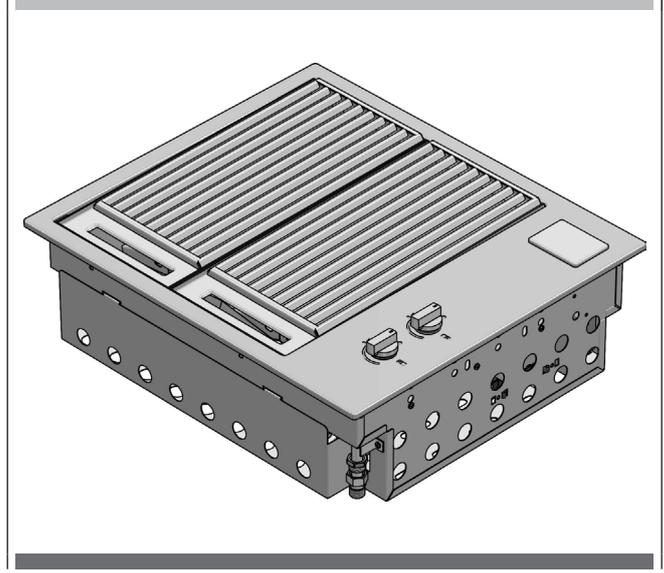


**Mod. BBQ 80 cm**

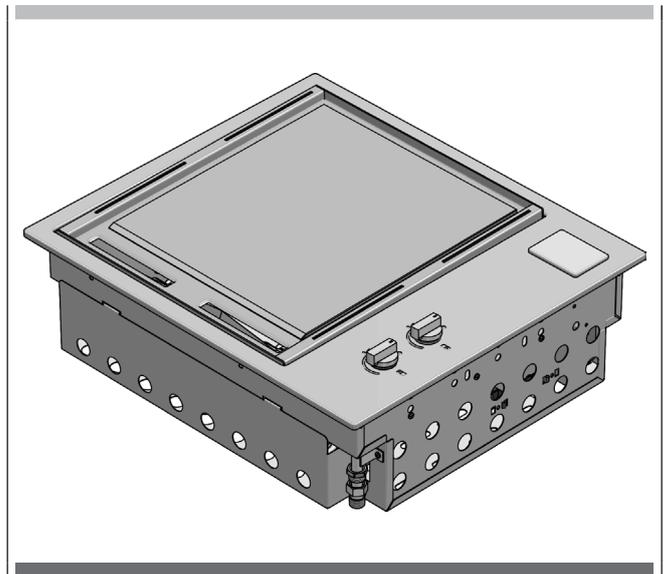
Churrasqueira 80  
grelha no total

**Mod. BBQ 60 cm**

Churrasqueira 60 grelha no total



Churrasqueira 60 chapa total



## Funções de controle

Antes de acender a churrasqueira:

- Verifique se todas as mangueiras e conexões de gás são estanques;
- Abra a tampa fina ou alta.

NOTA: A tampa fina é projetada como uma tampa para proteger contra os elementos. A tampa não se destina a ser usada como exaustor.

- Verifique se todos os botões de controle estão na posição fechada (O).
- Certifique-se de que as superfícies de cozimento estão limpas.

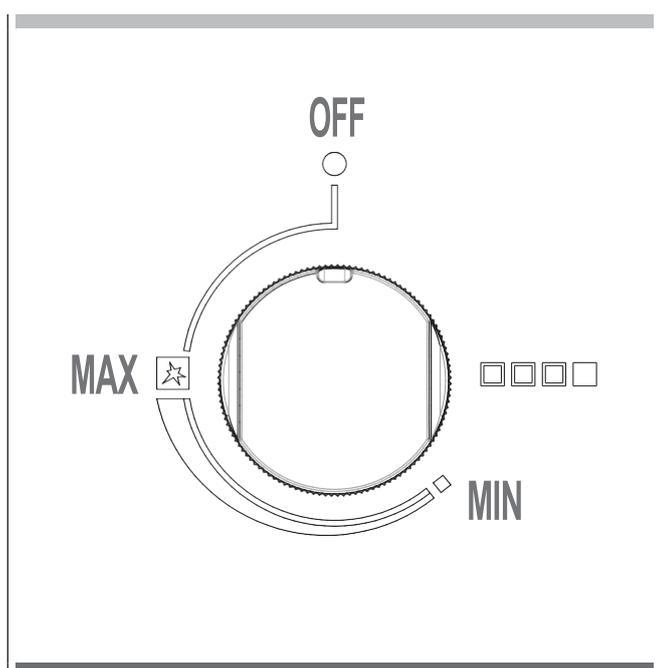
### AVISO

Antes de usar, verifique se não há gordura acumulada na bandeja inferior. Retire o excesso de gordura para evitar que pegue fogo na bandeja.

- Abra a válvula de alimentação de gás geral.

## Instruções de ligar

- Não acenda queimadores com cooktops cobertos.
- Para acender um queimador, pressione o mostrador e vire-o para a posição 'MAX' (pré-aquecimento rápido).
- Pressione e segure por 5 segundos (conte até dez), solte e verifique a chama das fendas na frente.
- Se o queimador não tiver aceso, gire o botão para a posição fechada (O). Deixe o gás dispersar e, em seguida, repita o procedimento de ignição.



## Ligar Manual

- Caso o sistema de ignição automática não funcione, a churrasqueira pode ser ligada manualmente.
- Para acender manualmente, use um fósforo longo (28cm). Passe o fósforo aceso pelas ranhuras de inspeção sob a frente das placas de cozimento, aproximando-o do queimador, depois gire o mostrador e segure-o no MAX (pré-aquecimento rápido) para uma ignição eficaz. Se a ignição não ocorrer, feche a válvula de controle e aguarde alguns minutos até que o gás se dissipe antes de tentar acender a grade novamente.
- Uma vez que um queimador esteja aceso, repita o procedimento para os outros, se necessário.

## Pré-aquecimento de zonas de cozimento

- Esta churrasqueira está equipada com queimadores de alta potência. Na maioria das condições, você só precisará pré-aquecer sua grelha por 5 minutos antes de começar a cozinhar.
- Como acontece com a maioria das coisas, através da experiência adquirida, o usuário se familiariza com a eficácia e o intervalo necessário para alcançar o melhor tempo de pré-aquecimento para atingir a temperatura ideal de cozimento. Não nos esqueçamos que isso também depende do tipo de alimento, da sua espessura e da forma como queremos cozinhá-lo.
- Testes mostraram que você pode diminuir a chama dos queimadores para um cozimento satisfatório.
- Se a sua churrasqueira tiver uma tampa fina, é aconselhável removê-la em condições de vento.
- Se a unidade não funcionar corretamente, consulte o capítulo "Solução de problemas".
- Se você permitir que as zonas de cozimento superaqueçam, o excesso de fumaça se desenvolverá durante a fase de cozimento, resultando na queima dos alimentos que estão sendo cozidos.
- Ao cozinhar, evite se debruçar sobre a prateleira aberta ou colocar as mãos ou os dedos na borda do compartimento de cozimento.

- No caso de surtos repentinos e descontrolados, afaste os alimentos do calor até que a chama tenha desaparecido.
- Para assar com a tampa fechada, basta ajustar os 4 bocadores para a menor potência (MIN) para cozinhar satisfatoriamente.

## Para desligar o queimador

- Quando o cozimento terminar, gire o mostrador totalmente no sentido horário para que o dedo indicador no botão fique na posição fechada (O).



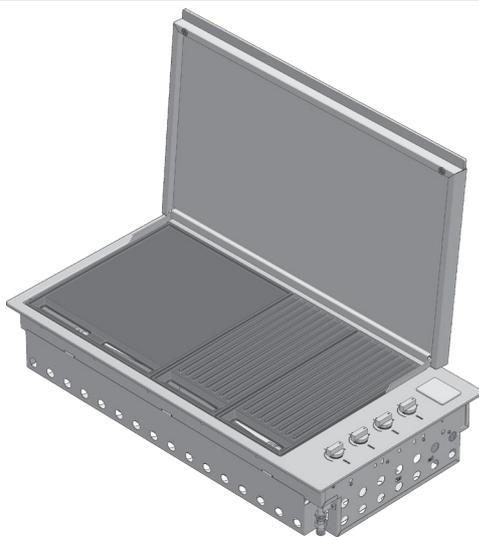
### AVISO

Lembre-se de sempre fechar a válvula de gás do cilindro ao final do uso.



### AVISO

O usuário deve se lembrar de desligar o gás antes de fechar a tampa.



### ATENÇÃO

**A TAMPA FINA NÃO DEVE SER FECHADA QUANDO OS QUEIMADORES ESTÃO EM OPERAÇÃO.**

Se a tampa estiver fechada enquanto os queimadores estão funcionando, pode causar descoloração e danos à tampa e à churrasqueira.

## Limpeza e cuidados com o aparelho

Para que a churrasqueira mantenha sua aparência original, é aconselhável limpar as áreas de cozimento após cada uso.

### ATENÇÃO

Certifique-se de que a grelha está desligada e arrefecida antes de seguir as instruções abaixo.

## Limpeza das partes do cozimento

- Retire todos os materiais sólidos e o excesso de gordura da grelha e da placa de cozimento usando um raspador ou escova de arame com cerdas de latão.
- Certifique-se de que todas as superfícies estão secas com um pano limpo e seco.

## Outras superfícies de aço inoxidável

### ATENÇÃO

Não use produtos de limpeza abrasivos ou cáusticos, almofadas de limpeza ou raspadores de metal nessas superfícies de aço inoxidável, pois eles podem arranhar e danificar permanentemente a grade.

- Lave todas as partes de aço inoxidável, incluindo a tampa fina, tampa alta e botões de controle, com uma toalha de chá macia usando água morna com sabão.
- Limpe as superfícies, certificando-se de esfregar/secar na direção do grão para não danificar o aço inoxidável.
- O interior da churrasqueira pode ser limpo com um pano macio embebido em água morna com sabão. O painel frontal / bandeja localizado dentro é removível para facilitar a limpeza.
- Certifique-se de que todas as superfícies estão secas com um pano limpo e seco.

## Limpeza das grelhas de cozimento de ferro fundido

- Limpe com uma escova adequada com cerdas de latão. Se necessário, retire-os da churrasqueira, lave-os com água morna e sabão, enxágue-os com água e seque-os bem.

### IMPORTANTE

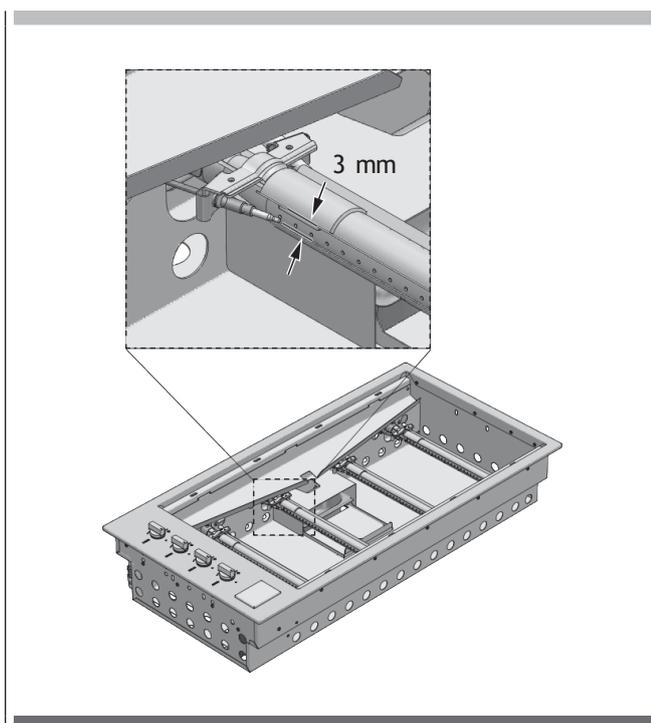
Ao final do cozimento e limpeza, as grelhas de ferro fundido devem ser oleadas. Usando um pano ou pincel, aplique uma fina camada de óleo vegetal em toda a peça. Em seguida, limpe com um pano como se fosse limpar todo o óleo que acabou de colocar.

## Limpeza das Grelhas de Aço Inox

- Remova todos os materiais sólidos e o excesso de gordura da grelha e da placa de cozimento usando um raspador ou escova de arame.
- Para facilitar a limpeza, as duas metades da grelha podem ser removidas com a placa de cozimento. Para manchas teimosas, basta molhar as partes da grelha e grelhar em água morna e sabão antes de enxaguar bem.
- Certifique-se de que todas as superfícies estão secas com um pano limpo e seco.

### AVISO

Tome cuidado especial (especialmente ao limpar sobre e ao redor dos botões) para evitar que resíduos de água e sabão entrem no painel de controle onde as torneiras estão localizadas ou nos queimadores. Também tenha cuidado para não tocar no eletrodo de ignição e termopar. Deve ser mantida uma distância de 3 mm entre o eléctrodo e os queimadores (ver desenho na próxima página).



## Queimadores

Os queimadores devem ser verificados pelo menos uma vez por ano e limpos, se necessário. Inspecione os queimadores para se certificar de que nenhum resíduo se instalou e que as conexões de gás estão limpas.



### DICAS E INFORMAÇÕES

#### Nota especial sobre "coloração do chá"

As superfícies de aço inoxidável às vezes são afetadas por uma descoloração chamada "coloração do chá". Isso geralmente ocorre em áreas onde o calor muito forte é usado e pode ser facilmente removido usando limpadores de aço inoxidável. Para obter melhores resultados, recomenda-se o uso regular de produtos de limpeza específicos em todas as peças de aço inoxidável. Estes produtos de limpeza estão disponíveis em quase todas as lojas de ferragens, mas também em supermercados.

#### Nota especial sobre aço inoxidável

Os painéis de aço inoxidável podem deformar-se durante a utilização, mas regressam à sua forma normal quando arrefecidos.

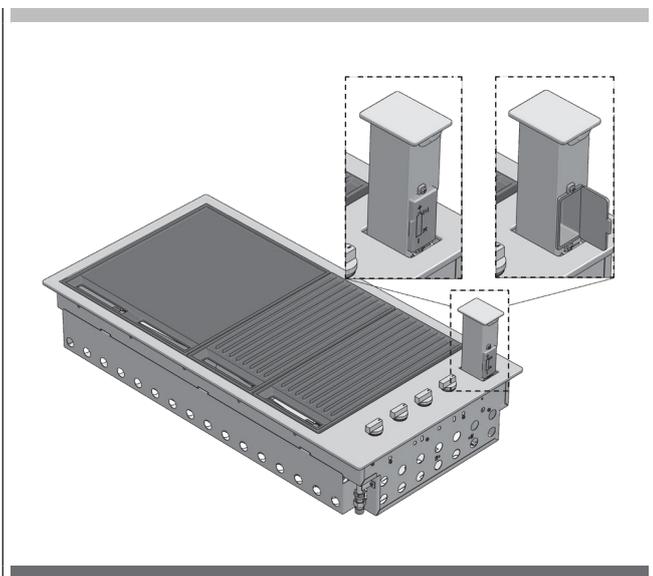
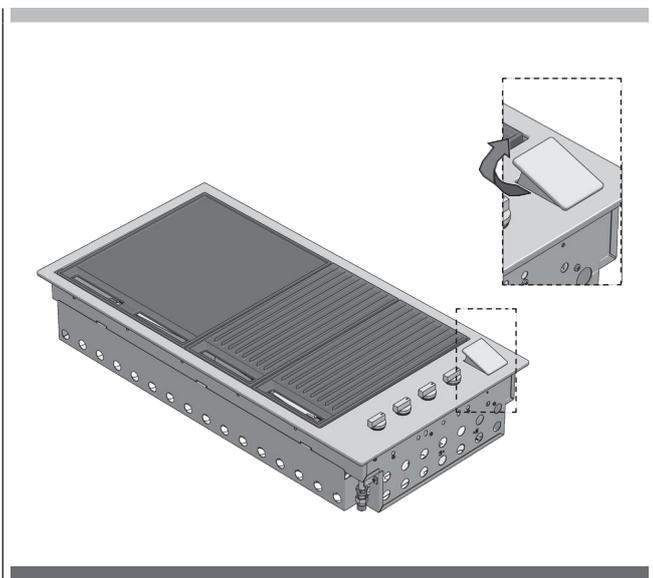
## Limpeza da bandeja de gotejamento de gordura

A churrasqueira embutida possui um sistema de gerenciamento de óleo, que utiliza um canal para canalizar todo o óleo para a frente em uma bandeja de gotejamento facilmente removível, a panela deve ser limpa após cada uso.

- Para retirar a bandeja, espere o aparelho e a bandeja esfriarem, retire as prateleiras, mova a gaveta e levante a bandeja para cima e, em seguida, descarte o conteúdo coletado com responsabilidade. Lave a bandeja de gotejamento em água morna com sabão ou, se quiser, pode colocá-la na máquina de lavar louça.

### Sistema de ignição

Para trocar a bateria, remova a tampa da bateria levantando a porta do suporte da bateria do lado esquerdo e remova a bateria. Substitua-o por uma nova bateria D e substitua a tampa. Faça um teste pressionando o botão; Você deve ouvir um clique de som.



### Aberturas de ventilação

As aberturas de ventilação no compartimento de instalação devem ser verificadas antes de cada utilização do aparelho, a fim de garantir que não apresentam obstruções que possam obstruir o livre fluxo de ar.

PROBLEMA	POSSIVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A churrasqueira não acende	Sem gás	Verifique se a válvula de isolamento está aberta (LIGADA)
		Cilindro de gás vazio - reabastecer ou trocar o cilindro
	Sistema de ignição não funciona	Verifique a bateria – você deve ouvir um clique de som quando você pressiona o botão
		Substitua a bateria
		Acender a churrasqueira manualmente
Registro de gás muito alta	Limpe e seque suavemente o eletrodo certificando-se de que a posição está correta	
Fumaça excessiva emitida pela superfície de cozimento	Válvula de gás ajustada muito alta	Desligue o gás ou desligue alguns queimadores
Cheiro de gás NÃO TENHA LIGAR O APARELHO	Vazamento de gás	Desligue o gás com válvulas de isolamento
		Verifique se há juntas, aperte os encaixes
		Se o problema persistir, chame o serviço



**FULGOR**  
MILANO

— SINCE 1949 —