

CHURRASQUEIRAS PROFISSIONAIS PARA AMBIENTE EXTERNO



ATENÇÕES



ATENÇÃO

- Nunca use cilindros de gás propano com deformações, enferrujados ou danificados. Nunca guarde cilindros adicionais ou vazios no gabinete do grill ou nas proximidades dele ou de outros aparelhos. Não guarde cilindros de gás propano em locais fechados ou ao lado deles.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão em uma área onde exista um grill. Coloque seu grill bem afastado de áreas onde as crianças brincam. Não guarde itens de interesse das crianças no grill ou em torno dele, no carrinho ou no envoltório de alvenaria.
- Nunca movimente o grill quente. Ao usar, partes do grill ficam suficientemente quentes para provocar queimaduras graves.
- Mantenha sempre os espaçamentos exigidos dos materiais combustíveis, conforme detalhado. O grill se destina a uso externo somente. Nunca use em uma garagem, prédio, galpão, passagens fechadas entre edificações ou outras áreas confinadas. Não utilize esta churrasqueira sob construções de material combustível situadas sobre ela.
- Grills a gás não são projetados ou certificados para uso, e não devem ser instalados em ou sobre, veículos recreativos, reboques portáteis, barcos ou qualquer outra instalação móvel.
- Tenha sempre um Extintor de Incêndio tipo ABC à mão - nunca tente extinguir fogo de gordura com água ou outros líquidos.
- Armazenamento de seu grill: Guarde seu grill em uma área bem ventilada. Em caso de armazenamento em locais fechados, desconecte e deixe o cilindro de gás propano em uma área externa bem ventilada, longe de fontes de calor e do alcance de crianças.
- Mantenha o cabo de força e a mangueira de abastecimento de combustível longe de quaisquer superfícies aquecidas. Cabos elétricos deverão ficar afastados de passagens de circulação de pedestres para evitar risco de tropeções.
- Não efetue reparo ou troca de qualquer peça do grill, exceto se expressamente recomendado neste manual. Outros serviços deverão ser executados por um técnico qualificado.
- Se o grill é instalado por um instalador ou técnico profissional, certifique-se de que ele(a) mostre onde se localiza o dispositivo de corte do abastecimento de gás. Todas as linhas de gás deverão contar com um dispositivo de corte prontamente e facilmente acessível. Se sentir cheiro de gás, verifique imediatamente a eventual existência de vazamentos. Verifique somente com solução de sabão e água. (Veja o ÍNDICE: “Testes de Vazamentos” para obter detalhes adicionais.) Nunca verifique vazamentos de gás com uma chama aberta.
- Inspeção a mangueira de abastecimento de gás propano antes de cada utilização da churrasqueira. Se houver evidência de abrasão ou desgaste excessiva(o), ou em caso de corte na mangueira, ela deverá ser trocada antes de utilizar a churrasqueira.
- Nunca remova o pino de aterramento do plugue e nem utilize este produto com um adaptador de 2 pinos sem aterramento.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto
- O cordão de alimentação não pode ser substituído. Se o cordão está danificado o aparelho deve ser descartado.

ESTE MANUAL DEVERÁ PERMANECER COM O PROPRIETÁRIO DO PRODUTO PARA FUTURA REFERÊNCIA.

USO DE TRANSFORMADORES

Para este equipamento, é recomendado o uso de um transformador com pelo menos **200 VA**.

- Utilize um transformador dedicado para este aparelho;
- Não deixe o transformador em lugares fechados sem ventilação.

ATENÇÕES



ATENÇÃO

LEIA ESTE MANUAL COM CUIDADO e integralmente antes de utilizar sua churrasqueira, de modo a reduzir o risco de:

1. Incêndio
2. Risco de queimaduras, ferimentos ou danos ao patrimônio
3. Carnes estragadas ou outras experiências culinárias desagradáveis
4. Instalação ou manutenção não aprovadas

ESTE PRODUTO SE DESTINA A USO EXTERNO SOMENTE. Instalação, ajustes, alterações, serviço ou manutenções inadequadas poderão provocar danos ao patrimônio, ferimentos ou morte.

Leia este manual integralmente antes da instalação, utilização ou manutenção deste produto.



PERIGO EM CASO DE CHEIRO DE GÁS:

1. Feche todas as linhas de gás para o grill com o dispositivo de corte.
2. Apague quaisquer chamas abertas.
3. Abra a tampa com cuidado. Lembre-se que ela pode estar extremamente quente!
4. Se o odor persistir, não deixe ninguém se aproximar da churrasqueira e ligue imediatamente para sua concessionária de gás ou Corpo de Bombeiros.



PERIGO S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ:

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Ouvrir le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.



ATENÇÃO

1. NÃO guarde ou use gasolina ou outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
2. Um cilindro de gás propano não conectado para uso não poderá ficar armazenado nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.



AVERTISSEMENT

1. Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
2. Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.



ATENÇÃO! PROPOSIÇÃO 65 DA CALIFÓRNIA

1. A queima de combustível gasoso para cozimento gera alguns subprodutos que estão na lista de substâncias conhecidas pelo Estado da Califórnia como causadoras de câncer ou como sendo nocivas

à reprodução humana.

2. A legislação da Califórnia exige que as empresas alertem os clientes sobre potencial exposição a estas substâncias. Para minimizar a exposição, opere sempre esta unidade conforme as instruções de uso e cuidado fornecidas neste manual. Certifique-se de providenciar ventilação adequada durante o cozimento.

ATENÇÕES



ATENÇÃO

1. Mantenha sempre os espaçamentos exigidos dos materiais combustíveis, conforme detalhado. O grill se destina a uso externo somente. Nunca use em uma garagem, prédio, galpão, passagens fechadas entre edificações ou outras áreas confinadas. A churrasqueira não deverá ser utilizada sob construções de material combustível situadas sobre ela.
2. As churrasqueiras a gás não são projetadas ou certificadas para uso, e não devem ser instaladas dentro ou sobre veículos recreativos, reboques portáteis, barcos ou qualquer outra instalação móvel.
3. Mantenha o cabo de força e a mangueira de abastecimento de combustível longe de quaisquer superfícies aquecidas. Cabos elétricos deverão ficar afastados de passagens de circulação de pedestres para evitar a criação de risco de tropeções.
4. Não efetue reparo ou troca de qualquer peça do grill, exceto se expressamente recomendado neste manual. Outros serviços deverão ser executados por um técnico qualificado.
5. Todas as linhas de gás deverão contar com um dispositivo de corte prontamente e facilmente acessível. Verifique se o proprietário sabe a localização do dispositivo de corte. Se sentir cheiro de gás, verifique imediatamente a eventual existência de vazamentos. Verifique somente com solução de sabão e água. Nunca verifique vazamentos de gás com uma chama aberta. (Veja o ÍNDICE: "Testes de Vazamentos" para obter detalhes adicionais.)



ATENÇÃO

1. O equipamento de cozimento a gás externo e sua válvula de corte individual deverá ser desconectado da tubulação de abastecimento de gás durante qualquer teste de pressão do sistema acima de 0,5 psi (3,5 kPa).
2. O equipamento de cozimento a gás externo deverá ficar isolado da tubulação de abastecimento de gás por meio do fechamento de sua válvula de corte individual durante qualquer teste de pressão do sistema em pressões de teste iguais ou menores que acima de 1/2 psi (3,5 kPa)



ESTADO DE MASSACHUSETTS

1. O estado de Massachusetts requer que todas as instalações de gás sejam feitas por um encanador portando a licença estadual apropriada.

2. Todas as instalações permanentes de gás natural ou propano exigem uma válvula manual de gás tipo T na linha de abastecimento de gás para este equipamento.
3. Isto não se aplica a instalações de propano portáteis utilizando cilindro de 20 libras.

SUMÁRIO

INSTRUÇÕES DE USO E CUIDADOS	6
Modelos de Churrasqueiras	6
COMO ACENDER SUA CHURRASQUEIRA	6
COMO ACENDER SEU QUEIMADOR DE ROTISSERIE	6
ANTES DE COMEÇAR	7
Em caso de danos no transporte	7
Observações Importantes	7
ESPECIFICAÇÕES E INSTALAÇÃO	9
RETIRADA DA EMBALAGEM E MONTAGEM	10
CONEXÕES DE GÁS	12
Gás natural	12
GLP	13
Kits de Conversão de Gás	14
CONEXÕES ELÉTRICAS	15
VERIFICAÇÕES FINAIS	16
Teste de Vazamento	16
CHECKLIST ANTES DE CADA USO	18
UMA MENSAGEM PARA NOSSOS CLIENTES	18
PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA	18
GRELHAGEM EM CONDIÇÕES DE VENTO	20
UTILIZAÇÃO DE SEU GRILL	21
Checklist Pré-Churrasco	21
Acendimento da sua Churrasqueira	22
Grelhagem Básica	24
Uso do Queimador ProSear™ 2	25
Uso do Queimador de Rotisserie	26
Uso da Caixa Defumadora	27
LIMPEZA DO SEU GRILL	28
DIAGNÓSTICO E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS DE SEU GRILL	30
Possíveis Problemas	31
Contato com o Atendimento ao Cliente	34
DIAGRAMAS DE FIAÇÃO	37
30 Churrasqueira Rotisserie	37
36 e 42 Churrasqueira Rotisserie	38
54 Churrasqueira Rotisserie	39
VISTA EXPLODIDA DAS PEÇAS DAS CHURRASQUEIRAS	40
PROFISSIONAIS	41
LISTA DE PEÇAS DAS CHURRASQUEIRAS PROFISSIONAIS	41
POTÊNCIA DE BTU ESPECÍFICA POR MODELO EXTENSÕES	42
DOS APARELHOS	42
ÍNDICE	43

INSTRUÇÕES DE USO E CUIDADOS

Este manual de uso e cuidados trata dos modelos de churrasqueiras relacionados abaixo. Alguns recursos e opções podem variar com base no modelo adquirido.

MODELOS DE CHURRASQUEIRAS

EMBUTIDA	INDEPENDENTE
VQGI5300(N/L)SS	VQGFS5300SS
VQGI5360(N/L)SS	VQGFS5360SS
VQGI5420(N/L)SS	VQGFS5420SS
VQGI5540(N/L)SS	VQGFS5540SS
CVQGI5300(N/L)SS	CVQGFS5300SS
CVQGI5360(N/L)SS	CVQGFS5360SS
CVQGI5420(N/L)SS	CVQGFS5420SS
CVQGI5540(N/L)SS	CVQGFS5540SS

COMO ACENDER SUA CHURRASQUEIRA

1. Antes de cada uso, faça o checklist abaixo.
2. Verifique se todos os botões de controle do queimador estão na posição "OFF" (desligada).
3. Pressione e segure o botão de controle por 5 a 7 segundos, permitindo que o ignitor aqueça.
4. Gire o botão para a posição "LITE".
5. Após a ignição, coloque o botão no nível desejado.

COMO ACENDER SEU QUEIMADOR DE ROTISSERIE

Observação: O queimador de rotisserie apresenta um sensor de termopar com válvula de segurança que corta automaticamente a vazão de gás se, por qualquer motivo, o queimador apagar.

1. Antes de cada uso, faça o checklist da página 18.
2. Verifique se todos os botões de controle do queimador estão na posição "OFF" (desligada).
3. Pressione e segure o botão de controle por 5 a 7 segundos.
4. Gire o botão para a posição "LITE" e continue a segurar o botão por mais 30 a 60 segundos, permitindo que o termopar aqueça e a válvula de segurança permaneça aberta.

ANTES DE COMEÇAR



ATENÇÃO

- Nunca instale este produto dentro de um envoltório combustível sem camisa de isolamento. Caso contrário, isto poderá resultar em incêndio, danos ao patrimônio e ferimentos.
- Nunca posicione o grill sob um telhado ou beiral, em um prédio, garagem, galpão ou outra área confinada.
- Nunca posicione a churrasqueira sob uma construção de material combustível.
- A instalação deverá estar em conformidade com os códigos locais ou, na ausência deles, com as regulamentações internacionais Código Nacional de Gás Combustível (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54, Código Nacional de Instalação de Gás Natural e Propano (Natural Gas and Propane Installation Code), CSA B149.1, ou Código de Armazenamento e Manuseio de Propano (Propane Storage and Handling Code), B149.2 no Canadá.

EM CASO DE DANOS NO TRANSPORTE

PERDAS OU DANOS VISÍVEIS

Anote qualquer dano visível na embalagem de papelão na nota de frete ou recibo expresso e solicite a assinatura do pessoal de entrega.

REGISTRE RECLAMAÇÃO DE DANOS
IMEDIATAMENTE, independente da extensão dos danos.

PERDAS OU DANOS OCULTOS

Se o dano não é percebido até a remoção da embalagem do grill, notifique a transportadora ou empresa de transporte imediatamente e registre uma reclamação de "dano oculto" com ela. Isto deverá ser feito em até 15 (quinze) dias da data de entrega. Aguarde a inspeção do contêiner, Não poderemos assumir nenhuma responsabilidade por danos ou perdas ocorridos em trânsito. (Veja o ÍNDICE: "Para obter assistência técnica" para mais detalhes.)

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

ONDE ESTÁ O VENTO?

Ao escolher um local apropriado, considere fatores importantes, como a exposição ao vento e padrões de circulação de pessoas.

Se você tem um grill autoportante, posicione-o de modo que o vento prevalente sopra para dentro do painel de controle frontal (por trás de você ao grelhar), mantendo o fluxo de ar apropriado da frente para trás.

Grills embutidos e localizados em áreas com ventos prevalentes deverão estar protegidos por uma barreira de vento.

A incidência direta de ventos na parte traseira do grill poderá provocar problemas, bem como a incidência ao longo da abertura da coifa.

QUAL É A EXTENSÃO DE SEU CIRCUITO?

Mantenha todas as linhas de abastecimento de gás na menor extensão possível, pois elas perdem pressão com a distância e com cada cotovelo e Tê adicionado. Esta queda na pressão afeta o desempenho do grill. (Veja o ÍNDICE: "Extensões da linha de abastecimento de gás" para obter detalhes adicionais.)

VOCÊ ESTÁ "NO MESMO NÍVEL"?

O nivelamento apropriado durante a instalação é crítico. Um grill desnivelado causará combustão errática e ineficiente do queimador e aquecimento desigual. Um nível de bolha deverá ser utilizado para nivelar o grill da frente para trás e de lado a lado.

Se o piso estiver desnivelado ou for muito inclinado,



pode haver necessidade de um novo nivelamento cada vez que uma unidade autoportante é movimentada.

Verifique se o vento não sopra dentro da abertura da coifa.

ANTES DE COMEÇAR ...continuação

INSTALAÇÕES INCORPORADAS

As churrasqueiras embutidas são projetadas para fácil instalação em compartimentos de alvenaria.

OBSERVAÇÃO: As churrasqueiras embutidas se destinam à instalação em um compartimento embutido construído com materiais não combustíveis, ou em um compartimento embutido construído com materiais combustíveis quando instalados com uma camisa de isolamento (LIJ).

Para aplicações não combustíveis, o grill encaixa na abertura mostrada no desenho detalhado em corte (veja o ÍNDICE: "Requisitos de Gás") e fica pendente na sua guarnição da tampa do balcão. Um deque é necessário para apoiá-lo no fundo.

Ao utilizar uma camisa isolada em um envoltório combustível, ela deverá ser suportada pelo fundo por meio de uma saliência de cada lado ou um deque completo por baixo da camisa.

(Veja o ÍNDICE: "Requisitos de Gás") Preste especial atenção nas providências mostradas para conexão da linha de gás.

O envoltório deverá ter furos de ventilação para evitar acúmulo de gás em caso de vazamento. As saliências do deque e o balcão deverão ficar planos e nivelados. (consulte ANSI Z21.58 Norma para Aparelhos de Gás para Cozimento ao Ar Livre, Seção 1.7 Envoltórios para Sistemas de Abastecimento de GLP Autocontidos)

Este grill requer a instalação de uma tomada certificada 120 V, 60 Hz, 15 A GFI por um electricista qualificado.

DISTÂNCIA PARA MATERIAIS COMBUSTÍVEIS

O espaçamento mínimo das laterais e da parte traseira da churrasqueira para a construção com material combustível adjacente embaixo da superfície do tampo do balcão é de 12".

Dégagement minimal entre les parois latérales et l'arrière de l'appareil et la construction combustible au-dessous du panneau supérieur de l'appareil (30 cm à partir des parois latérales et 30 cm à partir de l'arrière).

O espaçamento mínimo das laterais e da parte traseira da churrasqueira para a construção combustível adjacente se estendendo acima da superfície do tampo do balcão é de 18".

Dégagement horizontal minimal entre les parois latérales et l'arrière de l'appareil et la

Ne pas utiliser cet appareil sous une surface combustible.

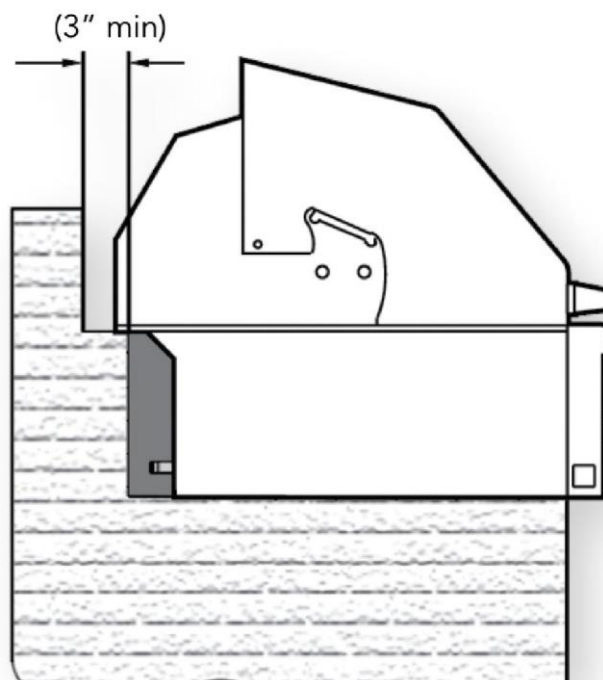
Um espaçamento mínimo de 6" é necessário no lado esquerdo do grill, acima do tampo do balcão para o motor e o espeto.

Se a churrasqueira for colocada em um compartimento de material combustível, será necessário utilizar uma camisa de isolamento, vendida apenas pelo seu revendedor Viking Range, LLC. As camisas de isolamento foram projetadas e testadas especificamente para sua churrasqueira.

ESPAÇAMENTO ATRÁS DA COIFA

Deixe um espaço de 3 polegadas atrás da churrasqueira para permitir a abertura da coifa.

O grill efetua a exaustão dos produtos de combustão e das gorduras de cozimento para a parte traseira. Nunca posicione o grill onde haverá dificuldade para limpar esta exaustão.



**construction verticale combustible au-dessus
de l'appareil (45.7 cm à partir des parois
latérales et 45.7 cm à partir de l'arrière).**

Não utilize este aparelho sob superfícies
combustíveis suspensas sem proteção.

ESPECIFICAÇÕES E INSTALAÇÃO

As orientações, medidas e dimensões detalhadas abaixo têm o objetivo de ajudá-lo a planejar sua cozinha ao ar livre.

OBSERVAÇÃO: Devido à contínua inovação dos produtos, as especificações estão sujeitas a alterações sem prévio aviso.

IMPORTANTE: Consulte o manual de Cuidados e Uso/Instalação para os detalhes do encanamento de gás, especificações elétricas e instalação correta dos seus equipamentos de cozinha para área externa. **Você pode fazer o download deste manual em nosso site** www.vikinggrills.com **nos EUA**, e www.brigade.ca **no Canadá**

CHURRASQUEIRAS

MODELO	A	B	C
(C)VQGI5300	29,00	10,88	24,50
(C)VQGI5360	35,00	10,13	22,00
(C)VQGI5420	41,00	10,88	24,50
(C)VQGI5540	53,00	10,88	24,50

COM CAMISA DE ISOLAMENTO INSTALADA

MODELO	A	B	C
LIJ30	36,00	11,63	26,50
LIJ36	42,00	11,63	24,00
LIJ42	48,00	11,63	26,50
LIJ54	60,00	11,63	26,50

PRODUTOS COMPLEMENTARES

QUEIMADORES LATERAIS

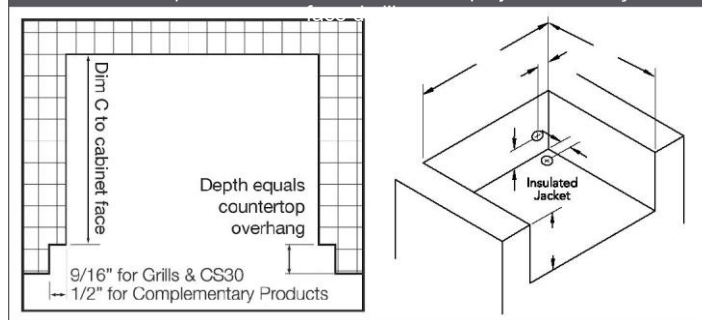
MODELO	A	B	C
(C)VQGSB5130	12,13	10,63	24,50
(C)VQGPPB5200	19,00	10,63	22,00

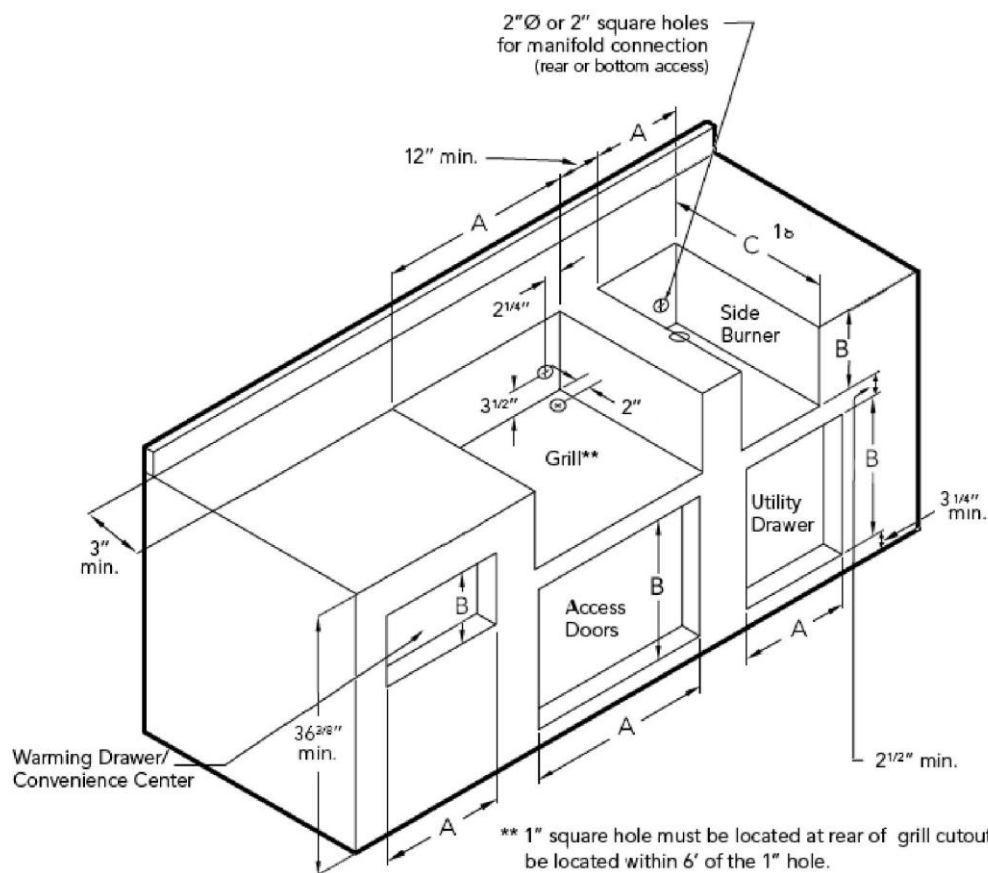
GAVETAS DE AQUECIMENTO

MODELO	A	B	C
(C)VQEWD5300	28,50	10,00	20,50
(C)VQEWD4200	40,25	19,38	24,50

DETALHE DO ENTALHE DA BANCADA

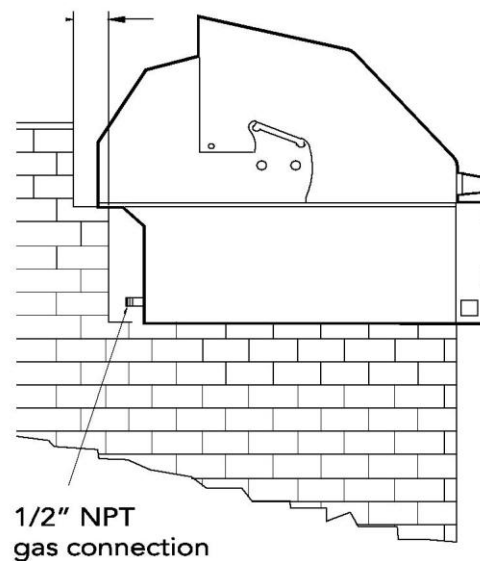
Necessário apenas se a bancada da ilha se projetar em relação à





** 1" square hole must be located at rear of grill cutout. 120V GFI outlet must be located within 6' of the 1" hole.

CLEARANCE



RETIRADA DA EMBALAGEM E MONTAGEM

A churrasqueira é entregue quase pronta para o uso, exigindo o mínimo de montagem.

Seguindo com cuidado os passos de remoção da caixa e da embalagem, seu primeiro contato com a churrasqueira será ainda melhor.

O peso de envio em unidades menores é de aprox. 300 libras. As unidades maiores podem pesar mais de 500 libras.



ATENÇÃO: RISCO DE PESO EXCESSIVO!

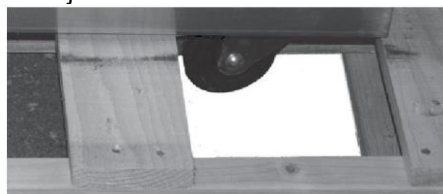
Use duas ou mais pessoas para mover ou instalar esta unidade. A não observância desta instrução poderá resultar em ferimentos nas costas ou outras lesões.

ENGRADADO E EMBALAGEM DE PAPELÃO

- **IMPORTANTE!** Não remova os grampos ao redor da parte superior da embalagem de papelão. Esses grampos seguram um palete de madeira dentro da caixa, que protege a unidade contra danos. Remover esses grampos pode fazer com que o palete caia sobre a parte superior da churrasqueira.

Como Remover a Embalagem de Papelão

- Corte a cinta principal que prende o grill no palete.
- Remova os grampos no fundo da embalagem de papelão.
- Levante e remova o papelão.
- Com ajuda, remova o grill do palete e coloque no local desejado.



A churrasqueira não deslizará diretamente para fora do palete.

As rodas estão encaixadas nos vãos da caixa de transporte, para que a churrasqueira fique acomodada na caixa de forma segura e firme durante o envio. A churrasqueira não pode ser deslizada diretamente para fora do palete.

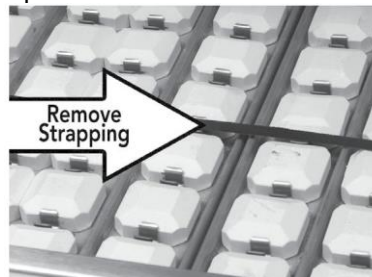


Uma forma de remover a churrasqueira com

EMBALAGEM INTERNA

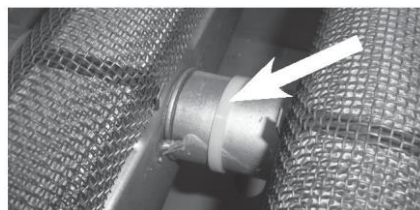
A Viking Range, LLC usa braçadeiras e cintas resistentes para garantir que sua churrasqueira chegue em sua casa nas mesmas condições que deixou a fábrica. REMOVA TODAS AS BRAÇADEIRAS DE PLÁSTICO ANTES DE USAR SEU GRILL.

- Remova a caixa de acessórios branca e a embalagem de madeira, os bastidores do grill e todos os itens soltos da caixa de fogo.
- Corte com cuidado as braçadeiras que prendem o bastidor de aquecimento e o espeto de rotisserie (se houver).
- Corte as cintas que prendem as bandejas de briquete e, com cuidado, levante-as pela frente primeiro.



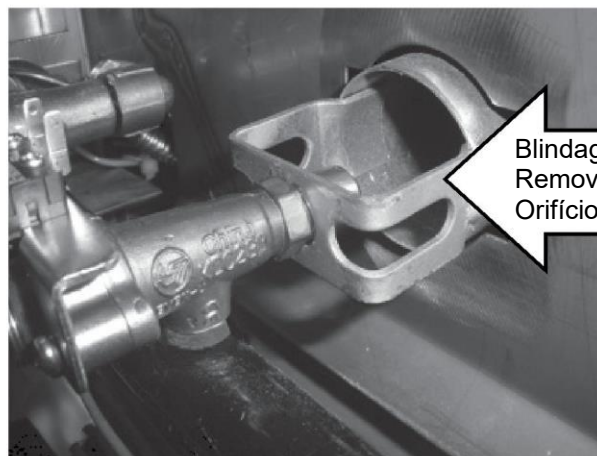
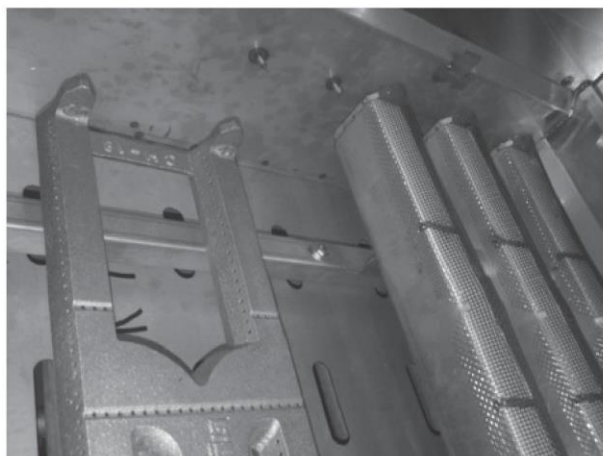
Lembre-se de remover as braçadeiras dos queimadores.

- Nos modelos ProSear™2, corte e remova as braçadeiras da divisória do queimador no lado esquerdo do queimador ProSear™2.
- Verifique se todos os queimadores estão assentados adequadamente no orifício da válvula do queimador e nivelados com as pernas nas fendas do quadro, sem nenhum movimento de lado a lado.



segurança do palete é levantar uma extremidade dela, depois colocar uma rampa sob a roda. Em seguida, levante a outra extremidade rolando a churrasqueira para fora do palete.

RETIRADA DA EMBALAGEM E MONTAGEM ...continuação

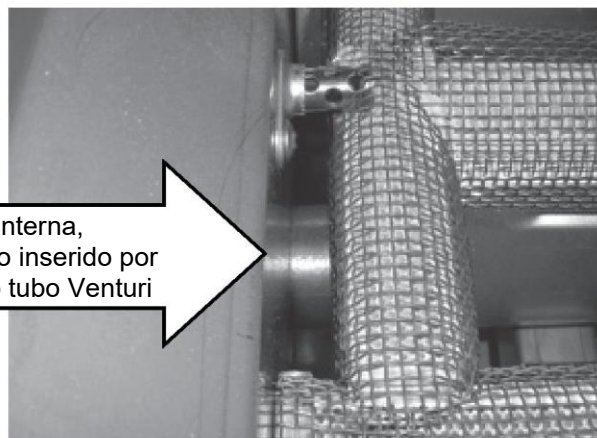


Blindagem Térmica
Removida, Posição do
Orifício/Tubo Venturi

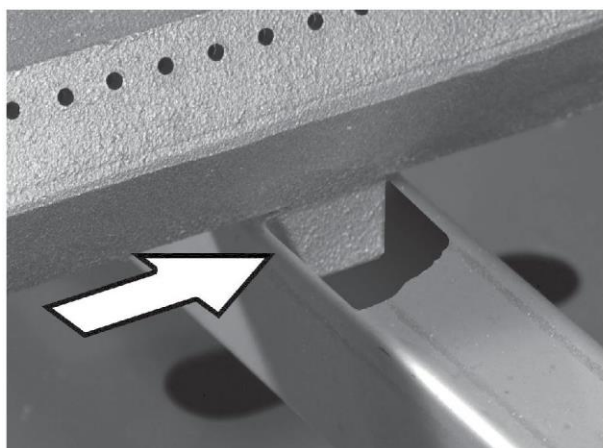


Orifício inserido por
todo o tubo Venturi

Pernas na fenda
Queimador nivelado



Vista Interna,
Orifício inserido por
todo o tubo Venturi



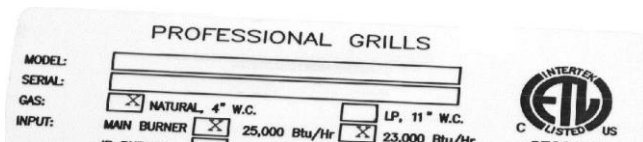
CONEXÕES DE GÁS



ATENÇÃO

NUNCA CONECTE UMA LINHA DE GÁS DIRETAMENTE NA CHURRASQUEIRA. UM REGULADOR DE PRESSÃO DEVE SER INSTALADO EM TODOS OS EQUIPAMENTOS DE GÁS. TODAS AS REGRAS LOCAIS EXIGEM O USO DO REGULADOR DE PRESSÃO FORNECIDO COM SUA CHURRASQUEIRA. A REMOÇÃO OU NÃO INSTALAÇÃO DO REGULADOR DE PRESSÃO PODERÁ RESULTAR EM INCÊNDIO E FERIMENTOS GRAVES, ALÉM DE ANULAR A GARANTIA.

O grill é ajustado em fábrica para uso de propano (GLP) ou gás natural (NAT). É crítico que o gás a ser usado corresponda àquele para o qual o grill está configurado. É possível verificar por meio da **placa de identificação**.



A plaqueta de especificações lista os números de série, números de modelos e tipo de gás. Ela se encontra sob a bandeja de gotejamento.

Ela se localiza em um ou mais dos locais abaixo:

- Afixada sob a bandeja de gotejamento
- Na blindagem térmica atrás do painel frontal

Verifique se o gás fornecido atende aos requisitos mínimos de pressão. Não opere o grill com qualquer outro gás que não seja aquele para o qual ele está configurado.

Combustível	WC Entrada Máx.	WC Mín a Carga Plena
Gás natural	7"	4"
GLP	14"	11"

Requisitos de Coluna de Água

Tanto o regulador como os orifícios do distribuidor foram ajustados para o tipo de gás especificado na plaqueta de especificações,

A conversão para um tipo diferente de gás requer um kit de conversão, que é fornecido por seu revendedor e deve ser instalado por um técnico competente.

Toda a instalação e peças de instalação deverão estar em conformidade com os códigos locais, com o Código Elétrico Nacional (National Electrical Code) ANSI Z223.1/NFPA 70, última edição e Código Nacional de

GÁS NATURAL

A Viking Range, LLC recomenda que somente profissionais qualificados executem os serviços de encanamento neste produto.

Para garantir desempenho satisfatório, a linha de abastecimento de gás deverá ser dimensionada para acomodar os requisitos de BTU total de todos os equipamentos de gás a serem conectados naquela linha.

Em nenhum caso deve-se utilizar tubos com diâmetro interno menor que 3/4" ou diâmetro externo de menor que 1" para a conexão deste produto.

- Calcule a produção total de BTU de todo o equipamento e consulte o "ÍNDICE: Extensões da Linha de Abastecimento de Gás" para conhecer as distâncias permissíveis para tubo de 3/4 polegada. O não atendimento desses requisitos mínimos poderá reduzir o desempenho do grill e de outros aparelhos operando nessa linha de abastecimento.
- Mantenha sempre as extensões dessas linhas o mais curto possível. (Veja o ÍNDICE: "Produção BTU" para obter produções específicas de modelo)
- Uma válvula de corte de gás deverá ser instalada em local de fácil acesso por um encanador qualificado.
- Não aplique composto de travamento fora dos dois primeiros filetes de rosca para evitar a soltura de pedaços de composto e o entupimento de uma válvula ou orifício de um queimador. Não use composto de travamento de rosca em nenhuma conexão expandida.

Para instalações incorporadas, recomendamos que qualquer tubo flexível utilizado seja mantido o mais

Gás Combustível (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 nos EUA e CGA-B149.1/2 no Canadá.

Instalações canadenses deverão estar em conformidade com o código de instalação de gás natural /propano CGA-B149.1/2. (Canadá)

curto possível. (Veja o ÍNDICE: “Conexões de Gás” para conhecer a conexão permanente típica.)

Mantenha as
duas últimas
roscas
limpas.



CONEXÕES DE GÁS ...continuação

Para unidades independentes que usam gás natural, recomendamos o uso de uma mangueira metálica flexível.

Ela pode ser adquirida em uma loja de material de construção ou do seu revendedor.

GLP

As churrasqueiras configuradas para GLP vêm equipadas com um conjunto regulador/mangueira de GLP para conexão de um cilindro padrão de 20 lb. (Tipo 1). Todas as conexões necessárias para instalação do conjunto no grill estão incluídas.



Cilindro de GLP com conexão de válvula tipo 1

Conexões de GLP em tubulação permanente, como aquelas em linha com um cilindro a granel, exigem regulador 4/11.

Ao utilizar o regulador 4/11, verifique se ele está ajustado para o tipo correto de combustível. Isto é feito removendo a tampa e a junta do regulador e observando o fundo do êmbolo para ver qual tipo de combustível está visível. Este é o ajuste do combustível no regulador. NAT para gás natural e LP para gás propano. O ajuste de GLP pode também ser identificado pelo disco de grande diâmetro no fundo do êmbolo. Para mudar de um gás a outro, simplesmente empurre o êmbolo para o lado de modo a desencaixá-lo da tampa, gire o êmbolo de modo a ler o tipo de gás desejado no fundo e empurre o êmbolo até que ele



ATENÇÃO:

Não altere o conjunto regulador/mangueira e nem use outro conjunto que não aquele fornecido com sua churrasqueira.

Não tente usar um regulador/conjunto de mangueira

equipado com 5LP-A com um cilindro/conjunto de válvula padrão 510 POL.

Não guarde cilindros reserva de gás GLP sob ou perto deste aparelho.

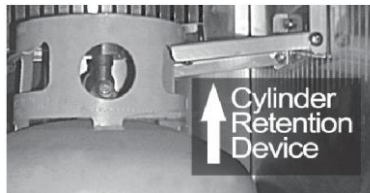
Jamais encha o cilindro acima de 80% da capacidade.

Se as informações acima não forem seguidas há risco, pode ocorrer um incêndio com risco de morte ou ferimentos graves.

Requisitos do cilindro de GLP

O cilindro de GLP deverá ser fabricado e marcado conforme as especificações correspondentes do Departamento de Transportes (DOT) dos EUA e projetado para uso com um sistema Tipo 1 somente.

Cilindros de grills autoportantes deverão ser fixados utilizando o sistema de retenção de cilindro fornecido para evitar movimentação acidental.



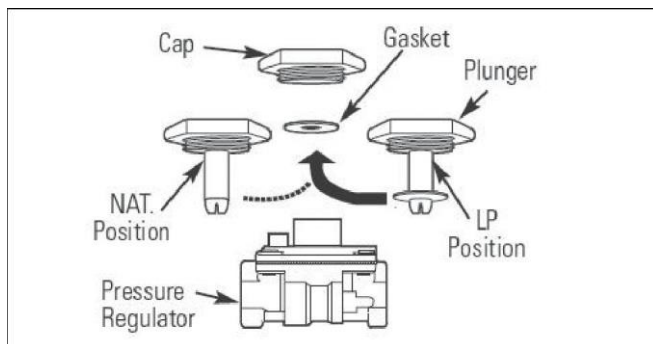
Ao trocar seu cilindro por um refil, troque somente por um cilindro de 20 lb Tipo 1 com dispositivo de proteção contra extravasamento.

Nunca use um cilindro com válvula danificada.

Um cilindro de GLP amassado ou enferrujado poderá ser perigoso e deverá ser evitado. Em caso de

encaixe de volta na tampa. A seguir, recoloca a tampa no regulador.

Nunca conecte uma linha de gás desregulada no grill.



dúvida, verifique com o seu fornecedor de GLP.

Verifique sempre eventuais vazamentos após cada troca de cilindro de GLP. (Veja o ÍNDICE: “Teste de Vazamentos” para obter detalhes adicionais.)

Desligue sempre o abastecimento de GLP no cilindro com o grill fora de uso.

Os cilindros deverão ser armazenados em área externa, bem ventilada, fora do alcance de crianças. Se o seu grill é guardado em áreas internas, o cilindro de GLP deverá ser armazenado em área externa.

Conexões de GLP

Verifique se a válvula do cilindro de GLP está totalmente fechada. É possível que a válvula abra sem liberar gás. Porém, assim que o regulador começa a ser conectado, o gás vazará da conexão.

CONEXÕES DE GÁS ...continuação

Insira a entrada do regulador na válvula do cilindro e gire o acoplador preto no sentido horário até obter aperto com a mão. Não aperte esta conexão em demasia.

Para desconectar o acoplador, verifique primeiro se a válvula do cilindro principal está desligada. Segure o acoplador e gire no sentido anti-horário. A entrada será desengatada.

Efetue sempre o teste de vazamento da conexão após reenchimento ou troca dos cilindros de GLP. (Veja o ÍNDICE: “Teste de Vazamentos” para obter detalhes adicionais.)

PURGA DA LINHA DE GÁS

É preciso purgar o ar da linha de gás antes de tentar acender o grill.

- Verifique se os controles do grill estão na posição “OFF”.
- Ligue lentamente o abastecimento de gás da rede.
- Empurre o botão de rotisserie e confirme se o ignitor está produzindo centelhas. Ele fica mais distante da fonte de combustível e purgará totalmente as linhas. Vários segundos serão necessários para acender o queimador.
- Segure o botão na posição ON (ligada) por cerca de 20 segundos para permitir que o ar de purga entre no sistema e que o queimador acenda.
- Antes de tentar acender os queimadores, aguarde ao menos 5 minutos depois de desligar o controle.

KITS DE CONVERSÃO DE GÁS

INSTALAÇÃO DO CARRINHO

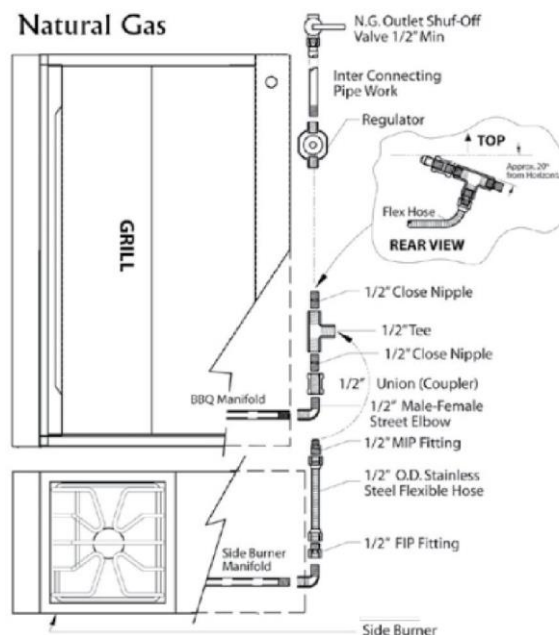
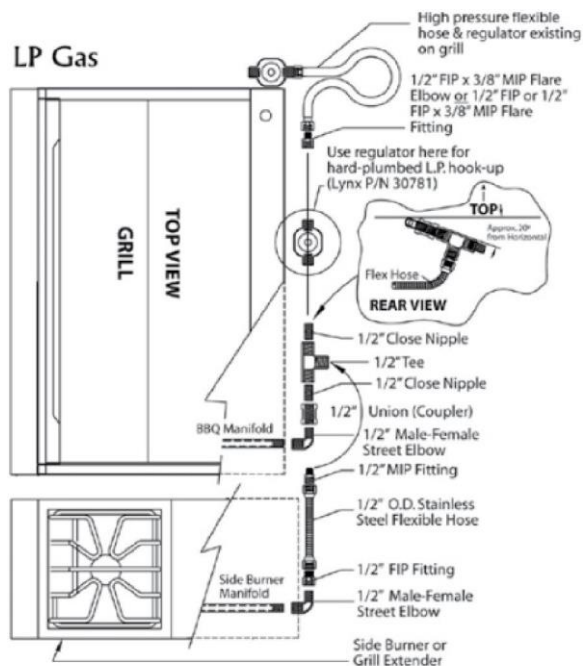
- Desligue a alimentação de gás na válvula principal.
- Desconecte todo o encanamento (se estiver conectado) da churrasqueira e da válvula de alimentação de gás.
- Retire todas as conexões do coletor da churrasqueira.
- Instale o queimador lateral no carrinho, de acordo com as instruções fornecidas com o kit de montagem do carrinho.
- Conecte a alimentação de gás à churrasqueira e ao queimador lateral, conforme mostrado nos diagramas desta página para o seu tipo de gás.
- Ligue a alimentação de gás e faça o teste de vazamento em todas as conexões. (Veja o ÍNDICE: “Teste de Vazamentos” para obter detalhes adicionais.)

A Viking Range, LLC oferece kits de conversão de gás para que a churrasqueira funcione com Gás Natural ou GLP. Estes kits deverão ser instalados por um técnico qualificado.

Os kits são fornecidos com instruções completas de instalação. Estas instruções deverão ser lidas e entendidas totalmente antes de instalar o kit de conversão.

INSTALAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL EMBUTIDO

- Desligue a alimentação de gás na válvula principal.
- Desconecte todo o encanamento (se estiver conectado) da churrasqueira e da válvula de alimentação de gás.
- Retire todas as conexões do coletor da churrasqueira.
- Instale o queimador lateral no vão da bancada.
- Conecte a alimentação de gás à churrasqueira e ao queimador lateral, conforme mostrado nos dois diagramas desta página.
- Ligue a alimentação de gás e faça o teste de vazamento em todas as conexões. (Veja o ÍNDICE: "Teste de Vazamentos" para obter detalhes adicionais.)



CONEXÕES ELÉTRICAS



ATENÇÃO: ATERRAMENTO ELÉTRICO

- A instalação do produto deverá atender aos códigos elétricos locais ou, na ausência desses códigos, a última edição dos códigos internacionais National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 ou Canadian Electrical Code CGA 1.6b2005.
- Use somente um circuito protegido por um Interruptor de Falta à Terra (GFI) com este equipamento a gás de cozimento externo.
- **IMPORTANTE:** Ao conectar o motor da rotisserie, conecte primeiro o motor no grill e, a seguir, coloque o plugue do grill na tomada.

- Esta churrasqueira é equipada com plugue elétrico de três pinos (para aterramento), para protegê-lo contra choque. Ela deve ser conectada a uma tomada aterrada de três pinos. Nunca corte ou remova o pino de aterramento desse plugue.
- Use somente cabos de extensão com plugue de 3 pinos, especificado para a potência do equipamento e aprovado para uso externo com marcação "W-A".
- Para proteção contra choque elétrico, não mergulhe nenhuma parte do cabo de força, um cabo de extensão ou quaisquer plugues em água ou outros líquidos.
- Solte o produto da tomada quando fora de uso e antes de limpar. Deixe-o esfriar antes de colocar ou remover peças.
- Não deixe o cabo de força pendente sobre a borda de uma mesa ou tocando em superfícies aquecidas.
- Não use um equipamento a gás de cozimento externo para outros fins que os planejados
- Não opere nenhum equipamento a gás de cozimento externo com um cabo ou plugue danificado, ou após mau funcionamento ou danos de qualquer natureza no equipamento. Entre em contato com o fabricante para reparos.

CONEXÃO ELÉTRICA CA

A instalação requer uma tomada elétrica externa de 120 VCA 15 A protegida por GFI (Interruptor de Falta à Terra) ao lado do grill.

A tomada GFI é equipada com disjuntor interno que reduz os riscos de choque. Este tipo de tomada deverá ser instalado por um eletricista qualificado dentro do envoltório da ilha para unidades embutidas, ou próximo ao local onde uma unidade autoportante vai ser utilizada.

Para churrasqueiras embutidas, o transformador de 12 VCC fornecido deverá ser instalado embaixo da churrasqueira, dentro do compartimento do gabinete. Escolha um local onde o transformador fique protegido contra água, calor e danos físicos.

Ao instalar o transformador no grill, tome cuidado para evitar que a fiação e o transformador entrem em contato com quaisquer superfícies quentes atrás ou embaixo do grill. Recomendamos que o transformador seja posicionado embaixo do grill em local facilmente acessível. Certifique-se de fornecer acesso adequado para facilitar o serviço se o transformador ou as conexões precisarem de manutenção no futuro.

Em caso de falha de operação no sistema elétrico, uma conexão poderá ter soltado durante a remessa ou o GFI pode ter desarmado, exigindo um rearme. Consulte a seção de Diagnóstico e Solução de Problemas para obter detalhes adicionais.

VERIFICAÇÕES FINAIS

TESTE DE VAZAMENTO



PERIGO!

Para evitar risco de incêndio ou explosão, NÃO fume ou permita qualquer fonte de ignição (centelhas, arco elétrico, etc.) na área durante a execução de um teste de vazamento. Os testes de vazamento deverão ser conduzidos em áreas externas somente. Nunca conduza um teste de vazamento utilizando fogo ou chama.

Procedimento de teste de vazamento:

- Crie uma solução de sabão, com 1 parte de sabão e 3 partes de água.
- Confirme se todos os botões de controle estão na posição OFF.
- Ligue a fonte de combustível. Para gás natural, gire o volante da válvula 1/4 de volta para alinhar com a vazão de gás.
- Para GLP, gire o botão da válvula do cilindro no sentido anti-horário uma volta completo.
- Aplique generosamente uma solução de sabão com pincel ou garrafa de spray em todas as conexões.
- Se as bolhas parecem “brotar” em qualquer uma das conexões, você tem um vazamento. Desligue IMEDIATAMENTE o abastecimento de gás.

Reparo de um vazamento de gás:

- Desligue o abastecimento de gás.
- Gire todos os controles da churrasqueira para a posição “ON” para efetuar a purga de qualquer acúmulo de gás da churrasqueira e, a seguir, gire os controles de volta à posição “OFF”.
- Enxágue a solução de sabão com água fria e seque..
- Aperte a junta solta ou troque a peça com falha com as peças de reposição recomendadas pelo fabricante.
- NÃO tente reparar a válvula do cilindro de GLP com defeito. A única forma de resolver um cilindro danificado é TROCÁ-LO.
- Repita o teste de vazamento para garantir que nenhum vazamento esteja presente.

AJUSTE DO QUEIMADOR EM CALOR BAIXO

APENAS PARA QUEIMADORES PRINCIPAIS DE LATÃO E QUEIMADORES LATERAIS!

NÃO EFETUE NENHUM AJUSTE NO QUEIMADOR DE ROTISSERIE.

Os queimadores principais de latão e os queimadores laterais da sua churrasqueira contam com um ajuste regulável de fogo baixo.

Flutuações na pressão do gás, na conversão de gás e até na qualidade do próprio gás podem afetar o desempenho do queimador no ajuste “BAIXO”. Ele pode estar muito alto ou muito baixo.

Para regular o fogo baixo do queimador:

- Verifique se a churrasqueira está fria.
- Remova as grelhas para ver a chama durante o ajuste do queimador.
- Acenda o queimador e deixe-o pré-aquecer a fogo alto por 3 minutos.
- Gire o queimador para a posição “LOW” (fogo baixo).
- Puxe o botão de controle para fora.
- Segurando a haste da válvula com um alicate, como mostrado, insira uma chave de fenda pequena na haste central e regule a chama em ajuste baixo.



O giro no sentido horário reduzirá o ajuste da chama, no sentido anti-horário aumenta.

O ajuste apropriado é onde a chama estabiliza em seu ajuste mais baixo. Uma ligeira vibração estará presente na porção transversal da frente do queimador antes de o próprio queimador ficar fraco.

O ajuste de fábrica para o gás propano é de 1/2 a 3/4 de volta a partir da parte mais baixa do ajuste. O ajuste para gás natural é 1-1/2 a 1-3/4 a partir da parte mais baixa. Após os ajustes baixos apropriados, coloque todos os queimadores em ajuste alto para inspeção visual.

Lembramos que o ajuste de fogo baixo não está disponível para a válvula de rotisserie.

VERIFICAÇÕES FINAIS ...continuação

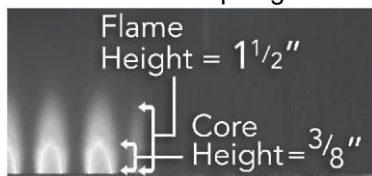
AJUSTE DA CHAMA/OBTURADOR DE AR DO QUEIMADOR DE LATÃO

O volume de ar que entra em um queimador é controlado pelo obturador de ar.

Cada queimador do grill é testado e ajustado em fábrica antes da remessa. Entretanto, flutuações na pressão do gás, na conversão de gás e até na qualidade do próprio gás podem tornar o ajuste do queimador necessário.

As chamas dos queimadores principais de latão devem ser inspecionadas visualmente.

Elas deverão apresentar a cor azul e estabilidade com ligeiros traços amarelos. O miolo azul brilhante deverá ter cerca de 3/8 polegadas com altura total da chama em torno de 1 1/2 polegadas.



As chamas devem queimar silenciosamente (sem som de "maçarico") e não devem ultrapassar a altura do queimador.

Se as suas chamas não correspondem àquelas indicadas na foto, verifique se o obturador de ar e os orifícios do queimador estão desimpedidos e livres de sujeira, resíduos ou teias de aranha. Em caso positivo, ajuste o obturador de ar.

Ele é travado na posição por um parafuso que deve ser solto antes do ajuste. Uma vez ajustado, reaperte o parafuso.

Para Ajustar:

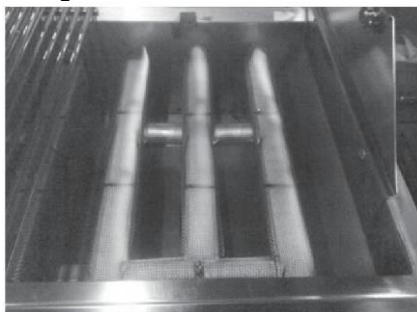


PERIGO!

TOME MUITO CUIDADO EM TORNO DE QUEIMADORES E OUTRAS PEÇAS QUENTES DO GRILL.

- Remova os bastidores e bandejas de brique.

- Se a chama apresentar ruídos (som tipo maçarico) e tende a subir a partir do queimador, indicando excesso de ar, gire o obturador de ar no sentido horário.
- Após o resfriamento do queimador, remova-o, aperte o parafuso de fixação do obturador de ar e reinstale o queimador, as bandejas de brique e os bastidores da grelha.



OBSERVAÇÃO: O ProSear™ 2 não tem um obturador de ar.

- A aparência do queimador ProSear™ 2 deve ser verificada visualmente. As lajotas cerâmicas deverão ter uma aparência uniforme variando de vermelho a laranja. Não deverá haver chamas subindo, oscilando ou fracas. Algumas partículas de alimento aparecerão como chamas amarelas, mas deverão ser queimadas.

UMA ÚLTIMA COISA

Finalmente, antes de sair, verifique a operação apropriada de todos os queimadores. Verifique se os botões de controle giram livremente e totalmente em todo o seu curso.

IMPORTANTE:

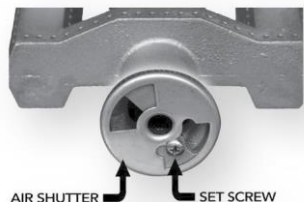
Verifique se o proprietário sabe a localização da válvula de corte do abastecimento de gás da rede.

Finalmente, para fins de segurança e uso e cuidados apropriados, deixe este manual com o proprietário. Oriente o proprietário a mantê-lo para consulta futura.

Para assistência técnica, contate:

**Atendimento Preferencial
888-845-4641**

- Levante e remova o queimador, solte o parafuso de fixação e recoloca o queimador na posição e acenda-o.
- Se a chama estiver excessivamente amarela, indicado insuficiência de ar, gire com CUIDADO o obturador de ar para permitir maior volume de ar no queimador.



CHECKLIST ANTES DE CADA USO (PARA SUA SEGURANÇA)

- Você sente cheiro de gás? Em caso positivo, desligue tudo e chame a concessionária de gás ou um encanador competente para verificar se há vazamentos. Caso contrário, continue.
- Você está preparado para permanecer ao lado da churrasqueira durante todo o processo de cozimento? Caso contrário, junte tudo o que precisa antes começar o processo de acendimento. Em caso positivo, continue.
- A área de cozimento está livre de quaisquer combustíveis, além de sua comida, que poderá inflamar? Caso contrário, limpe a área antes de começar o processo de acendimento. Em caso positivo, continue.
- Todos os botões de controle giram livremente? Caso contrário, chame a assistência técnica. Em caso positivo, continue.
- Se estiver utilizando um cilindro de propano portátil, ele está conectado e passou pelo teste de vazamento? Em caso negativo, verifique a conexão antes de continuar. Em caso positivo, continue.
- Você sabe onde se encontra a válvula de corte da alimentação de gás principal da sua churrasqueira? Caso contrário, localize-a antes de continuar. Em caso positivo, continue.
- Todos os queimadores estão assentados adequadamente na churrasqueira, com as pernas de montagem nas fendas? Em caso negativo, assente os queimadores corretamente antes de continuar. Em caso positivo, continue.
- O vento está calmo e não está soprando na parte de trás da churrasqueira? Caso contrário, aguarde o vento acalmar ou vire sua churrasqueira independente, para que o vento bata na frente da churrasqueira. Em caso positivo, prossiga com o processo de acendimento.

UMA MENSAGEM PARA NOSSOS CLIENTES

Você acabou de juntar a um seleto grupo de chefs amadores e profissionais, que levam a culinária ao ar livre para outro patamar.

Sua churrasqueira foi projetada e construída com atenção aos mínimos detalhes, oferecendo alguns recursos exclusivos e poderosos. Você só conseguirá aproveitar ao máximo esses recursos se ler este manual com cuidado... antes de preparar sua primeira refeição.

Este manual inclui informações de segurança importantes, além de dicas para melhorar seu churrasco. Mantenha-o sempre por perto para facilitar a consulta.

Além disso, queremos ouvir o que nossos clientes têm a dizer. Queremos ouvir suas histórias de sucesso, mas também qualquer dificuldade que esteja enfrentando. Não hesite em entrar em contato conosco em caso de dúvidas ou problemas, ou apenas para compartilhar uma receita. Não se esqueça de incluir o número de modelo da sua churrasqueira na sua correspondência.



Com o uso e o cuidado corretos, este produto oferecerá anos de serviço sem qualquer problema.

Caso sua churrasqueira mude de dono, não se esqueça de entregar este manual ao novo dono.
Obrigado novamente por sua compra. Aproveite!



PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ANALISE ESTAS IMPORTANTES PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O SEU GRILL.

1. NUNCA DEIXE O GRILL SEM SUPERVISÃO DURANTE O COZIMENTO.
2. Verifique se todos os fios de amarração foram removidos dos queimadores.
3. Tome sempre cuidado ao operar o grill em área com ventos. (Veja o ÍNDICE: “Grelhando em Condições de Vento” para obter detalhes adicionais.)
4. Evite usar roupas folgadas ou mangas compridas durante a grelhagem. Elas poderão se incendiar.
5. Nunca toque nos bastidores da grelha, na coifa ou nas superfícies metálicas imediatamente ao redor com as mãos desprotegidas durante a grelhagem.
6. Use uma luva isolada ao abrir e operar o grill. Abra sempre a tampa do grill para permitir a saída de calor e fumaça antes da abertura total.
7. A coifa do grill deverá ficar totalmente aberta durante o seu acendimento. A liberação de combustível em um grill fechado antes do acendimento não irá acelerar ou tornar mais eficiente este processo. Isto somente irá adicionar um risco de explosão e ferimentos ou morte. Nunca se apoie sobre uma superfície de grelha quente e nem olhe diretamente na grelha ao tentar acender.
8. Não aqueça recipientes de comida fechados com tampa, pois o acúmulo de pressão provocará a explosão do recipiente.
9. Não utilize papel alumínio para alinhar os bastidores da grelha ou bandejas de gotejamento. Isto irá alterar o fluxo de ar ou aprisionar calor em excesso na área de controle, podendo derreter os botões de controle e os módulos de ignição. Este tipo de dano está especificamente excluído da cobertura de sua garantia.
10. Nunca use carvão vegetal ou qualquer outro combustível sólido no grill.
11. O cozimento de carnes excessivamente gordurosas e óleos causa a formação de chamas. Chamas internas ou danos provocados por elas, ou a não supervisão do grill durante o cozimento não estão cobertas sob os termos e condições de nossa garantia.
12. Nunca grelhe sem a bandeja de gotejamento instalada. Verifique sempre se a bandeja de gotejamento está todo o tempo empurrada para trás no grill. Poderá ocorrer eventual vazamento de gordura quente, com a consequente produção de fogo ou explosão.
13. A gordura é extremamente inflamável. Deixe a gordura quente esfriar antes de tentar manuseá-la ou descartá-la. A bandeja de gotejamento deverá ser limpa regularmente para remoção da gordura.
14. Não use o grill até que uma inspeção de eventuais vazamentos tenha sido efetuada em todas as conexões de gás. (Veja o ÍNDICE: “Procedimento de Teste de Vazamento” para obter detalhes adicionais.)
15. Nunca opere o grill sob influência de álcool ou drogas.
16. Não se apoie nas prateleiras laterais e nunca coloque uma carga pesando mais de 25 libras (aprox. 11,5 kg) em uma prateleira lateral.
17. Se qualquer queimador não acender ou não apagar durante a operação, desligue todos os botões de controle do gás e aguarde 5 (cinco) minutos antes de tentar reacender.
18. Cilindros portáteis de GLP: Desligue sempre a válvula principal do cilindro de GLP após cada uso.
19. Aranhas e insetos gostam de fazer ninhos nos queimadores, tubos Venturi, válvulas e orifícios de um grill, interrompendo a vazão de gás. Desse modo, uma condição perigosa pode provocar um incêndio por trás do painel de controle, danificando o grill e apresentando risco de ferimentos. Em caso de não utilização do grill por períodos prolongados, inspecione e limpe os queimadores, tubos Venturi, válvulas e orifícios. (Veja o ÍNDICE: “Limpeza do Queimador de Latão” para obter detalhes adicionais.)

GRELHAGEM EM CONDIÇÕES DE VENTO

Grills em áreas externas criam mais calor do que fogões de uso interno em cozinhas. Este é o modo pelo qual eles tostem e grelham bistecas e outros alimentos.

Estes queimadores de alto desempenho requerem um suprimento constante e contínuo de ar fresco para mistura com o combustível. Sua churrasqueira puxa ar pela parte frontal e efetua exaustão dos gases quentes pela parte traseira.



FRESCO]

O ar entra pela frente da churrasqueira.

[ENTRADA DE AR

O uso da sua churrasqueira sob ventos fortes pode bloquear a vazão de ar da frente para a parte traseira. Ao grelhar com todos os queimadores, em ajuste alto e com a coifa fechada, se observar que a temperatura no medidor não sobe... tome cuidado. Se o vento impede a saída de gases quentes na parte traseira do grill, o painel e os botões de controle podem estar extremamente quentes.



Uma incidência de vento na parte traseira da churrasqueira pode interromper a exaustão apropriada.

Sua churrasqueira conta com um exclusivo Estabilizador de Calor patenteado, que desviará o vento e, na maioria das vezes, evitará essa situação.

No entanto, existem algumas coisas a serem feitas para **evitar posteriormente a possibilidade de acúmulo inadequado de calor:**

- Em dias com brisa soprando, tome cuidado para não deixar a coifa frontal abaixada por mais de 15 minutos com os queimadores em ajuste alto. (Nunca deixe o

- Em caso de suspeita de superaquecimento do grill, abra a coifa frontal utilizando uma luva de forno. A seguir, ajuste o botão de controle do queimador para um nível mais baixo.

- Instale seu grill com um quebra-vento por trás dele.

- Oriente o grill de modo a evitar que os ventos soprem de forma prevalente pela sua parte traseira.

Observe: Qualquer dano provocado pelo uso em condições de vento, como botões ou fios dos ignitores derretidos, ou descoloração no painel de controle pelo acúmulo de calor, é excluído da cobertura da garantia.

grill operando sem supervisão)

UTILIZAÇÃO DE SEU GRILL

A grelhagem requer alto aquecimento para tostar e baixo aquecimento controlado para cozimento lento.

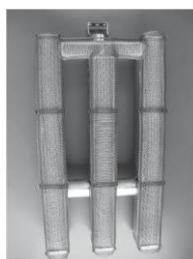
Cortes finos de alimentos são frequentemente cozidos no ajuste de calor "HI" com a tampa aberta.

Por outro lado, peças grandes e espessas de carne ou frango são normalmente tostadas primeiro a fogo alto e, a seguir, grelhadas a fogo mais baixo...algumas vezes, com a tampa fechada...alcançando os melhores resultados no miolo da comida sem queimar a parte externa.



Queimador de Latão Principal

O queimador resistente de latão para serviço pesado é o queimador principal padrão encontrado sob as bandejas de briquete.



Queimador ProSear™ 2

Esse queimador infravermelho avançado produz calor infravermelho de alta intensidade para dourar os alimentos e concentrar o sabor.

Alguns alimentos são cozidos utilizando calor direto e outros utilizando calor indireto.

Seu grill oferece uma variedade de queimadores e ferramentas profissionais para atender a uma ampla variedade de desafios culinários. Vamos agora revelar como alguns desses recursos trabalham para você. Leia e aprecie!

Dependendo do modelo escolhido, seu grill poderá estar equipado com até três tipos diferentes de queimadores. A operação de cada tipo varia, portanto, é importante entender todos os três.



Queimador de Rotisserie

Este queimador infravermelho abrange a parte traseira da superfície cozimento e fornece calor consistente para cozimento lento tipo rotisserie.

CHECKLIST PRÉ-CHURRASCO

ANTES DO PRIMEIRO USO

Existem algumas precauções de segurança a serem consideradas antes de usar o seu grill. Verifique se:

- Todos os materiais de embalagem e amarrações foram removidos dos queimadores. (Veja o ÍNDICE: "Retirada da Embalagem e Montagem" para obter detalhes adicionais.)
- Você conectou o combustível. (Veja o ÍNDICE: "Requisitos de Gás" para obter detalhes adicionais.)
- Você conectou a eletricidade. (Veja o ÍNDICE: "Requisitos Elétricos" para obter detalhes adicionais.)
- Um encanador qualificado efetuou um teste de vazamento em todas as conexões de suprimento de combustível para o seu grill.

- **SE SUA CHURRASQUEIRA NÃO ACENDER EM 4 A 5 SEGUNDOS**, pode ser necessário efetuar a purga da linha. (Veja o ÍNDICE: "Purga da Linha de Gás")

A CADA NOVA TEMPORADA

No início de cada nova temporada de grelhagem, remova os bastidores da grelha e verifique eventuais obstruções em queimadores, tubos Venturi, orifícios e válvulas.

Aranhas e insetos normalmente fazem ninhos nessas áreas do grill, podendo interromper a vazão de ar, provocando danos ao grill e ferimentos.

Além disso, verifique eventuais danos, abrasão, desgaste e rasgos em todas as mangueiras e

conexões.

CHECKLIST PRÉ-CHURRASCO ...continuação

ANTES DE CADA USO

Antes de usar, verifique sempre se:

- ...não sente cheiro de gás antes de acender o grill.
Em caso positivo, feche tudo e chame um encanador qualificado para verificar eventuais vazamentos.
- ...a área de cozimento está livre e desimpedida de quaisquer combustíveis, além de sua comida, que poderá inflamar.
- ...o botão de controle gira livremente.
- ...se estiver utilizando um cilindro de propano portátil, ele se encontra firmemente conectado e testado contra vazamentos. (Veja o ÍNDICE: "Requisitos de Retenção do Cilindro" para obter detalhes.)
- ... você sabe onde se encontra a válvula de corte de gás principal.
- ... os queimadores estão assentados corretamente na churrasqueira. Os queimadores principais deverão estar nivelados e assentados firmemente na armação do suporte de montagem dos queimadores. (Veja o ÍNDICE: "Retirada da Embalagem e Montagem" para obter detalhes adicionais.)
- ...o vento não está soprando muito forte ou na parte traseira da churrasqueira.

ACENDIMENTO DA SUA CHURRASQUEIRA



ATENÇÃO: ATERRAMENTO ELÉTRICO

1. Nunca tente acender um queimador se sentir cheiro de gás.
2. Mantenha sempre a tampa aberta (as tampas laterais dos queimadores deverão estar totalmente removidas) ao acender seu grill.
3. A liberação de combustível em uma churrasqueira fechada antes do acendimento irá aumentar o risco de explosão, danos ao patrimônio, ferimentos e/ou morte.
4. Mantenha sua face e corpo o mais afastados possível do grill durante o acendimento. Todas as vezes que um queimador não acender em até 5 segundos, desligue o controle, aguarde 5 minutos para a dissipação do gás e repita o procedimento de acendimento.
5. NUNCA DEIXE O GRILL SEM SUPERVISÃO DURANTE O COZIMENTO.

IGNIÇÃO ELÉTRICA

Antes de continuar, verifique se a lista de verificação "Antes de cada uso" foi executada.

Siga esses passos para acender qualquer um dos queimadores em seu grill: Em primeiro lugar, verifique se todos os botões de controle dos queimadores estão na posição OFF.

Para o Queimador de Rotisserie

O queimador de rotisserie apresenta um sensor de termopar com válvula de segurança que corta automaticamente a vazão de gás se o queimador apagar. (Veja o ÍNDICE: "Condições de Vento" para obter dicas sobre como evitar o apagamento do queimador)

Para acender o queimador de rotisserie, empurre e segure o botão de controle por 2 segundos e gire o botão para a posição "LITE".

Após a ignição, CONTINUE MANTENDO O BOTÃO PRESSIONADO por 30 a 60 segundos. Durante esse tempo, o termopar aquecerá e a válvula de segurança permanecerá aberta.

Se o botão de controle é liberado antes de o



Para o Queimador Principal de Latão ou Queimador ProSear™ 2:

Pressione e segure o botão de controle por 5 a 7 segundos, permitindo que o ignitor aqueça. Em seguida, gire o botão para "LITE". Após a ignição, ajuste o botão na regulagem de calor desejada.

termopar aquecer, a válvula de segurança cortará a vazão de ar para o queimador de rotisserie e o queimador deverá ser reacesso.

ACENDIMENTO DE SEU GRILL ...continuação



ATENÇÃO PARA CLIMA FRIO: PROPANO

Temperaturas extremamente baixas podem provocar o aquecimento do seu queimador por dentro e não por fora. Depois de aceso, se ouvir um som de "sopro forte", desligue imediatamente os botões do queimador para extinguir a chama e, a seguir, reacenda os queimadores imediatamente.

ACENDIMENTO MANUAL

Se o queimador não acender após várias tentativas, ele pode ser aceso utilizando a vareta de acendimento guardada na bandeja de gotejamento.

Há três formas de acender sua churrasqueira com fósforo, a depender de quais queimadores estão sendo acesos.

Em primeiro lugar, verifique se todos os botões retornaram à posição desligada (OFF) e aguarde 5 minutos para a dissipação de qualquer eventual acúmulo de gás antes de tentar acender um queimador com a vareta.

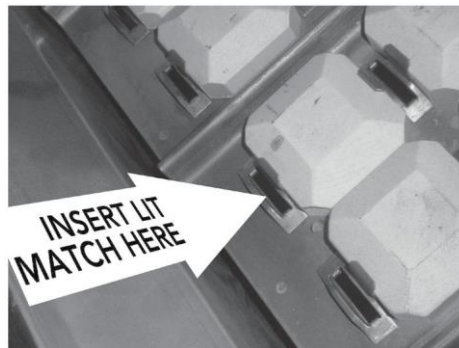
Tubo de Acendimento Manual

Sua churrasqueira conta com tubos de acendimento manual para todos os queimadores principais, exceto para os queimadores mais distantes.

Queimador Direito

O queimador do lado direito não conta com um tubo de acendimento manual.

Para acender o queimador, use a vareta de acendimento para inserir uma chama através da grade de cozimento dentro da fenda frontal da bandeja de brique de daquele queimador.

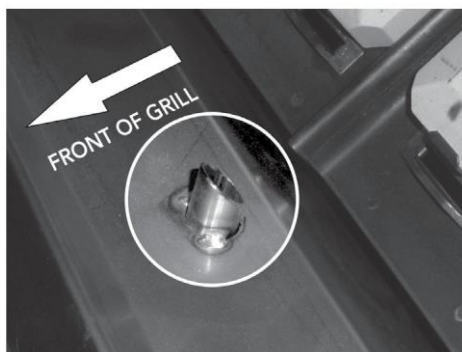


Empurre e gire o botão de controle do queimador correspondente para a posição "LITE". Se o queimador não acender em até 5 segundos, gire o botão para a posição OFF e aguarde 5 minutos antes de tentar reacender.

Queimador ProSear™ 2

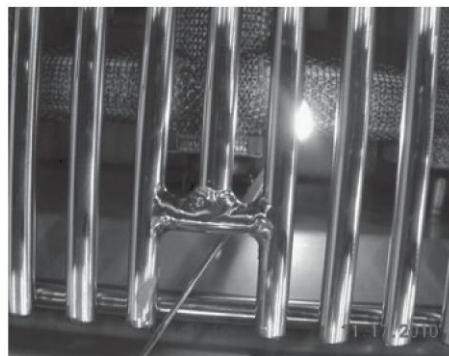
O ProSear™ 2 não conta com um tubo de acendimento manual.

Para acender esse queimador com fósforo, use a vareta de acendimento para inserir um fósforo aceso através da grade de cozimento e pela tela de proteção.



Com a vareta de acendimento, coloque um fósforo aceso na frente do tubo de acendimento manual do queimador que quer acender. (Veja a fotografia)

Empurre e gire o botão de controle do queimador correspondente para a posição "LITE". Se o queimador não acender em até 5 segundos, gire o botão para a posição OFF e aguarde 5 minutos antes de tentar reacender. Depois de aceso, o gás para de circular pelo tubo de acendimento manual.



Empurre e gire o botão de controle do queimador correspondente para a posição "LITE". Se o queimador não acender em até 5 segundos, gire o botão para a posição OFF e aguarde 5 minutos antes de tentar reacender.

GRELHAGEM BÁSICA

PRÉ-AQUECIMENTO

O pré-aquecimento de seu grill a cada uso é extremamente importante. Ele permite que os briquetes aqueçam adequadamente, proporcionando resultados de cozimento cada vez mais consistentes.

Pré-aqueça sua churrasqueira acendendo todos os queimadores principais, inclusive o queimador ProSear™ 2, e colocando-os na posição "HI" (fogo alto).

A seguir, feche a coifa e deixe o grill aquecer por 10-15 minutos. Uma vez atingida a temperatura de pré-aquecimento desejada, apague os queimadores que não serão usados para cozinhar sua comida.



ATENÇÃO!

NÃO DEIXE A CHURRASQUEIRA SEM SUPERVISÃO DURANTE O CICLO DE PRÉ-AQUECIMENTO OU EM QUALQUER TEMPO COM O GRILL EM USO.

O PRÉ-AQUECIMENTO POR MAIS DE 15 MINUTOS PODERÁ SUPERAQUECER A CHURRASQUEIRA, PROVOCANDO DANOS.

TIPOS DE COZIMENTO

Os queimadores de latão principais e o queimador ProSea™ 2 da sua churrasqueira são capazes de criar uma faixa de intensidade térmica. Ao variar a produção de calor, o número de queimadores usados e a posição da coifa, é possível criar calor direto ou indireto ou uma combinação de ambos e desenvolver uma ampla variedade de receitas suculentas. Existem dois tipos básicos de grelhagem em um grill externo... Calor Direto e Calor Indireto

Calor Direto

O cozimento com calor direto ocorre quando os alimentos são colocados diretamente sobre a fonte de calor. Esta forma de calor é conhecida como "radiante", pois o calor irradia diretamente da fonte para o alimento.

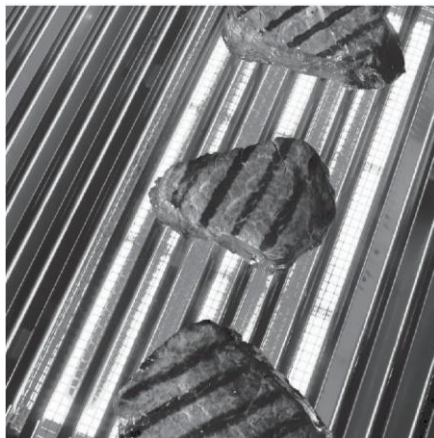
O calor direto é mandatório quando se deseja tostar o alimento por fora para selar o sabor. Os queimadores ProSear™ 2 fornecem o calor necessário para tostar alimentos e selar o sabor.

Calor Indireto

O cozimento com calor indireto ocorre quando o alimento não está próximo à fonte de calor. O calor alcança o alimento via movimentação do ar na área de cozimento: Esta forma de calor é conhecida como "convecção".

O cozimento indireto ou por "convecção" é obtido colocando o alimento sobre um lado do grill e acendendo os queimadores no outro lado. O queimador por baixo do alimento fica desligado (posição "OFF"). Mantenha a coifa fechada o máximo possível durante este tipo de cozimento para manter o calor uniforme em torno do alimento. O calor é regulado ajustando-se o queimador, usando o termômetro da coifa para monitorar a temperatura.

USO DO QUEIMADOR PROSEARTM 2



Chefs de cozinha profissionais confiam em um tipo diferente de calor...infravermelho...para criar uma maior temperatura de tostamento do que aquela que pode ser obtida com queimadores padrões. A Viking Range, LLC fornece o queimador infravermelho ProSearTM 2.

Queimadores infravermelhos funcionam concentrando a chama de gás através de um elemento de cerâmica com minúsculos furos.



Estes furos concentram a chama na superfície do elemento, criando um calor intenso muito maior do que aquele de um queimador padrão de latão. Isto permite o tostamento muito mais rápido de sua comida, deixando o interior cru, se desejado.

Com seus componentes avançados, o queimador ProSearTM 2 requer atenção particular nas instruções de acendimento, uso e limpeza. Veja o ÍNDICE: "ProSearTM 2" para mais detalhes.

Pré-Aquecimento do Queimador ProSearTM 2

Pré-aqueça sempre todo o grill antes de cozinhar para obter resultados consistentes e bem-sucedidos. (Veja o ÍNDICE: "Pré-aquecimento" para obter detalhes.)

Se a churrasqueira já estiver quente pelo cozimento,

Jamais coloque alimentos sobre um queimador ProSearTM 2 antes de ele estar totalmente pré-aquecido, pois partículas de comida e gordura gotejando sobre o queimador ProSearTM 2 frio poderão entupir os orifícios e danificar o queimador.

Pelo mesmo motivo, será preciso minimizar derramamentos de água sobre o queimador ProSearTM 2 e não se deve usar água para controlar labaredas. Tome cuidado especial para minimizar o gotejamento de água no queimador ProSearTM 2 durante a limpeza das grades de cozimento.

COMO DOURAR

O tostamento retém o sabor e os sucos, permitindo que a superfície externa do alimento absorva a fumaça e os aromas dos alimentos produzidos quando as gotículas são vaporizadas pelo queimador.

O resultado é um acabamento tipo restaurante...crocante, saboroso por fora com uma maciez e suculência por dentro.

Apesar de os queimadores de latão da sua churrasqueira serem capazes de produzir calor de tostamento, o queimador infravermelho ProSearTM 2 é especificamente projetado para esse fim.



PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

As grelhas são para serviço pesado. Sua eventual queda sobre o queimador ProSearTM 2 irá danificá-lo. Este tipo de dano não tem cobertura na garantia do produto e poderá provocar incêndio, queimaduras ou outros ferimentos.

LIMPEZA DO PROSEARTM 2

É fácil manter o seu queimador ProSearTM 2 operando com máximo desempenho. Simplesmente opere-o na posição de ajuste "HI" com a coifa aberta por 15 minutos após cada uso para queimar e eliminar todas as partículas de alimento e respingos.

Qualquer acúmulo de cinza na tela do queimador pode ser removido com um pincel leve (como de pintura) ou aspirador... **MAS AGUARDE O QUEIMADOR ESFRIAR!**

ainda assim o queimador ProSear™ deverá ser pré-aquecido por 2 a 3 minutos, ou até seu brilho ficar vermelho.

USO DO QUEIMADOR DE ROTISSERIE

O cozimento tipo rotisserie fornece calor uniforme aos seus alimentos. Ele não tem equivalentes.

A rotação constante não somente cozinha os alimentos por igual, mas também efetua auto-untamento. Na medida em que o suco sobe até a superfície do alimento, ele fluirá naturalmente em torno dele durante o giro. E, como o queimador não fica embaixo do alimento, você evita queimá-lo devido a chamuscamento.



Seus alimentos serão cozidos de forma mais uniforme, ficarão mais macios e suculentos quando tostados lentamente na rotisserie.

O sistema de rotisserie consiste de quatro partes principais: motor, espeto, garfos e queimador infravermelho.

Motor

Instale o motor deslizando-o em uma das fendas mostradas aqui. Use a fenda superior para alimentos pequenos ou cozimento rápido, e a fenda inferior para alimentos grandes ou cozimento lento.



Conecte o cabo de energia

a do motor no motor e na tomada elétrica embutida no painel traseiro esquerdo. Para que a rotisserie funcione, sua churrasqueira deve ser conectada a uma alimentação elétrica em corrente alternada.

Coloque uma bandeja de unção na churrasqueira para evitar acúmulo de alimento nos briquetes e queimadores. Porém, REMOVA-A antes de usar qualquer um dos outros queimadores.

A localização do queimador de rotisserie torna-o mais suscetível a condições de ventos fortes (mais do que no caso dos queimadores principais).

Por este motivo, ele apresenta uma válvula de segurança que fecha automaticamente todas as vezes

Espeto e Garfos

A rotisserie comporta alimentos grandes, de até 50 libras. É preciso preparar cada item e montá-lo primeiro no espeto.



Gire a prateleira de aquecimento para cima, depois para o lado. Ela ficará parada.



Em seguida, monte o espeto na churrasqueira antes de acender o queimador de rotisserie infravermelho. Em caso de acender antes, isto poderá resultar em queimaduras nas mãos ao tentar montar o espeto no grill.

Você pode remover as prateleiras da churrasqueira e até mesmo as bandejas de briquetes para dar espaço para alimentos maiores no espeto.

Para carregar o espeto, deslize um dos garfos sobre ele. Empurre o espeto através do centro do alimento. A seguir, deslize o segundo garfo sobre o espeto. Centralize o alimento a ser cozido sobre o espeto e, a seguir, empurre firmemente os garfos juntos. Aperte os parafusos borboleta (se necessário, use um alicate). Prenda quaisquer partes soltas ou pendentes do alimento (como asas de aves) com barbante (nunca use fio de náilon ou plástico).

Com o alimento preso no espeto, role lentamente o espeto nas palmas de suas mãos para verificar o equilíbrio. Ele deverá girar suavemente. Se observar um lado mais pesado, ajuste onde o espeto fura a carne. Um espeto desequilibrado causará rotação desigual e cozimento irregular. É normal o espeto arquear com alimentos grandes.

que o queimador não é aceso adequadamente... como se a chama fosse se extinguir sob condições de vento. Durante condições de vento, é melhor manter a tampa fechada e verificar periodicamente o queimador.

Quando a rotisserie não estiver em uso, seu motor deve ser guardado em um local fresco e seco.

USO DO QUEIMADOR DE ROTISSERIE ...continuação

Deslize a extremidade afiada do espeto dentro do motor e apoie a outra extremidade nos roletes do outro lado da churrasqueira.

A parte do espeto com os entalhes deve ficar apoiar sobre os roletes para funcionar corretamente.



Apoiado sobre os roletes

Queimador de Rotisserie



Para acender o queimador infravermelho de rotisserie, monte primeiro o alimento no espeto no grill e, a seguir siga o procedimento de acendimento da rotisserie. (Veja o ÍNDICE: "Queimador de Rotisserie, acendimento" para obter detalhes.)

Uma vez aceso, o queimador de rotisserie deverá alcançar temperaturas de cozimento em cerca de 1 minuto. Ele acenderá uniformemente através de sua superfície em cerca de 5 minutos.

OBSERVAÇÃO: O termômetro da churrasqueira não deve ser usado ao cozinhar com a rotisserie. Ele não é construído para medir calor de infravermelho direto.

Se o queimador não permanecer aceso ao liberar o botão de controle, reacenda e mantenha o botão de controle pressionado no mínimo por 60 segundos para permitir o aquecimento do termopar.

Se, após manter o botão de controle pressionado por 60 segundos no mínimo, o queimador ainda não permanecer aceso ao liberar o botão de controle, entre em contato com a assistência técnica.

(Veja o ÍNDICE: "Para obter assistência técnica" para mais detalhes.)

Quando o queimador de rotisserie estiver em uso, desligue todos os demais queimadores.

USO DA CAIXA DEFUMADORA

Chefs profissionais de todas as partes trazem um diferencial para as cozinhas dos seus restaurantes cozinhando à lenha. O toque defumado delicado melhora seu alimento, além de levar suas habilidades culinárias para outro nível.



Sua nova churrasqueira vem com um novo conjunto defumador com alça. Essa caixa defumadora oval pode ser colocada em qualquer lugar sobre as grelhas, diretamente sobre qualquer queimador. A alça e o mecanismo de intertravamento exclusivos são projetados para permitir que os alimentos sejam

Agora, use a alça para colocar a caixa defumadora diretamente nas grelhas quentes. Não se esqueça de retirar a alça do defumador antes de fechar a tampa da churrasqueira.



A fumaça é produzida a aproximadamente 575 graus F. na superfície da churrasqueira. Coloque o botão do queimador para fogo médio/médio baixo para atingir essa temperatura. Use a alça para mover ou reabastecer a caixa defumadora. Controle a fumaça ajustando o calor e tomando cuidado para não deixá-lo muito quente.

Para garantir resultados melhores, mantenha a tampa fechada. A absorção do sabor da fumaça é melhor no início do processo de cozimento. Ao terminar de

colocados e retirados rapidamente da caixa defumadora.

A caixa defumadora é projetada com tiragem e circulação de ar especiais, para produzir o máximo de fumaça. Ela é construída com aço inoxidável 304 de grande espessura para garantir anos de uso.

A caixa defumadora pode ser usada com peletes ou lascas de madeira. Ao utilizar lascas de madeira ou peletes, recomendamos o uso de aproximadamente 3 oz. de cada material. Não é necessário pré-saturar, basta colocar na caixa defumadora.

defumar, aguarde a caixa defumadora esfriar e jogue os restos fora.



CUIDADO

Use a caixa defumadora com cuidado. Durante o uso, a tampa fica muito quente. Use luvas grossas com isolamento ou um pegador de panela seco.

LIMPEZA DO SEU GRILL

AÇO INOXIDÁVEL

Nossos produtos são conhecidos por sua aparência atraente. Esse é um resultado da seleção das melhores classes de aço inox e aplicando acabamento de precisão.

Para manter esta aparência atraente em toda a vida útil do grill, é importante executar os passos abaixo:

- Após cada uso, limpe a parte externa do grill para remover gordura e respingos.
- Certifique-se de seguir as instruções de limpeza para manter as grades e os queimadores limpos e prontos para uso.
- Use um limpador de Aço Inox disponível no comércio e efetue o polimento das superfícies externas.

A execução dessas ações regularmente minimiza o esforço necessário.

Parte da atratividade da sua Churrasqueira é o acabamento de grão fino. Ao remover manchas resistentes:

- Não use abrasivos metálicos e esfregue sempre na direção do grão.



[DIREÇÃO DO GRÃO]

- Alguns produtos de limpeza de uso doméstico não são adequados para o aço inox. Leia a etiqueta antes de usar na sua Churrasqueira.
- Use sempre a solução de limpeza mais suave, esfregando na direção do grão. Manchas de gordura podem aderir no grão do aço inox e assar sobre a superfície, dando a aparência de ferrugem.

Para remover esses alimentos assados, use um feltro abrasivo não metálico com grão fino a médio (Scotch Brite é boa) em conjunto com um limpador de aço inox.

- **As soluções utilizadas para limpeza de concreto e alvenaria podem ser muito corrosivas e 'atacarão' o aço inox. Verifique se os seus produtos estão bem protegidos antes de permitir o uso dessas substâncias químicas próximo ao seu grill.**

OBSERVAÇÃO ESPECIAL PARA LOCAIS PRÓXIMOS DE PISCINAS E ÁREAS COSTEIRAS:

O material de aço inoxidável usado na construção da sua churrasqueira é resistente à ferrugem. Entretanto, o cloro presente no ar nas piscinas ou o sal no ar marinho podem provocar o aparecimento de ferrugem e até criar corrosão se deixados sobre o produto.

Seguem algumas dicas para evitar isso:

- Limpe regularmente as superfícies externas com pano úmido. (Panos de microfibra funcionam bem.)
- Deixe as superfícies secarem antes de instalar a tampa. Não cubra um grill molhado.
- Em ambientes extremos, aplique um inibidor de ferrugem que deixe uma camada protetora microscópica sobre o grill. Produtos que fornecem uma camada de inibidores de corrosão de vapor (VpCITM) protegem muito bem a superfície.
- Para guarda sazonal do produto indicado acima, verifique se o grill está seco e, a seguir, cubra e prenda a cobertura para minimizar o volume de ar úmido que atinge as superfícies.

A GARANTIA LIMITADA VITALÍCIA FORNECE PROTEÇÃO CONTRA FERRUGEM NAS PEÇAS, QUE TORNA O PRODUTO INOPERANTE. ELA NÃO COBRE A FERRUGEM SUPERFICIAL OU MANCHAS OCASIONAIS RESULTANTES DAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS.

Após o primeiro uso, algumas áreas da churrasqueira podem apresentar descoloração devido ao calor intenso produzido pelos queimadores - isto é normal e não sai com limpeza.

Para manchas de alimentos leves e pesadas existem muitos limpadores de aço inox disponíveis.

BANDEJA DE GOTEJAMENTO

Limpe a bandeja coletora de gordura periodicamente. Após o resfriamento total do grill, remova a bandeja de gotejamento puxando-a até que ela pare. A seguir, levante a borda frontal até que ela fique livre.

Limpe com solução de água e sabão ou um produto de limpeza de forno e reinstale. Ao usar um produto de limpeza de forno, siga cuidadosamente as instruções do fabricante. Muitos desses produtos são tóxicos e poderão danificar o acabamento em aço inox se não utilizados apropriadamente.

Além disso, verifique a bandeja depois de uma

chuva. Se tiver deixado a churrasqueira descoberta, pode ser preciso remover o bujão de drenagem da bandeja coletora para retirar a água. O bujão de drenagem pode ser removido com uma chave de fenda comum.

LIMPEZA DA SUA CHURRASQUEIRA ...continuação



ATENÇÃO

NÃO DEIXE GORDURA OU LÍQUIDOS EM EXCESSO ACUMULAR NA BANDEJA DE GOTEJAMENTO, POIS ISTO PODERÁ CONSTITUIR UM RISCO DE INCÊNDIO.

NUNCA USE O GRILL SEM A BANDEJA DE GOTEJAMENTO ADEQUADAMENTE INSTALADA.

BASTIDORES DE GRELHAR

A forma mais fácil de limpar os bastidores da grelha é fazendo essa limpeza imediatamente após apagar os queimadores, enquanto eles ainda estão quentes. Utilizando uma luva longa BBQ para proteger sua mão contra o vapor, mergulhe uma escova de aço em água quente e escove o bastidor da grelha. Mergulhe a escova várias vezes, pois o vapor remove alimentos assados.

BRIQUETES DE CERÂMICA

Os briquetes de cerâmica normalmente queimam quaisquer respingos de comida acumulados. Porém, você pode eventualmente ter derramamento maiores que não queimam sob uso normal.

Quando isso ocorre, deixe o grill esfriar totalmente, remova os bastidores e, a seguir, as bandejas de briquete levantando a borda frontal e puxando-a em sua direção.



escova macia.

Vire as bandejas e coloque-as de volta no lugar sobre o queimador. Acenda os queimadores e coloque-os na posição "HI" (fogo alto) por 5 a 10 minutos para limpar os briquetes por queima. Quaisquer itens de comida restantes poderão ser removidos utilizando uma

Antes de reinstalar as bandejas, verifique se elas estão completamente frias.

Você pode adquirir bandejas de briquete novas do seu revendedor.

Para remover os queimadores de latão:

Remova os bastidores da grelha e as bandejas de briquete.

Levante o queimador até que as pernas saiam da armação.

A seguir, puxe a parte de trás da churrasqueira de modo que o cabeçote do queimador saia do orifício na frente.

Faça uma curva com as laterais do queimador e levante-o para fora.

Tome cuidado para não alterar a posição do obturador de ar.

Para limpar o queimador de latão:

Para melhorar o desempenho da churrasqueira, limpe a parte externa do queimador com uma escova de aço.

Remova incrustações resistentes com um raspador de metal.

Limpe todos os orifícios entupidos com um clipe de papel endireitado. Nunca use um palito de dente de madeira, pois ele poderá quebrar e obstruir o orifício. Elimine todos os resíduos através do obturador de ar.

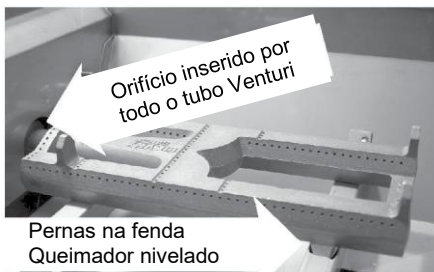
Use uma lanterna para inspecionar a entrada do queimador de modo a garantir que ele não esteja bloqueado. Em caso de obstruções visíveis, limpe com um clipe de papel ou limpador de cachimbo.



ATENÇÃO

A COLOCAÇÃO APROPRIADA DE CADA QUEIMADOR É CRÍTICA. APÓS A LIMPEZA, ELES DEVERÃO SER CENTRALIZADOS NO ORIFÍCIO DE LATÃO, ASSENTADOS DE FORMA NIVELADA SEM NENHUM BALANÇO.

A NÃO OBSERVÂNCIA DESSAS CONDIÇÕES PODERÁ CAUSAR UMA CONDIÇÃO MUITO PERIGOSA, COM EVENTUAIS FERIMENTOS E DANOS AO PATRIMÔNIO.



Pernas na fenda
Queimador nivelado

QUEIMADORES DE LATÃO PRINCIPAIS

Verifique se o grill está totalmente frio antes de prosseguir.

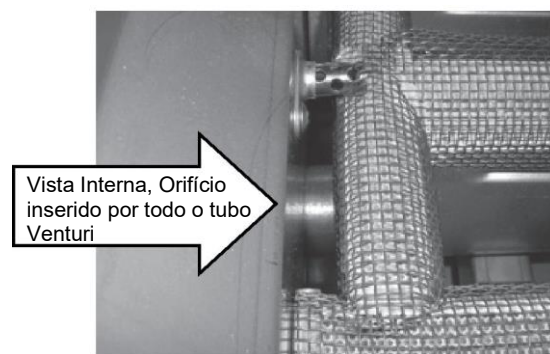
Verifique se o abastecimento de gás está desligado e os botões de controle se encontram na posição "OFF".

LIMPEZA DA SUA CHURRASQUEIRA ...continuação

QUEIMADOR PROSEAR™ 2

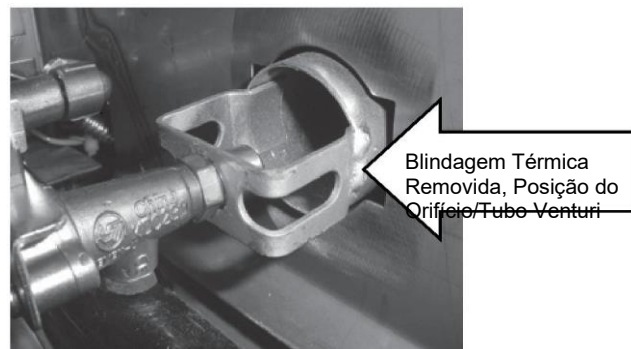
É fácil manter o seu queimador ProSear™ 2 operando com máximo desempenho. Simplesmente opere-o na posição de ajuste "HI" com a coifa aberta por 5 minutos após cada uso para queimar e eliminar todas as partículas de alimento e respingos.

Qualquer acúmulo de cinza na tela do queimador pode ser removido com um pincel leve ou aspirador... MAS AGUARDE O QUEIMADOR ESFRIAR!



A cada 3 ou 6 meses, remova o queimador e inspecione o tubo Venturi (entrada) e o orifício para confirmar que eles não estão entupidos.

Resíduos de comida no interior do queimador podem ser removido por meio de uma leve batida. Não toque na superfície de cerâmica.



Ao reinstalar o queimador ProSear™ 2, verifique a sua posição correta.



DIAGNÓSTICO E SOLUÇÃO DE PROBLEMAS DE SEU GRILL

ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Verifique algumas coisas antes de ligar para o atendimento:

- Há combustível suficiente para o grill?
- A válvula de corte principal está aberta?
- O tipo correto de combustível está sendo usado? (GLP ou Gás Natural) (Veja o ÍNDICE: "Requisitos de Gás" para obter detalhes adicionais.)

- O seu cilindro de propano está vazio? O cilindro de propano foi reabastecido recentemente? Em caso positivo, a conexão está firme?
- A válvula no cilindro de propano foi aberta?
- O grill está conectado em uma rede elétrica energizada?

Depois de verificar todos os itens acima, confira a lista de solução de problemas abaixo antes de ligar para a assistência técnica.

POSSÍVEIS PROBLEMAS

O GRILL NÃO ACENDE

Em primeiro lugar, confirme se o grill está sendo energizado acendendo as luzes. A seguir,

Verifique os ignitores

Sua churrasqueira usa um sistema de ignição elétrico que não produz faísca. Em vez disso, os ignitores ficam acesos de forma permanente quando um botão de controle é pressionado.

- Verifique se todos os controles dos queimadores estão na posição OFF.
- Remova as grades de cozimento e as bandejas de brique
- Observe o ignitor ao apertar e segurar o botão de controle correspondente. Você precisará de um espelho pequeno ou objeto metálico brilhante para ver o ignitor embaixo da capa.
(Certifique-se de empurrar o botão de controle correto e manter o botão na posição "OFF")



- Verifique os ignitores restantes. Se eles não acenderem, continue com o processo de solução de problemas ou acenda o queimador com fósforo.

Verifique os queimadores

Se os ignitores estão funcionando, verifique se o gás está chegando nos queimadores tentando acender um queimador com a vareta de acendimento manual.

TOME CUIDADO! SE O QUEIMADOR NÃO ACENDER, AGUARDE 5 MINUTOS ANTES DE TENTAR ACENDER OS OUTROS QUEIMADORES! (Veja o ÍNDICE: "Acendimento Manual" para obter detalhes.)

Se o acendimento manual não funcionar, verifique novamente eventuais vazamentos nas conexões de combustível e se o abastecimento é de tipo correto e está com a pressão adequada. (Veja o ÍNDICE: "Procedimento de Teste de Vazamento" para obter detalhes adicionais.)

Se o queimador não acende com uma vareta de acendimento, o ignitor pode não estar funcionando corretamente. Ligue para a assistência técnica.

Se o queimador não vai acender e você sabe que existe gás disponível, aguarde a dissipação de qualquer gás e remova o queimador e verifique eventuais bloqueios.

CHEIRO DE GÁS DURANTE O COZIMENTO

EM CASO DE CHEIRO DE GÁS COM O GRILL EM OPERAÇÃO, APAGUE IMEDIATAMENTE TODOS OS QUEIMADORES E DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA PRINCIPAL.

- Efetue um teste de vazamento (Veja o ÍNDICE: "Procedimento de Teste de Vazamento" para obter detalhes adicionais.)
- Verifique eventuais bloqueios ((Veja o ÍNDICE: "Limpeza do Queimador de Latão" para obter detalhes adicionais.)

CHAMAS AMARELAS

Uma chama amarela nos queimadores principais indica falta de ar. Porém, se o ar em torno do grill estiver empoeirado ou houver muita gordura presente, alguns traços de cor laranja na chama do queimador são normais.

- Ajuste o Obturador de Ar

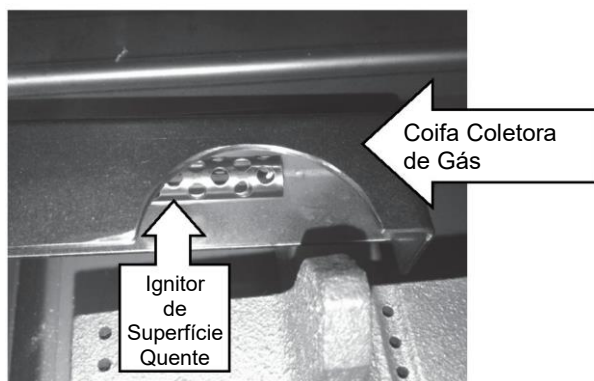
Para regular eventual insuficiência de ar, ajuste o obturador de ar. (Veja o ÍNDICE: "Ajuste do Obturador de Ar" para obter detalhes adicionais.)

CALOR BAIXO OU INSUFICIENTE

Jamais forre nenhuma parte da churrasqueira com papel alumínio. Ao fazer isso, haverá interferência com o fluxo de ar, podendo provocar uma condição de calor baixo.

Não se esqueça de pré-aquecer os queimadores principais por 10 a 15 minutos, no mínimo, com a tampa fechada, e o queimador ProSear™ 2 por 3 minutos.

O nivelamento apropriado durante a instalação é



crítico. Um grill desnivelado causará combustão errática e ineficiente do queimador e aquecimento desigual. Um nível de bolha deverá ser utilizado para nivelar o grill da frente para trás e de lado a lado.

Se o problema de calor baixo persistir:

- Verifique os requisitos de dimensionamento da linha de abastecimento de gás.
- Verifique eventuais deformações ou danos na linha de abastecimento de gás.

POSSÍVEIS PROBLEMAS ...continuação

TROQUE todas as linhas de alimentação danificadas.

- Verifique o regulador

Verifique se o conjunto regulador e mangueira é aquele planejado e fornecido com o seu grill e se ele está corretamente configurado para o tipo de combustível em uso. (Veja o ÍNDICE: "Conversão do Regulador" para obter detalhes adicionais.)

O uso da mangueira e do regulador fornecidos é obrigatório se sua churrasqueira for configurada para um Cilindro de Gás Liquefeito de Petróleo.

Verifique se não existe nenhuma pressão física sendo aplicada ao regulador conectado na parte traseira do grill. O regulador contém um diafragma flexível não poderá tocar no corpo do grill ou ao seu redor.

- Verifique eventuais obstruções

Verifique se os queimadores e a bandeja de gotejamento estão limpos e livres de obstruções.

Unidades de GLP (Propano)

- O cilindro está quase vazio?
Cilindros quase vazios podem não ter pressão suficiente para operar os queimadores com calor alto.
- Solicite a verificação da pressão da linha por um técnico qualificado (veja o ÍNDICE: "Requisitos de Gás" para obter detalhes adicionais.)
- Dispositivo Limitador de Vazão

Procedimentos de acendimento inadequados podem ter ativado o dispositivo de controle de vazão dos cilindros de GLP, reduzindo a produção de calor.

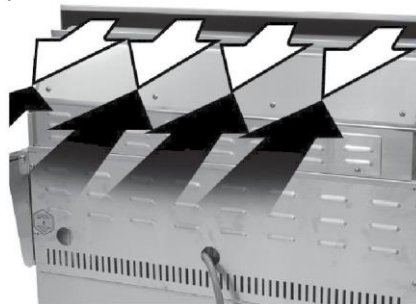
Para restabelecer o controle de vazão:

- Desligue todos os controles dos queimadores e

- Verifique a pressão da tubulação
A pressão do gás natural deverá ser de 5" C.A. no mínimo e a pressão no distribuidor não poderá ser menor que 4" C.A. a carga plena (todos os queimadores acesos).
- Verifique se os queimadores estão entupidos.
- Verifique as características das chamas. (Veja o ÍNDICE: "Chama, Tamanho Correto")
- Limpe ou ajuste o obturador de ar (Veja o ÍNDICE: "Ajuste do Obturador de Ar.")

VENTO INCIDINDO NO GRILL

A incidência de vento no grill em uso, especialmente os ventos soprando dentro ou através da abertura da coifa por trás, poderão causar um desempenho ineficiente e, em alguns casos, provocar o aquecimento perigosamente excessivo do painel de controle. Ventos constantes ou em rajadas podem impedir a exaustão normal dos gases quentes. Posicione sua churrasqueira **longe** das correntes de vento predominantes e evite usá-la sob vento forte.



feche a válvula do cilindro de GLP.

- Aguarde 30 segundos, e reabra a válvula do cilindro muito lentamente.
- Aguarde alguns segundos e reacenda um queimador.

Usuários de cilindros de GLP a granel:

As tubulações do cilindro de GLP a granel devem estar bem reguladas.

Use o regulador 4/11 fornecido pela Viking Range, LLC e convertido para GLP. Verifique também de que não existe mais de um regulador na linha.

Unidades de gás natural:

- Tubulação de Abastecimento

Verifique se a tubulação de abastecimento tem diâmetro interno de 3/4" no mínimo ou diâmetro externo de 1".

POSSÍVEIS PROBLEMAS ...continuação

O ACENDEDOR APAGA

- Localização

Em primeiro lugar, determine se o problema é provocado pela localização. Se o grill está sujeito a ventos fortes, reposicione-o para obter alguma proteção.

- Verifique a chama

Verifique o abastecimento de gás e as características da chama. (Veja o ÍNDICE: "Chama, Tamanho Correto")

- Queimadores Assentados

Verifique se os queimadores estão corretamente posicionados no grill. (Veja o ÍNDICE: "Colocação do queimador" para obter detalhes.)

Os queimadores corretamente instalados deverão estar assentados firmemente e nivelados com a movimentação lado a lado.

O QUEIMADOR APAGA SOMENTE QUANDO AJUSTADO EM NÍVEL "BAIXO"

As válvulas no grill apresentam uma configuração baixa ajustável.

Flutuações na pressão do gás, na conversão de gás e até na qualidade do próprio gás podem afetar o desempenho do queimador no ajuste "BAIXO". Ele pode estar muito alto ou muito baixo. (Veja o ÍNDICE: "Ajuste do queimador" para obter detalhes.)

A ROTISSERIE NÃO ACENDE

Siga o mesmo procedimento descrito para diagnóstico de problemas dos queimadores do grill com o queimador de rotisserie.

TOME CUIDADO! A chama do queimador de rotisserie pode ser de difícil visualização em condições de sol brilhante.

A ROTISSERIE ACENDE, PORÉM APAGA ASSIM QUE O NÍVEL DE CONTROLE É LIBERADO

- Verifique o termopar

O botão de controle deverá ser mantido pressionado por 30-60 segundos após a ignição do queimador de rotisserie para permanecer aceso. (Veja o ÍNDICE: "Acendendo o Queimador de Rotisserie" para obter detalhes adicionais.)

Se o queimador não permanecer aceso ao liberar o botão de controle, reacenda e mantenha o botão de controle pressionado no mínimo por 60 segundos para permitir o aquecimento do termopar.

Se, após manter o botão de controle pressionado por 60 segundos no mínimo, o queimador ainda não

(Veja o ÍNDICE: "Para obter assistência técnica" para mais detalhes.)

AS LUZES NÃO ACENDEM

- Verifique a alimentação elétrica

Verifique se a churrasqueira está conectada a uma fonte de alimentação CA, e verifique o funcionamento do motor de rotisserie.

- Rearme o transformador

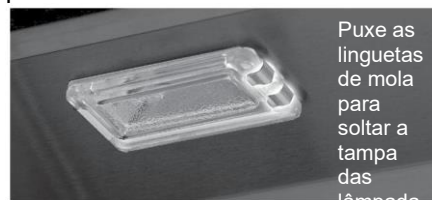
Desligue a alimentação elétrica do grill e aguarde 5 minutos para o resfriamento do transformador e rearme. A seguir, reconecte a alimentação elétrica. Se ainda não houver energia mesmo depois de rearmar o transformador e trocar as lâmpadas, chame a assistência técnica.

- Troque a lâmpada

As lâmpadas de reposição são de halogênio, 12 volts, 10 W máx., tipo T3 com base G4 dois pinos. Elas são encontradas facilmente na maioria das lojas. A tampa de vidro é mantida na posição com duas linguetas de trava com mola. As lâmpadas são facilmente removíveis sem o uso de ferramentas. Simplesmente segure a lente de vidro nos cantos externos, próximo às presilhas de trava frontais, e empurre a lente para trás. A seguir, incline a lente para baixo e puxe-a para soltar. Pode ser necessário soltar o parafuso para remover a lente.



Evite tocar o vidro da lâmpada nova. As lâmpadas halógenas são muito sensíveis às gorduras encontradas na pele humana. O toque nos bulbos podem encurtar sua vida útil.



Puxe as linguetas de mola para soltar a tampa da lâmpada

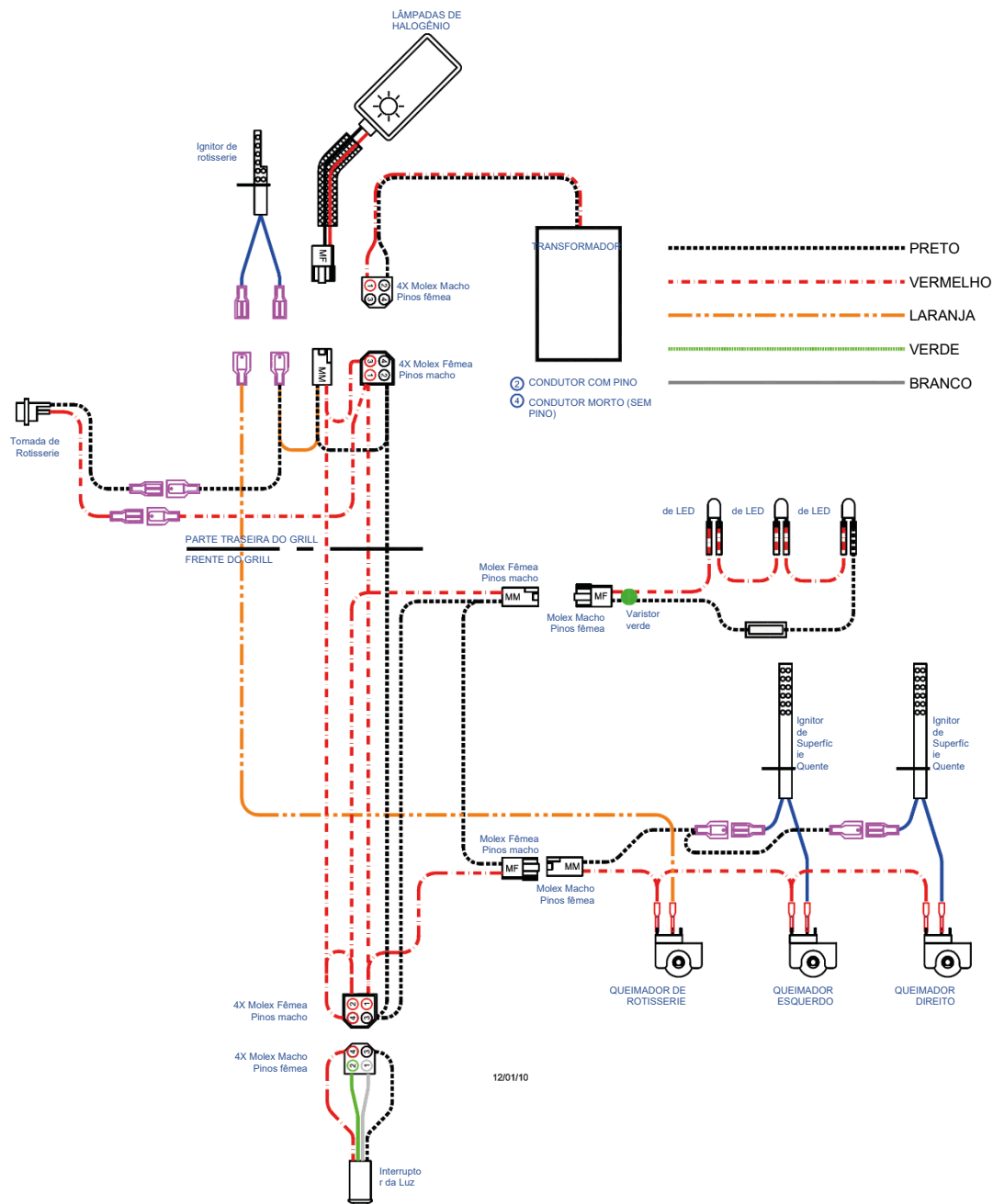
Puxe a lâmpada para fora do soquete em linha reta sem torcer.

Segure a lâmpada com uma toalha de papel ou outro pano e pressione com cuidado no soquete. A tampa de vidro deverá ser encaixada com cuidado na posição.

permanecer aceso ao liberar o botão de controle,
entre em contato com a assistência técnica.

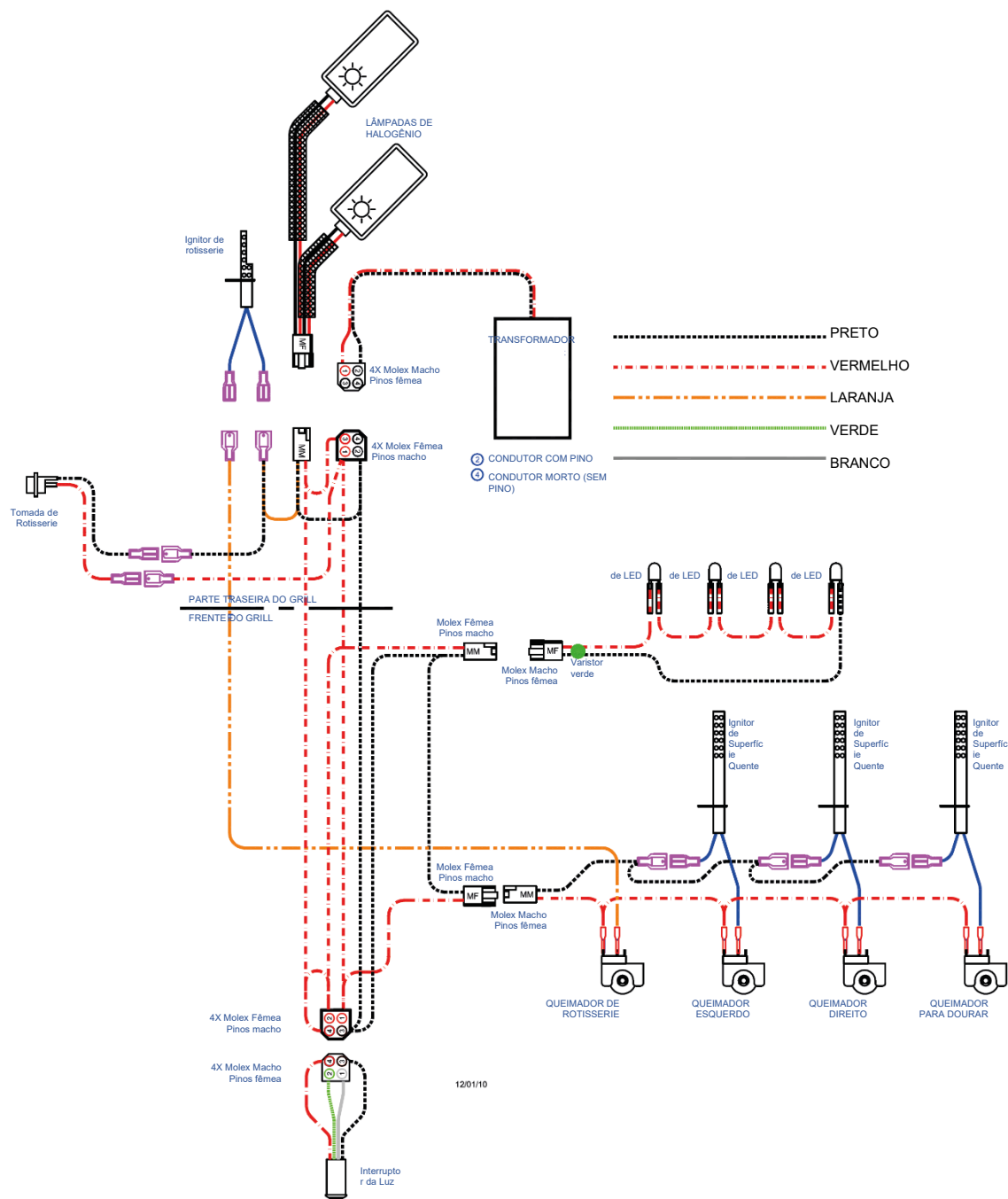
DIAGRAMAS DE FIAÇÃO

30 CHURRASQUEIRA ROTISSERIE



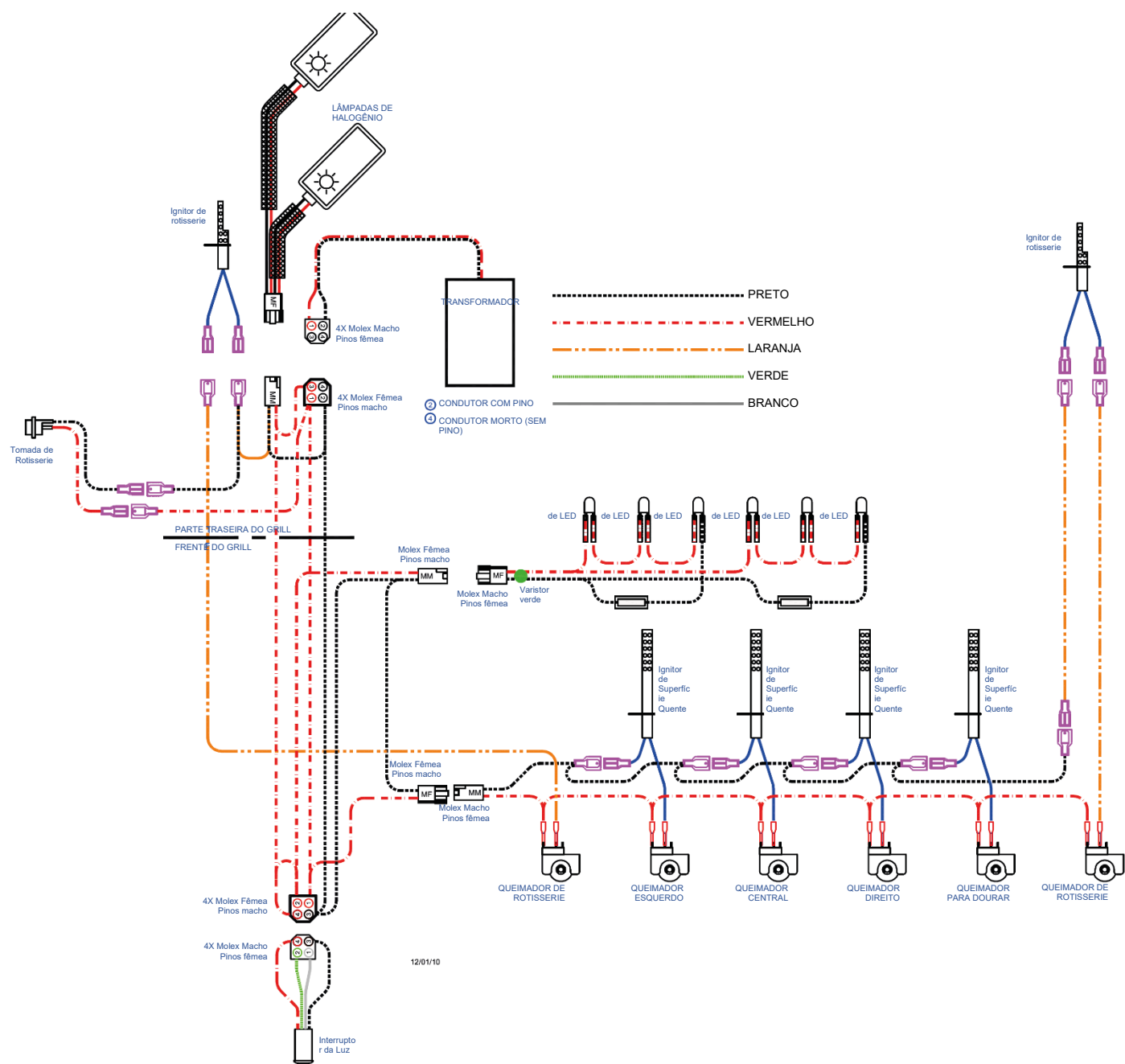
DIAGRAMAS DE FIAÇÃO

Churrasqueira Rotisserie de 36" e 42"



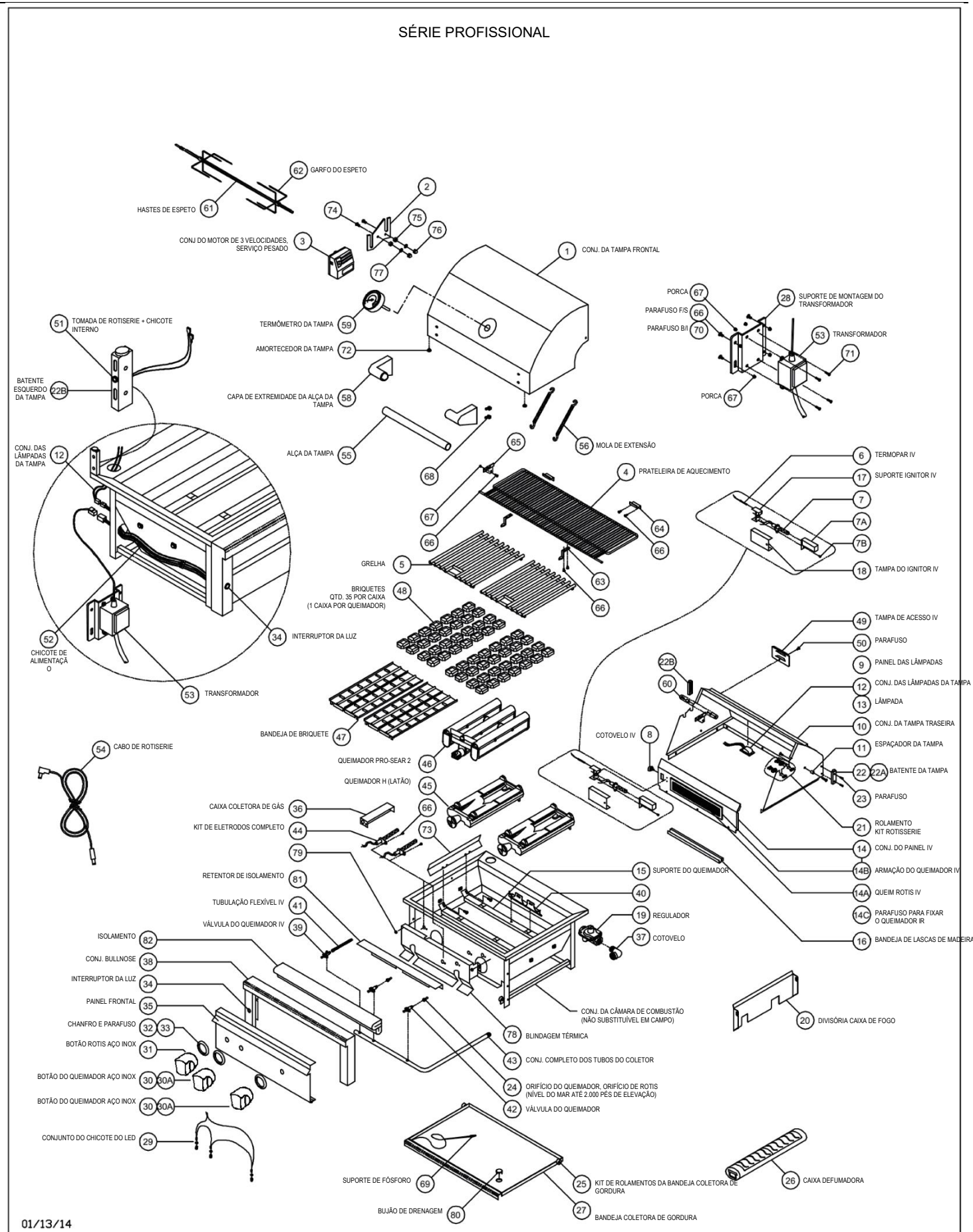
DIAGRAMAS DE FIAÇÃO

54 CHURRASQUEIRA ROTISSERIE



VISTA EXPLODIDA DAS PEÇAS DAS CHURRASQUEIRAS PROFISSIONAIS

SÉRIE PROFISSIONAL



01/13/14

LISTA DE PEÇAS DAS CHURRASQUEIRAS PROFISSIONAIS

LISTA DE PEÇAS DA SÉRIE PROFISSIONAL

ITEM	TAMANHO DA CHURRASQUEIRA	PEÇA Nº	DESCRIÇÃO		ITEM	TAMANHO DA CHURRASQUEIRA	PEÇA Nº	DESCRIÇÃO		
		30	80309	CONJ. DA TAMPA FRONTAL, 30"		38	30	80516	CONJ. BULLNOSE, PRO 30"	
		36	80310	CONJ. DA TAMPA FRONTAL, 36"			36	80515	CONJ. BULLNOSE, PRO 36"	
		42	80311	CONJ. DA TAMPA FRONTAL, 42"			42	80517	CONJ. BULLNOSE, PRO 42"	
		54	80312	CONJ. DA TAMPA FRONTAL, 54"			54	80518	CONJ. BULLNOSE, PRO 54"	
2	TODOS	90132	KIT DO SUPORTE DE MONTAGEM DO MOTOR, TODOS OS MODELOS PRO		39	TODOS	31772	VÁLVULA QUEIMADOR IV C/ MICROINTERRUPTOR		
3	TODOS	81071	CONJ. DO MOTOR, SERVIÇO PESADO, 3 VELOCIDADES		40	30,42,54 P/IS	33405	SUPORTE DO QUEIMADOR, PROSEAR-2 30,42,54		
4		30	32109	PRATELEIRA DE AQUECIMENTO, PRO 30"			36 P/IS	33809	SUPORTE DO QUEIMADOR, PROSEAR-2 36	
		36	32110	PRATELEIRA DE AQUECIMENTO, PRO 36"		41	TODOS	31794	MANGUEIRA FLEX, 9 MM X 38" C/ CONEXÕES 7/16	
		42	32111	PRATELEIRA DE AQUECIMENTO, PRO 42"		42	TODOS	33339	VÁLVULA QUEIMADOR PRINCIPAL C/ MICROINTERRUPTOR	
		54	32112	PRATELEIRA DE AQUECIMENTO, PRO 54"			TODOS	32845	MICROINTERRUPTOR SUBSTITUTO PARA VÁLVULA	
5		30	30018	(2) GRELHAS- 13 1/2" X 21"		43	30	80212	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 30" GLP	
		36	17020	(2) GRELHAS- 16 1/2" X 18 1/2"			30	80598	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 30" GLP NÃO IV	
		42	30018	(2) GRELHAS- 13 1/2" X 21"			30	80214	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 30" GN	
		42	30019	(1) GRELHA-12" X 21" (CENTRAL)			30	80597	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 30" GN NÃO IV	
		54	30018	(2) GRELHAS- 13 1/2" X 21"			30	80211	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 30" GLP PROSEAR	
		54	30019	(2) GRELHAS- 12" X 21"			30	80213	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 30" GN PROSEAR	
6	TODOS	20018	TERMOPIAR IV			36	80227	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 36" GLP PROSEAR		
7	TODOS	33052	ELETRODO IV, SUPERFÍCIE QUENTE (VER TAMBÉM #73)			36	80228	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 36" GLP		
7A	TODOS	33093	CAIXA COLETORA DE GÁS, ROTIS, IV			36	80229	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 36" GN PROSEAR		
		54	33102	CAIXA COLETORA DE GÁS, ROTIS, IV R/H 54"			36	80230	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 36" GN	
7B	TODOS	14018	PARAFUSO, #6-32 X 1/4 PH, BOLEADA PH.			42	80201	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 42" GLP PROSEAR		
8	TODOS	31795	COTOVELO LATÃO IV, 7/16-20 ROSCA MACHO			42	80202	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 42" GLP		
9		30	32156	PAINEL DE LÂMPADAS/FORRO DA TAMPA TRASEIRA, 30"		42	80203	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 42" GN PROSEAR		
		36	32441	PAINEL DE LÂMPADAS PARA LÂMPADA DUPLA, 36"		42	80204	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 42" GN		
		42	32442	PAINEL DE LÂMPADAS PARA LÂMPADA DUPLA, 42"		54	80220	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 54" GLP PROSEAR		
		54	32159	PAINEL DE LÂMPADAS PARA LÂMPADA DUPLA, 54"		54	80221	CONJ. DO COLETOR C/ VÁLVULAS, 54" GN PROSEAR		
10		30	80269	CONJ. DA TAMPA TRASEIRA, PRO 30"		44	30 NÃO IV	90184	KIT DE ELETRODOS COMPLETO, 30" NÃO IV	
		36	80270	CONJ. DA TAMPA TRASEIRA, PRO 36"			30	90185	KIT DE ELETRODOS COMPLETO, 30" IV	
		42	80271	CONJ. DA TAMPA TRASEIRA, PRO 42"			36 NÃO IV	90186	KIT DE ELETRODOS COMPLETO, 36" NÃO IV	
		54	80272	CONJ. DA TAMPA TRASEIRA, PRO 54"			36,42	90187	KIT DE ELETRODOS COMPLETO, 36"/42"	
11	TODOS	20054	ESPAÇADOR DA TAMPA, TODA SÉRIE PRO				54	90188	KIT DE ELETRODOS COMPLETO 54"	
12		30	80446	CONJ. LÂMPADA DA TAMPA, SIMPLES C/ LÂMPADA 10W		45	30,42,54	30485	QUEIMADOR H (LATÃO)	
		36,42,54	80447	CONJ. LÂMPADA DA TAMPA, DUPLA C/ LÂMPADA 10W			36	11012	QUEIMADOR H (LATÃO)	
13	TODOS	31979	LÂMPADA, REPOSIÇÃO, HALOGENÍO 10W		46	MODOS PS	33415	QUEIMADOR PROSEAR-2, 30", 42", 54"		
	TODOS	32322	TAMPA REPOSIÇÃO DE VIDRO COM PRESILHA			30,42,54	90181	TELA DE REPOSIÇÃO, QUEIMADOR PROSEAR 2		
14		30	80273	CONJ. PAINEL IV, 30" (INCLUI QUEIMADOR)			MODOS PS	33478	QUEIMADOR PROSEAR-2, CURTO, 36"	
	30 NÃO IV	80599	PAINEL DE ACABAMENTO TRASEIRO, NÃO IV, PRO 30"			36	90179	TELA DE REPOSIÇÃO, QUEIMADOR PROSEAR 2, 36"		
	36	80274	CONJ. PAINEL IV, 36" (INCLUI QUEIMADOR)		47	30,42,54	80645	BANDEJA DE BRIQUETE, LARGA, 30", 42", 54"		
	36 NÃO IV	80601	PAINEL DE ACABAMENTO TRASEIRO, NÃO IV, PRO 36"			30,42,54	90191	BANDEJA COMPLETA C/ BRIQUETES E PRESILHAS		
	42	80275	CONJ. PAINEL IV, 42" (INCLUI QUEIMADOR)			42,54	80644	BANDEJA DE BRIQUETE, ESTREITA, 42", 54"		
	54	80276	CONJ. PAINEL IV, 54" (INCLUI QUEIMADOR)			42,54	90190	BANDEJA COMPLETA C/ BRIQUETES E PRESILHAS		
14A	30,36,54	32989	ROTIS, IV SOMENTE QUEIMADOR (MÉDIO, 21")			36	80643	BANDEJA DE BRIQUETES, 36"		
	42	32990	ROTIS, IV SOMENTE QUEIMADOR (GRANDE, 21")			36	90189	BANDEJA COMPLETA C/ BRIQUETES E PRESILHAS		
14B	30,36,54	32992	SOMENTE ARMAÇÃO DO QUEIMADOR IV (MÉDIO, 21")		48	TODOS	90053	BRIQUETES, 35 POR CAIXA		
	42	32993	SOMENTE ARMAÇÃO DO QUEIMADOR IV (GRANDE, 28")		49	TODOS	30417	TAMPA DE ACESSO IV		
14C	TODOS	32644	PARAFUSO, #6-32 X 5/16 PH, CHATA PH.		50	TODOS	14012	PARAFUSO, 1/4-20 X 3/8 CABEÇA ESTRIADA PH, AÇO INOX		
15	30	32484	SUPORTE DO QUEIMADOR, PRO 30"		51	TODOS	80440	TOMADA DE ROTISERIE + CHICOTE INTERNO		
	36	32245	SUPORTE DO QUEIMADOR, PRO 36"			TODOS	33129	SOMENTE TOMADA, SUPORTE DO PAINEL CC		
	42	32485	SUPORTE DO QUEIMADOR, PRO 42"		52	TODOS	80533	CHICOTE DE ALIMENTAÇÃO PRINCIPAL (30, 36, 42, 54)		
	54	32486	SUPORTE DO QUEIMADOR, PRO 54"			30 NÃO IV	80534	CHICOTE DE ALIMENTAÇÃO PRINCIPAL, 30" NÃO IR		
16	30,54	10159	BANDEJA DE LASCAS DE MADEIRA (30", 54")		53	TODOS	33100	TRANSFORMADOR, 5 AMP, TODA SÉRIE PRO		
	36,42	10158	BANDEJA DE LASCAS DE MADEIRA (36", 42")		54	TODOS	33416	CABO DE ROTISERIE EXTERNO		
17	TODOS	33059	SUPORTE IGNITOR IV, PRO		55	30	35978	ALÇA DA TAMPA, 30"		
	54	33060	SUPORTE IGNITOR IV, DIREITO, 54"			36	35979	ALÇA DA TAMPA, 36"		
18	30	33135	TAMPA IGNITOR IV, PRO 30"			42	35980	ALÇA DA TAMPA, 42"		
	36,42,54	33136	TAMPA IGNITOR IV (36", 42", 54")			54	35981	ALÇA DA TAMPA, 54"		
19	TODOS NG	30781	REGULADOR 4/11 NG SOMENTE		56	30,42,54	31874	MOLA DE EXTENSÃO, 30", 42", 54"		
	TODOS LP	13053	REGULADOR C/ MANGUEIRA DE DOIS ESTÁGIOS DE 30"-GLP			36	31780	MOLA DE EXTENSÃO, 36"		
20	30,42,54	33662	DIVISÓRIA DA CÂMARA DE COMBUSTÃO, PROSEAR 30", 42", 54"		58	TODOS	35084	CAPA DE EXTREMIDADE DA ALÇA DA TAMPA		
	36	33663	DIVISÓRIA DA CÂMARA DE COMBUSTÃO, PROSEAR 36"		59	TODOS	33568	TERMÔMETRO DA TAMPA, VEDADO		
21	TODOS	90128	KIT DE ROLAMENTOS-ROTISERIE (2 PEÇAS CADA)			TODOS	33573	ARRUELA PARA TERMÔMETRO DA TAMPA		
22	TODOS	32468	BATENTE DA TAMPA, DIREITO, TODA SÉRIE PRO		60	TODOS	14013	PIVÔ, 1/4-20 X 1" SEXTAVADO		
22A	TODOS	32470	AMORTECEDOR PARA BATENTE DA TAMPA, DIÂM. 0,750			TODOS	14009	PORCA DO PIVÔ, SEX, 1/4-20 AÇO INOX		
22B	TODOS	33389	BATENTE DA TAMPA, ESQUERDO, TODA SÉRIE PRO			TODOS	14026	ARRUELA PIVÔ, PRESSÃO, 1/4 AÇO INOX		
23	TODOS	32469	PARAFUSO/BATENTE TAMPA-#6-32 X 1" CABEÇA ESTRIADA		61	30	32128	HASTE DO ESPETO, PRO 30"		
24		36	PRENGK	KIT DE CAMPO COMPLETO DE ORIFÍCIOS-GLP PARA GN		36	32129	HASTE DO ESPETO, PRO 36"		
		36	PRELPK	KIT DE CAMPO COMPLETO DE ORIFÍCIOS-GLP PARA GLP		42	32130	HASTE DO ESPETO, PRO 42"		
	30,42,54	PRONGK	KIT DE CAMPO COMPLETO DE ORIFÍCIOS-GLP PARA GN			54	32131	HASTE DO ESPETO, PRO 54"		
	30,42,54	PROLPK	KIT DE CAMPO COMPLETO DE ORIFÍCIOS-GLP PARA GLP		62	TODOS	31563	GARFO DO ESPETO, SERVIÇO PESADO, TODOS OS TAMAÑHOS		
	36	13013	ORIFÍCIO, QUEIMADOR, GN (#41 CURTO)		63	TODOS	33033	SUP. DE RETENÇÃO FRONTAL, PRATELEIRA DE AQUECIMENTO		
	36	13019	ORIFÍCIO, QUEIMADOR, GLP (#53 CURTO)		64	TODOS	32133	SUPORTE DE RETENÇÃO FRONTAL, PRATELEIRA DE AQUECIMENTO		
	30,42,54	30329	ORIFÍCIO, QUEIMADOR, GN (#41 LONGO)		65	TODOS	33597	SUPORTE DE RETENÇÃO ESQUERDO, PRATELEIRA DE AQUECIMENTO		
	30,42,54	30328	ORIFÍCIO, QUEIMADOR, GLP (#53 LONGO)		66	TODOS	14014	PARAFUSO #6-32 x 3/8 CABEÇA ESTRIADA PH AÇO INOX		
	PROSEAR	13015	ORIFÍCIO, QUEIMADOR, GN (#44 CURTO)		67	TODOS	14024	CONTRAPORCA, #6-32, AÇO INOX		
	PROSEAR	13020	ORIFÍCIO, QUEIMADOR, GLP (#54 CURTO)		68	TODOS	31930	PARAFUSO, CABEÇA SEXTAVADA, 1/4-20 X 3/8", AÇO INOX		
	30,36,54	13016	ORIFÍCIO, ROTIS IV, GN (#50 CURTO)		69	TODOS	31031	DISPOSITIVO ALTERNATIVO DE ILUMINAÇÃO, SUPORTE VARETA DE ACENDIMENTO		
	30,36,54	13021	ORIFÍCIO, ROTIS IV, GLP (#57 CURTO)		70	TODOS	31013	PARAFUSO, #8 X 1/2 CABEÇA ESTRIADA PH TIPO A		
	42"	30470	ORIFÍCIO, ROTIS IV, GN (#48 CURTO)		71	TODOS	31649	PARAFUSO, #6-32 X 5/8 PH, CABEÇA CHATA, AÇO INOX		
	42"	31342	ORIFÍCIO, ROTIS IV, GLP (#56 CURTO)		72	TODOS	32477	AMORTECEDOR DA TAMPA, DIÂM. 0,500		
25	TODOS	90129	KIT DE ROLAMENTOS-BANDEJA COLETORA (2 PEÇAS CADA)		73	30,42,54	33609	DIVISÓRIA DE BRIQUETES, 30", 42", 54"		
26	30,36,42,54	34586	BANDEJA COLETORA DE GORDURA, PRO 36" BANDEJA COLETORA DE GORDURA, PRO 30"			36	33751	DIVISÓRIA DE BRIQUETES, 36"		
	3036	1805031494			74	TODOS	14099	PARAFUSO, #10-24 X 3/4 CABEÇA CHATA PH, AÇO INOX		
	42	18051	BANDEJA COLETORA DE GORDURA, PRO 42"		75	TODOS	32939	ROTIS, ESPAÇADOR		
	54	31324	BANDEJA COLETORA DE GORDURA, PRO 54"		76	TODOS	32196	PORCA, CEGA, #10-24 AÇO INOX		
28	TODOS	33130	SUP. DE MONTAGEM DO TRANSFORMADOR BII & FIS		77	TODOS	32197	ARRUELA, #10 PRESSÃO, SIS		
29	30 NÃO IV	80434	CONJ. DO CHICOTE DO LED, 30" NÃO IV		78	30	33659	BLINDAGEM TÉRMICA, PRO 30"		
	30	80435	CONJ. DO CHICOTE DO LED, 30-IV			30	33654	BLINDAGEM TÉRMICA, PROSEAR 30"		
	30 NÃO IV	80614	CONJ. DO CHICOTE DO LED, 30" NÃO IV			36	33658	BLINDAGEM TÉRMICA, PRO 36"		
	36,42	80436	CONJ. DO CHICOTE DO LED, 36"/42"			36	33653	BLINDAGEM TÉRMICA, PROSEAR 36"		
	36 NÃO IV	80615	CONJ. DO CHICOTE DO LED, 36" NÃO IV			42	33660	BLINDAGEM TÉRMICA, PRO 42"		
	54	80437	CONJ. DO CHICOTE DO LED, 54"			42	33655	BLINDAGEM TÉRMICA, PROSEAR 42"		
	TODOS	32554	SUPORTE DE LED			54	33656	BLINDAGEM TÉRMICA, PROSEAR 54"		
30	TODOS	36002	BOTÃO, QUEIMADOR, AÇO INOX		79	TODOS	14023	PORCA, COMBINAÇÃO (PARA BLINDAGEM TÉRMICA)		
30A	TODOS	36004	BOTÃO, PROSEAR, AÇO INOX		80	TODOS	32839	BUJÃO DE DRENAGEM, BANDEJA COLETORA DE GORDURA		
31	TODOS	36003	BOTÃO, ROTIS, AÇO INOX		81	30	34676	RETENTOR, ISOLAMENTO		
32	TODOS	36001	CHANFRO			36	34630	RETENTOR, ISOLAMENTO		
33	TODOS	34035	PARAFUSO CHANFRO, #6-32 X 1/8 PH BOLEADO			42	34629	RETENTOR, ISOLAMENTO		
34	TODOS	33148	INTERRUPTOR LUZ + CHICOTE, LUZ AZUL			54	34675	RETENTOR, ISOLAMENTO		
35	30	80539	PAINEL FRONTAL, 30"		82	30	L20021	ISOLAMENTO 3 UN, (30" x 6")		
	30 NÃO IV	80596	PAINEL FRONTAL, NÃO IV, PRO 30"			36	L20021	ISOLAMENTO 3 UN, (36" x 6")		
	36	80538	PAINEL FRONTAL, PRO 36"			42	L20021	ISOLAMENTO 3 UN, (42" x 6")		
	36 NÃO IV	80602	PAINEL FRONTAL, NÃO IV, PRO 36"			54	L20021	ISOLAMENTO 3 UN, (54" x 6")		
	42	80540	PAINEL FRONTAL, PRO 42"							
	54	80541	PAINEL FRONTAL, PRO 54"							
36	TODOS	33058	CAIXA COLETORA DE GÁS, QUEIMADOR H							
37	TODOS NG	13010	COTOVELO, MACHO E FÊMEA, 1/2" 90 GRAUS-GN SOMENTE							
	TODOS LP	13054	COTOVELO, 3/8" ALARGADO PARA 1/2" FIP-GLP SOMENTE							

POTÊNCIA DE BTU ESPECÍFICA POR MODELO EXTENSÕES DOS APARELHOS

PRODUÇÕES BTU ESPECÍFICAS MODELO				
MODELO	QUEIMADOR H (Btu)	ROTISSERIE (Btu)	PROSEARTM 2 (Btu)	POTÊNCIA TOTAL
(C)VQGI5300/VQGFS5300(N/L)SS	1 @ 25.000	1 @ 14.000	1 @ 21.000	62.000 Btu/H
(C)VQGI5360/ VQGFS5360 (N/L)SS	2 @ 25.000	1 @ 14.000	1 @ 21.000	87.000 Btu/H
(C)VQGI5420/ VQGFS5420 (N/L)SS	2 @ 25.000	1 @ 16.000	1 @ 21.000	89.000 Btu/H
(C)VQGI5540/ VQGFS5540 (N/L)SS	3 @ 25.000	2 @ 14.000	1 @ 21.000	126.000 Btu/H

EXTENSÕES MÁXIMAS PARA TODOS OS EQUIPAMENTOS NA LINHA DE ABASTECIMENTO	
Comprimento Tubo 3/4" (em pés)	BTU Máx. para todos os equipamentos na linha
10	360.000
20	245.000
30	198.000
40	169.000
50	150.000
60	135.000
70	123.000
80	115.000

ÍNDICE

A		L	
Ajuste Obturador de Ar	17	Procedimento de teste de vazamento	16
B		Acendimento, manual	23
Antes de cada uso	18	Acendimento da sua churrasqueira	6, 22
Antes de começar	7	Acendimento do queimador de rotisserie	6, 22
Potência em BTU, Específica dos Modelos	42	Ajuste de fogo baixo do queimador	16
Ajuste do Queimador, Fogo Baixo	16	Requisitos do cilindro de GLP	13
Ajuste do Queimador, Principal	16	GLP	13
Aparência do Queimador	17	M	
Posicionamento do Queimador	29	Acendimento manual	23
C		Acendimento com fósforo	23
Checklist antes de cada uso	18	Extensões máximas para todos os aparelhos na tubulação de abastecimento	42
Limpe o queimador de latão	29	O	
Limpeza da sua churrasqueira	28	Para obter assistência técnica	34
Distância para combustíveis	8	P	
Para obter assistência técnica	34	Lista de peças	41
Dim. dos vãos, churrasqueira embutida	9	Vista das peças, explodida	40
D		Pré-aquecimento do queimador ProSear™ 2	25
Dano:		Pré-aquecimento da churrasqueira	24
Ocultos	7	Purga da tubulação de gás	14
Visíveis	7	R	
Cozimento com Calor Direto	24	Conversão do regulador	13
Bandeja coletora de gordura	28	S	
E		Diagrama esquemático, L30	37
Conexões elétricas	15	Diagrama esquemático, L36 & L42	38
Vista explodida das peças	40	Diagrama esquemático, L54	39
F		Assistência técnica, entre em contato	34
Verificações finais	16	T	
Chama, tamanho correto	17	Suporte Técnico	34
G		Diagnóstico e Solução de Problemas	30
Conexões de gás	12	U	
Purga da tubulação de gás	14	Retirada da embalagem e montagem	10
Requisitos de gás	12	Uso da sua churrasqueira	21
Extensões da linha abastecimento gás	12		
Grelhando sob vento forte	20		
I			
Precauções importantes de segurança	19		
Cozimento com calor direto	24		

Viking Range, LLC
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930
(662)-455-1200
Assistência Técnica: (888) 845-4641
www.vikingrange.com nos EUA
www.brigade.ca no Canadá