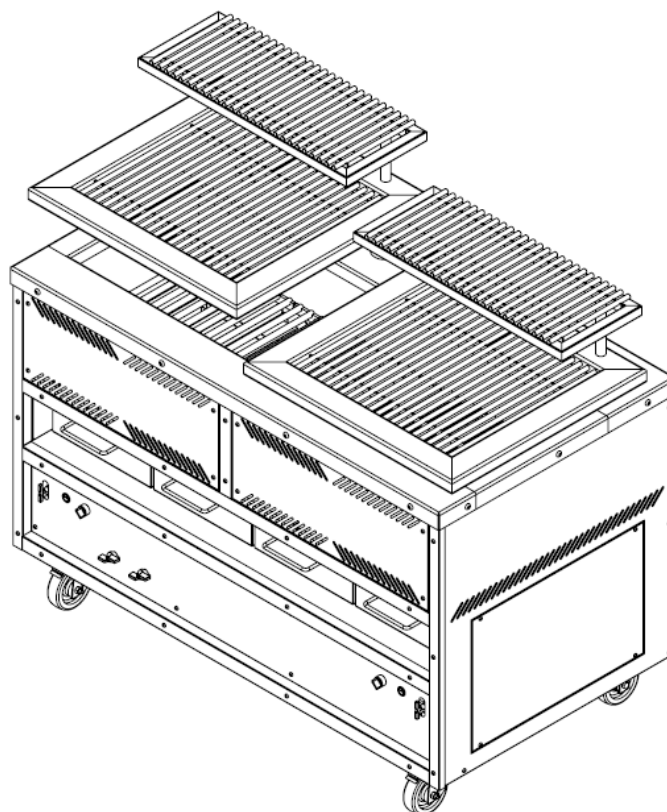


MANUAL DE INSTRUÇÕES

CHURRASQUEIRA LV 660S GÁS



Scheer Churrasqueiras e Acessórios Ltda

Fone: 54 3224 3066

Br 116, Km 148, nº 17204 - Bairro Sagrada Família - 95054-780

Caxias do Sul, RS – Brasil

scheer@scheer.com.br

scheer.com.br

SCHEER CHURRASQUEIRAS E ACESSÓRIOS

PARABÉNS!

Você acaba de comprar uma churrasqueira com a mais alta tecnologia, design e desempenho. Agora, será muito mais fácil e rápido preparar o seu Churrasco.

A SCHEER CHURRASQUEIRAS agradece a sua escolha.

Para que a sua churrasqueira tenha a melhor performance, leia este manual com atenção e siga as instruções corretamente. Para qualquer dúvida, informações ou sugestões, entre em contato conosco, que um profissional qualificado terá o prazer em lhe atender.

SCHEER CHURRASQUEIRAS E ACESSÓRIOS LTDA

Fone: 54 3224 3066

Br 116, Km 148, nº 17204 – B: Sagrada Família

95054780 – Caxias do Sul – RS – Brasil

scheer@scheer.com.br

www.scheer.com.br

TERMO DE GARANTIA

Para churrasqueiras industriais a gás a Scheer Churrasqueiras e Parrillas oferta dois (02) anos de garantia contra quaisquer defeitos de fabricação, a ser considerado a partir da data de emissão da nota fiscal ao consumidor final, com exceção dos componentes discriminados nas tabelas 1 e 2.

Ao receber os produtos Scheer, verificar se os mesmos se encontram em perfeitas condições, sem defeitos aparentes, com todos os acessórios disponíveis e em pleno funcionamento.

Para qualquer solicitação de assistência técnica no período acima descrito, a mesma **deverá** ser realizada por contato com o vendedor ou o lojista, **obrigatoriamente**, apresentando a respectiva nota fiscal de compra, bem como, o número de série do equipamento, localizado na parte traseira do mesmo.

A loja ou o vendedor autorizado, receberá e encaminhará a solicitação para a Scheer Churrasqueiras, informando por escrito, juntamente com a documentação necessária, o relato do consumidor com a maior quantidade de detalhes possível, facilitando o reconhecimento do alegado defeito. Após a devida análise pela fabricante, e em caso de constatação de defeito no produto, os custos de assistência do mesmo serão por esta suportados, oportunidade em que, a Scheer Churrasqueiras providenciará o reparo ou a sua substituição, a critério desta, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados entre a chegada do produto em sua fábrica e a devolução para o consumidor.

A Scheer Churrasqueiras não autoriza a troca de produtos na loja por uma nova unidade, sem que o processo previsto nesta garantia seja seguido.

GARANTIA LIMITADA

Durante o período de garantia, a Scheer Churrasqueiras garante seus produtos contra defeitos de fabricação, para o primeiro comprador. Esta garantia não é transferível e requer prova de compra com a apresentação da respectiva nota fiscal.

Para que a garantia do equipamento tenha validade, **É OBRIGATÓRIO** o envio de registros fotográficos e/ou vídeos da instalação realizada, bem como do funcionamento inicial da máquina, para o número de whatsapp **(54) 99195-4656**.

Estas obrigações de garantia são limitadas ao seguinte:

1. A garantia não cobre produtos que foram alterados ou foram danificados devido ao desgaste de uso normal, ferrugem, uso impróprio, apresentarem sinais de violação, desmontagem de partes, com remoção ou adulteração em seu número de série, riscos internos ou externos.
2. A Scheer Churrasqueiras não autoriza qualquer tentativa de conserto por parte do consumidor e/ou pessoa não expressamente autorizada pela fabricante.
3. A garantia não cobre produtos que foram danificados por motivos de instalação incorreta e se a alvenaria não estiver de acordo, conforme as especificações técnicas de construção.
4. A Scheer Churrasqueiras não se responsabiliza por danos causados devido a instalação do equipamento em ambientes externos, onde o mesmo fique exposto ao tempo (chuva) e maresia. Tais fatores danificam a parte elétrica e mecânica do produto.
5. A garantia não cobre produtos que tiveram contato com excesso de água, proveniente do processo de lavagem do próprio equipamento e local onde os mesmos se encontram. O contato com excesso de água causa oxidação, empenamento da estrutura e danos na parte elétrica.

NOTA 1: Atentar para os prazos de garantia, conforme tabela 01.

NOTA 2: Atentar para itens consumíveis, conforme tabela 02.

Em caso de dúvidas em relação ao produto, não instale o equipamento. Entre em contato com a Scheer Churrasqueiras. A garantia não cobre problemas ocasionados por má instalação.

Para obter assistência dos produtos Scheer, entre em contato com o vendedor ou lojista, obrigatoriamente, apresentando a respectiva nota fiscal de compra, bem como, o número de série do equipamento, localizado na parte traseira do mesmo.

A Scheer Churrasqueiras não será responsável por despesas de envio de peças e/ou equipamentos para a loja ou para a fábrica sem prévia autorização.

A Scheer Churrasqueiras não se responsabiliza por eventuais acidentes causados em decorrência do uso impróprio do equipamento, na instalação, uso negligenciado, descuido ou outros modos impróprios aos cuidados básicos.

Recomenda-se atenção especial ao manual de instruções, para evitar danos aos produtos e/ou acidentes.

Abaixo, segue **tabela 01** contendo os prazos de cobertura da garantia conforme as diferentes partes da máquina.

PRAZOS DE GARANTIA	
MÁQUINAS A GÁS	
ITEM	PRAZO DE GARANTIA
SISTEMA ELÉTRICO	1 ANO
QUEIMADORES / TELAS (máquinas IG)	3 MESES
QUEIMADORES (máquinas LV)	1 ANO
DEFLETOR, BERÇOS E BARRAS DE INOX (máqs. LV)	6 MESES
PILOTO	3 MESES
TERMOCOPO	3 MESES
ATUADOR	1 ANO

Abaixo, segue **tabela 02** contendo os itens consumíveis que não possuem garantia, exceto para defeitos de fabricação.

ITENS CONSUMÍVEIS	
MÁQUINA A GÁS	
ITEM	PRAZO DE GARANTIA
QUADRO DE GRELHA / GRELHAS / DESCANÇO / ESPETOS	NÃO POSSUI GARANTIA
PEDRAS VULCÂNICAS	NÃO POSSUI GARANTIA

SUMÁRIO

SUMÁRIO	6
INFORMAÇÕES IMPORTANTES	7
INTRODUÇÃO AO OPERADOR E MANUTENÇÃO	7
NORMAS DE SEGURANÇA	8
TRANSPORTE	9
RETIRANDO A EMBALAGEM	10
DESCRIÇÕES DA CHURRASQUEIRA	11
INSTALAÇÃO	12
LOCAL DE INSTALAÇÃO	14
INSTALAÇÃO DO GÁS	16
COLOCAÇÃO DAS PEDRAS VULCÂNICAS	17
COLOCAÇÃO DAS GRELHAS	19
MANUTENÇÃO PERIÓDICA	19
ACESSO A PARTE TRASEIRA DA MÁQUINA	21
ESQUEMA ELÉTRICO	23
LIMPEZA	23
INFORMAÇÕES ÚTEIS	25
INFORMAÇÕES E CONTROLES DE PÓS-VENDA	26

 ***Algumas imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas, nem sempre correspondendo exatamente ao produto real, podendo inclusive mudar de um equipamento/modelo para outro.***

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Guarde este manual para informações futuras em local de fácil acesso.
- A instalação do produto é de responsabilidade do comprador. A instalação deve ser feita de acordo com as instruções do fabricante e feita por pessoas qualificadas.
- Em casos de reparos, use exclusivamente assistência autorizada pelo fabricante e solicite peças de reposição originais.
- Falha na operação deste equipamento, pode colocar em risco o produto e o operador do mesmo.
- Para obter assistência técnica mais próxima de você, entre em contato com um distribuidor autorizado ou diretamente com o fabricante.
- O fabricante reserva-se o direito de alterar este manual a qualquer momento.
- Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas e códigos locais do destino.
- Mantenha este produto fora do alcance de crianças, principalmente após o uso, quando a churrasqueira estiver esfriando.



Na lateral inferior dos aparelhos, encontra-se a tomada para a ligação equipotencial. Ligue esta com o condutor equipotencial.

- Estes aparelhos destinam-se a aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

INTRODUÇÃO AO OPERADOR E MANUTENÇÃO

- Este manual possui informações técnicas para a correta instalação e funcionamento deste equipamento. O operador do equipamento, tem o dever e responsabilidade de seguir as instruções corretas.
- Antes de usar o equipamento, é necessária a consulta a este manual. Nós recomendamos uma rigorosa leitura e que as instruções sejam seguidas rigorosamente. Mantenha o manual em perfeitas condições.

- Este manual é parte do equipamento e deve ser guardado em local de fácil acesso e conhecido por todos os operadores e que também esteja disponível para qualquer pessoa responsável pela manutenção.

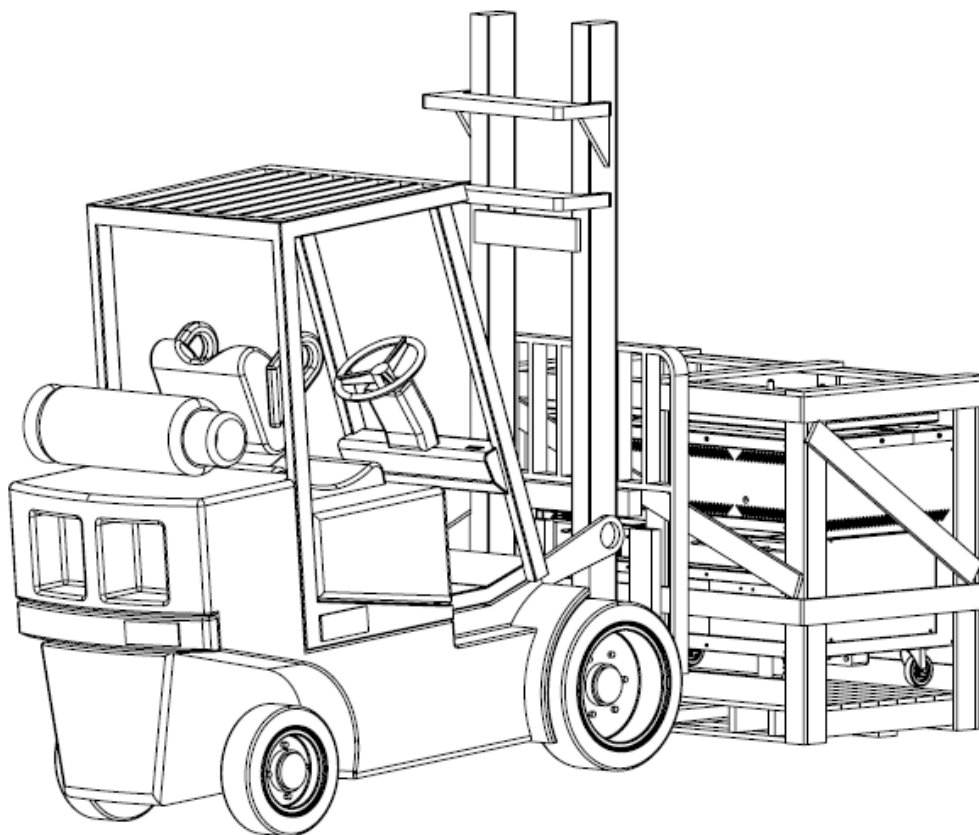
NORMAS DE SEGURANÇA

- Leia todas as instruções contidas neste Manual, antes de operar sua Churrasqueira LV 660S;
- A Churrasqueira LV 660S 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;
- Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção.
- Não instalar e usar o equipamento em locais descobertos.
- Utilize mangueira de gás com diâmetro 3/4" certificada.
- O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos.
- Caso este estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas, para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

TRANSPORTE

- Recebimento

- Para retirada da carga do caminhão recomendamos o uso de empilhadeira ou caminhão com muncck.
- Verifique se houverem sinais de pancadas, quedas ou avarias, notificando os responsáveis pelo transporte e entrando em contato com o departamento de vendas da Scheer.
- Os riscos de transporte são de responsabilidade do cliente. Qualquer reclamação sobre estragos durante o transporte, deverá ser feita no momento em que você receber o produto, comunicando a empresa transportadora e também o fabricante do produto.
- Assim que remover o produto da embalagem, faça uma inspeção visual para verificar possíveis estragos causados durante o transporte.
- Nós recomendamos um cuidado especial durante esta inspeção, para que sejam identificados possíveis estragos durante o transporte.

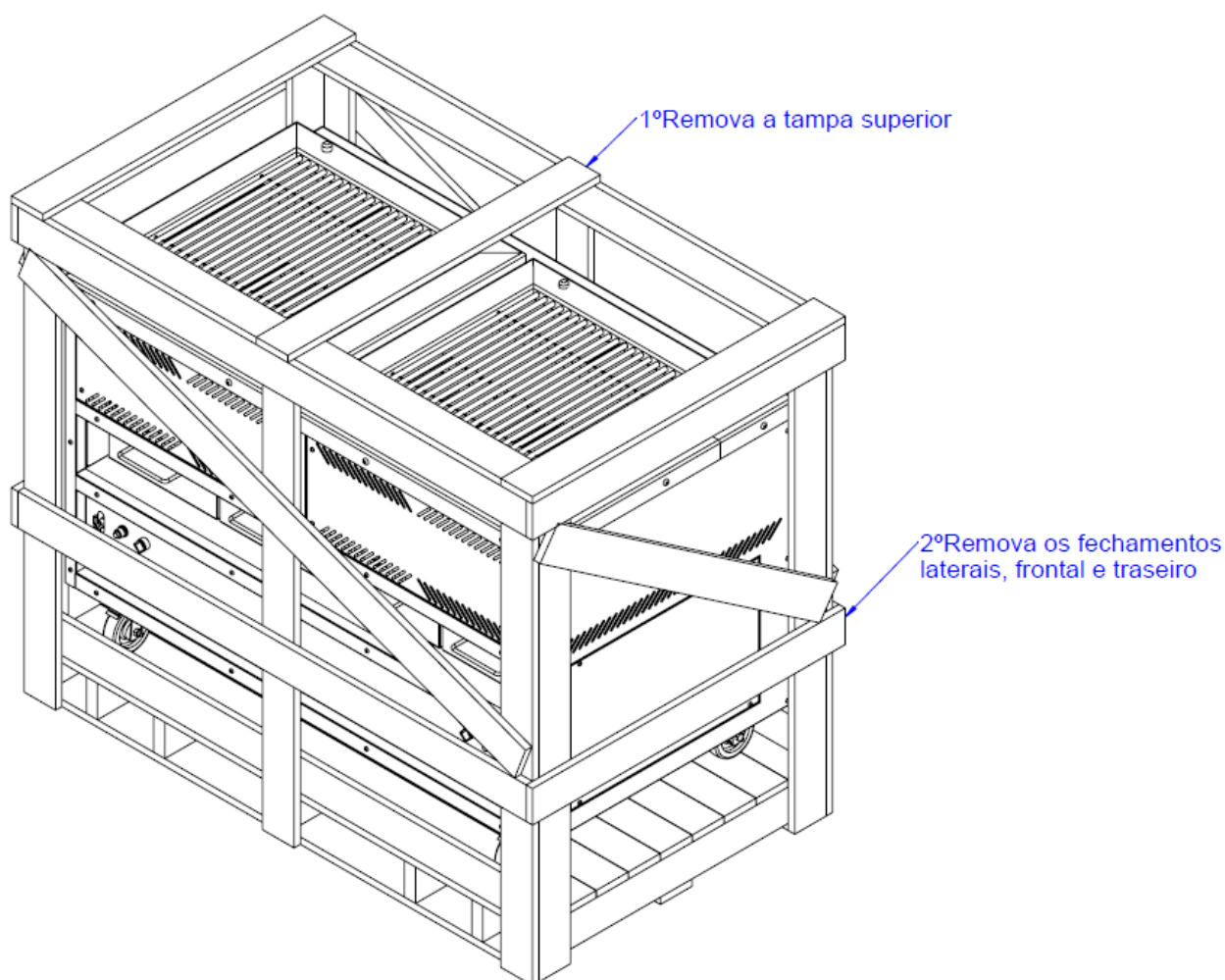


RETIRANDO A EMBALAGEM

A churrasqueira deve ser descarregada em um local plano e firme, podendo ser iniciada na sequência a retirada da embalagem.

Após ser retirada a tampa superior, laterais, frontal e traseira, remova a máquina do palete.

Recomendamos o auxílio de uma empilhadeira.



A Scheer agradece a sua preferência e descreve aqui, em detalhes, todos os procedimentos para a instalação, operação e utilização adequadas dos recursos disponíveis na sua churrasqueira a gás, inclusive a resolução de pequenos problemas, sem a necessidade de chamar um técnico.

DESCRIÇÕES DA CHURRASQUEIRA

Partes e Acessórios:

1 churrasqueira a gás industrial.

1 manual.

OBS.: Os acessórios são enviados em volume separado da Churrasqueira.

Características:

Aço inox AISI304 escovado ou AISI430 escovado (conforme pedido) e aço carbono.

Entrada AC 127/220V 50-60Hz (conforme pedido).

Grau de Proteção: IPX 4

Classe Construção: Classe 1

Grelha Semiautomático.

Entrada AC com chaveamento automático 127-220V~50/60Hz

Motor 24 VCD

127-220VAC -1 A Potência 25W

Acendimento Semiautomático

Tipos de Gás Utilizado:

GLP ou Gás Natural (conforme pedido)

Consumo de Gás (m³/h):

Gás: cada queimador consome 0,3125 (m³/h) de gás por hora com a pressão de 1 kPa.

Potência Nominal por Queimador:

16.000 BTU

Consumo de Energia:

Energia elétrica: 0,01 kWh -100-220VAC

INSTALAÇÃO

- Retire a Churrasqueira a Gás da embalagem;
- A Churrasqueira a Gás deverá ser instalada onde tenha circulação de ar;
- Certifique-se que a Churrasqueira a Gás esteja nivelada;
- A grelha necessita de alimentação 127 ou 220 volts. (Verifique se a voltagem está correta).
- Tenha certeza que todos componentes removíveis estão presos corretamente: queimadores, capa protetora, barras, pedras, manifold. Pressão em 2kpa.
- A instalação do Gás deverá ser feita levando-se em consideração o número de queimadores da Churrasqueira a Gás. Cada queimador consome 0,3125 (m³/h) de gás natural. Por isso, a bateria de gás deverá ser feita de acordo com a capacidade de vazão requerida pelos queimadores (0,3125 (m³/h)).
- Cada queimador corresponde: 16.000 BTU / 100 MMCA/ 1kPa/ 4,014 in/H²O.
- A mangueira de gás que conecta a churrasqueira até o ponto de gás, não poderá ser menor que a entrada de gás da churrasqueira que é de 3/4". Portanto, durante a **instalação, compre uma mangueira de gás que esteja nas normas, com no mínimo 3/4" de diâmetro.**
- Este aparelho deve ser conectado com conexões flexíveis para a ligação equipotencial e conexão a serviços como fornecimento de eletricidade, abastecimento de gás e fornecimento de vapor, de modo que o aparelho possa ser movido na direção necessária para a limpeza, a uma distância não inferior à dimensão do mesmo na direção do movimento mais 500mm, sem que as conexões flexíveis fiquem esticadas ou sujeitas a tensão.

- Botijão P-13 não é recomendado para a churrasqueira a Gás.

Para instalação deverá ser utilizado uma válvula de gás comum;

A distância entre o botijão de gás e a Churrasqueira a Gás deverá ser de aproximadamente 1,5m.

Obs.: Se a instalação for feita com uma vazão requerida pelos queimadores maior do que o botijão possa fornecer, haverá uma pequena perda de gás GLP, em função de seu congelamento.

- Botijão P-45 / P-90

O botijão P-45 fornece no máximo 1Kg de gás por hora, enquanto o P-90 fornece no máximo 2Kg de gás por hora.

O Regulador a ser usado é: Regulador Aliança modelo 76510 de cor amarela, baixa pressão, estágio único;

Como e onde é instalada a válvula (Regulador)?

1. Se os botijões ficarem próximos da churrasqueira, no máximo uns 5 m de distância, a válvula poderá ficar tanto na saída dos botijões como na entrada da churrasqueira:
Se esses mesmos botijões alimentarem outros equipamentos, como fogões, etc. você terá que deixar esta válvula na entrada da churrasqueira e colocar uma válvula de alta pressão na saída dos botijões; (Regulador Aliança 76510 de cor vermelha, alta pressão, estágio único).
2. Se a bateria de botijões ficar entre 5 e 20 m de distância, usar uma válvula amarela de baixa pressão na entrada da churrasqueira e colocar uma válvula de alta pressão na saída dos botijões;
3. Se esta distância for superior a 20 metros, favor chamar um técnico especializado em gás, pedir que olhe as especificações da churrasqueira e, que faça as mudanças necessárias.

▪ Gás Natural

Consulte as especificações técnicas da churrasqueira e chame um técnico especializado em gás; (de preferência o mesmo da empresa de gás contratada).

Obs.: 1: O Gás de rua não poderá sofrer nenhum estrangulamento do manômetro (relógio) até a entrada da máquina;

Antes de ligar o equipamento, preencha as gavetas com água até a sua metade.

LOCAL DE INSTALAÇÃO

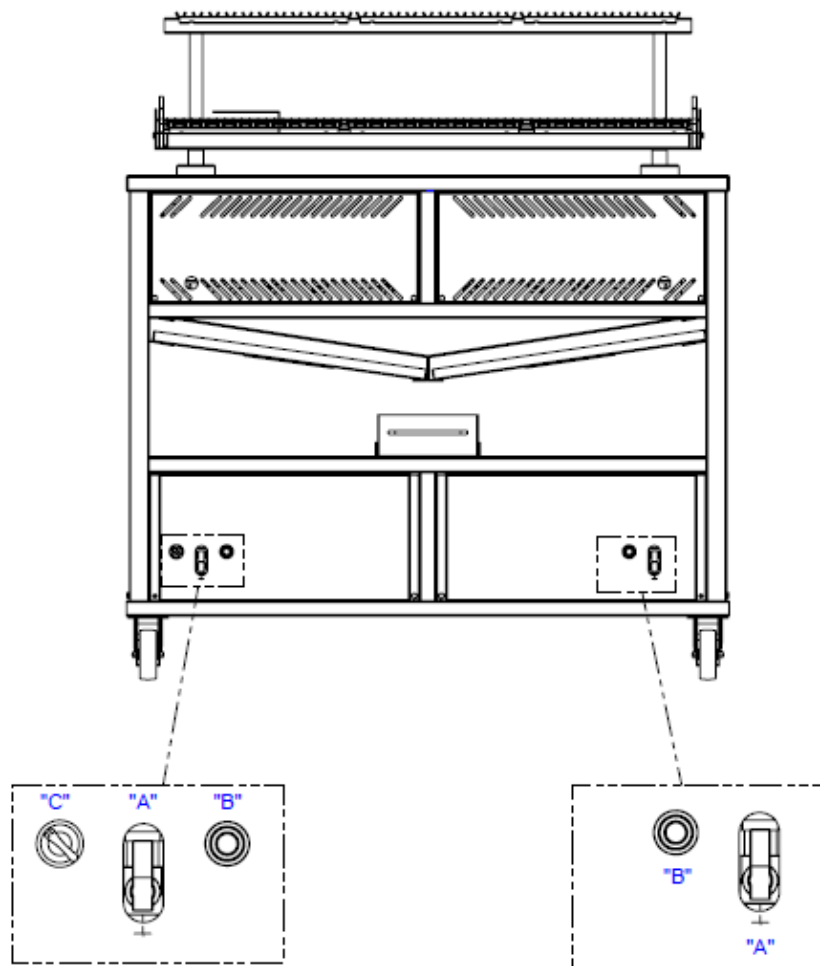
- A instalação deverá ser feita de maneira que a parte superior da churrasqueira seja ventilada em um ambiente arejado. Nunca obstrua a parte superior, principalmente com móveis ou qualquer outro material, pois o equipamento não irá funcionar adequadamente e há risco de incêndio.
- O equipamento deve ser instalado longe de outros aparelhos.

ATENÇÃO:

- Não usar a churrasqueira em locais descobertos.
- Não instalar e utilizar o equipamento exposto ao tempo.
- Para a instalação elétrica, é recomendado um circuito elétrico separado, com um disjuntor de 5A exclusivo para a churrasqueira.
- Sempre solicite o auxílio de um profissional qualificado (eletricista de sua confiança), para fazer qualquer tipo de modificação/adequação na rede elétrica.

LV 660S:

Painel Frontal:



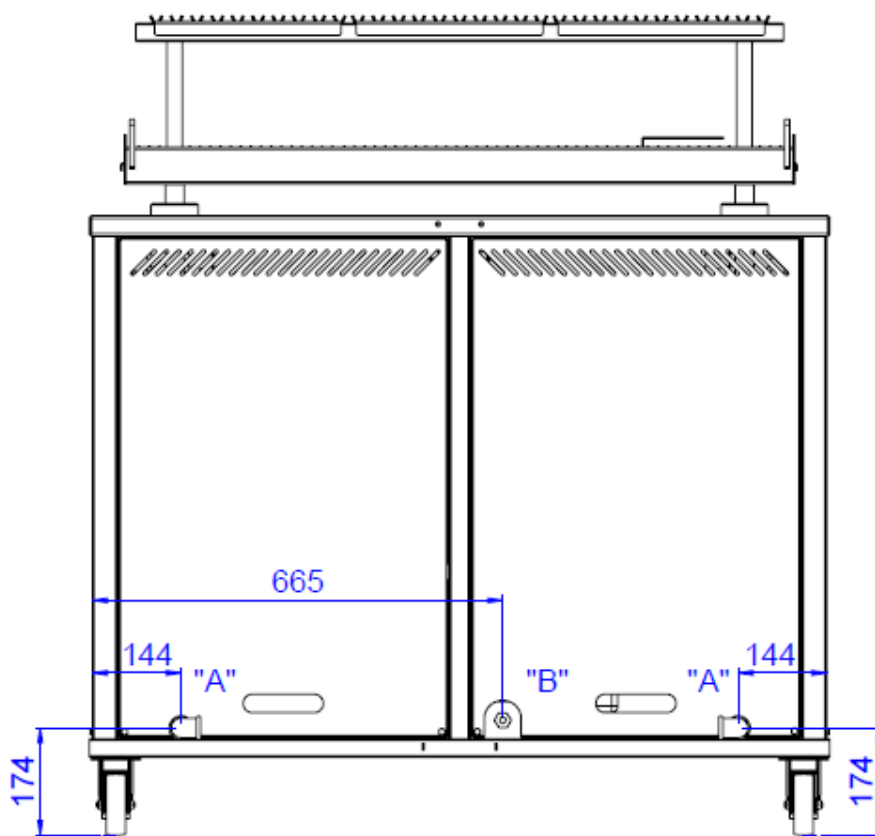
“A” Válvula de ajuste dos queimadores.

“B” Ignitor.

“C” Interruptor sobe/desce.

INSTALAÇÃO DO GÁS

Todos os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente.



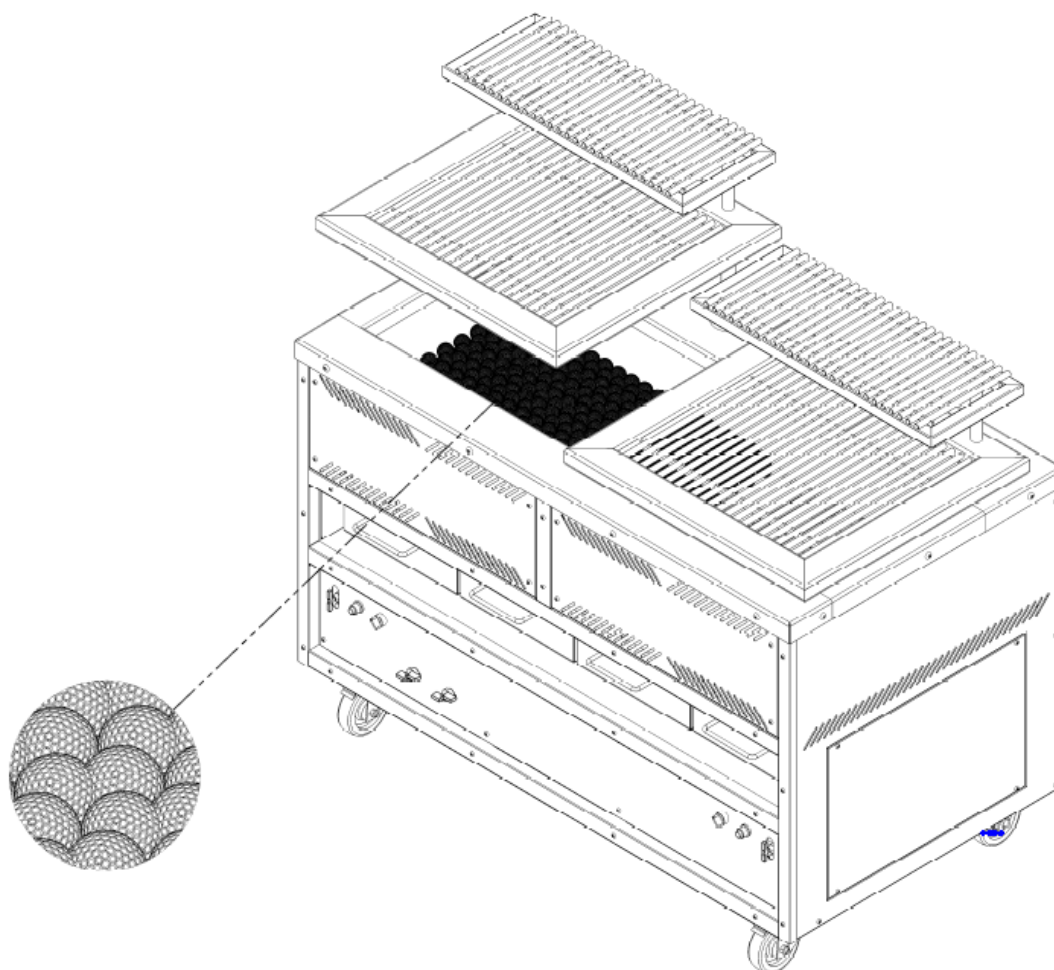
“A” Entrada de Gás 3/4”BSPT.

“B” Cabo de Força.

COLOCAÇÃO DAS PEDRAS VULCÂNICAS

Distribua as pedras sobre a grade de forma uniforme, cobrindo toda a superfície.

Comprimento	Quant. de pedra (kg)
1000	12
1200	14,4
1500	18
1800	21,6
2000	24

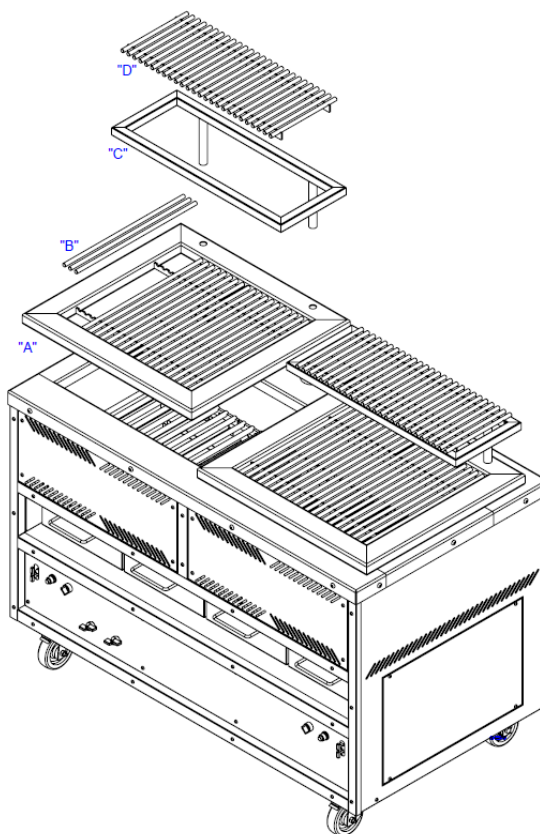


Observe se a chama está totalmente AZUL, este é o ponto ideal de queima e melhor performance da sua churrasqueira. Se a churrasqueira estiver AMARELA é devido a presença de carbono, o que acarretará a produção de fuligem (carvão). Não utilizar o equipamento nessas condições, pois irá danificá-lo.

Veja na tabela abaixo as características de cada uma:

Chama Amarela	Chama Azul
Obtenção devido a pequena quantidade de ar (janela fechada)	Obtenção devido a regulagem adequada da mistura gás-ar
Forma irregular	Forma regular
Chama fria	Chama quente
Amarelo da chama é devido a presença de carbono	Consiste basicamente de duas cores azul claro e azul escuro
Produção de fuligem (carvão)	Não há a produção de fuligem (carvão)

COLOCAÇÃO DAS GRELHAS



- “A” Quadro Grelha Inferior.
- “B” Grelha Inferior (Barras).
- “C” Quadro Grelha Superior.
- “D” Grelha Superior.

MANUTENÇÃO PERIÓDICA

Sistema de Gás:

Verifique uma vez por semana se os queimadores não apresentam nenhuma irregularidade como:

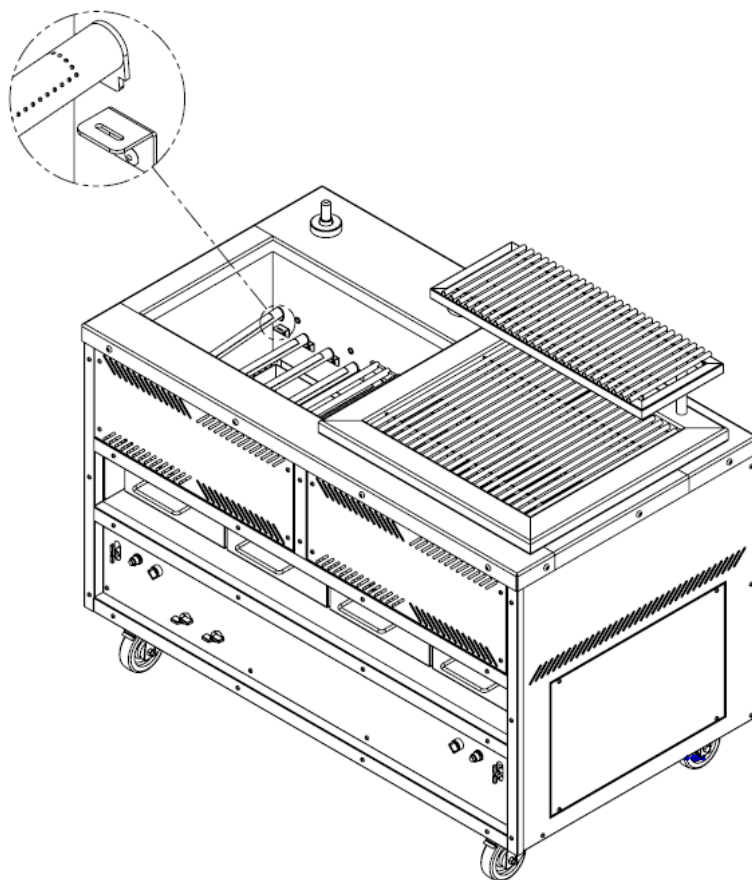
Não estar funcionando ou funcionando parcialmente.

Se houver problema, retire o queimador e limpe-o com uma agulha.

Se o queimador continuar com a chama fraca, verificar se o bico injetor não está com a saída de gás obstruída e limpe com uma agulha.

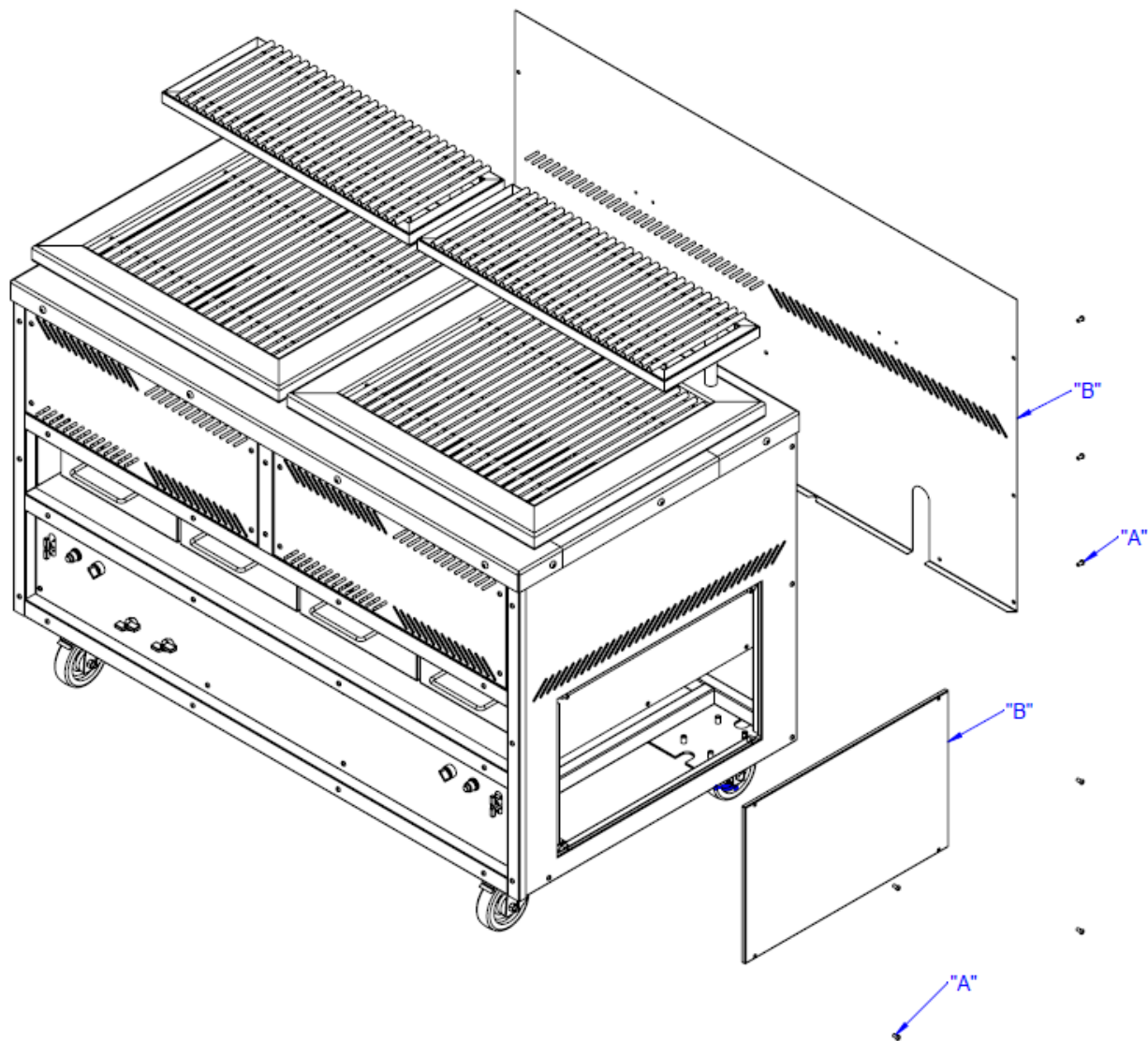
Removendo o queimador:

Espere a máquina estar completamente fria, então remova as pedras, barras da grade, o suporte da grade e remova o queimador.



Atenção: O mau funcionamento do sistema de gás, poderá influenciar no sabor da carne.

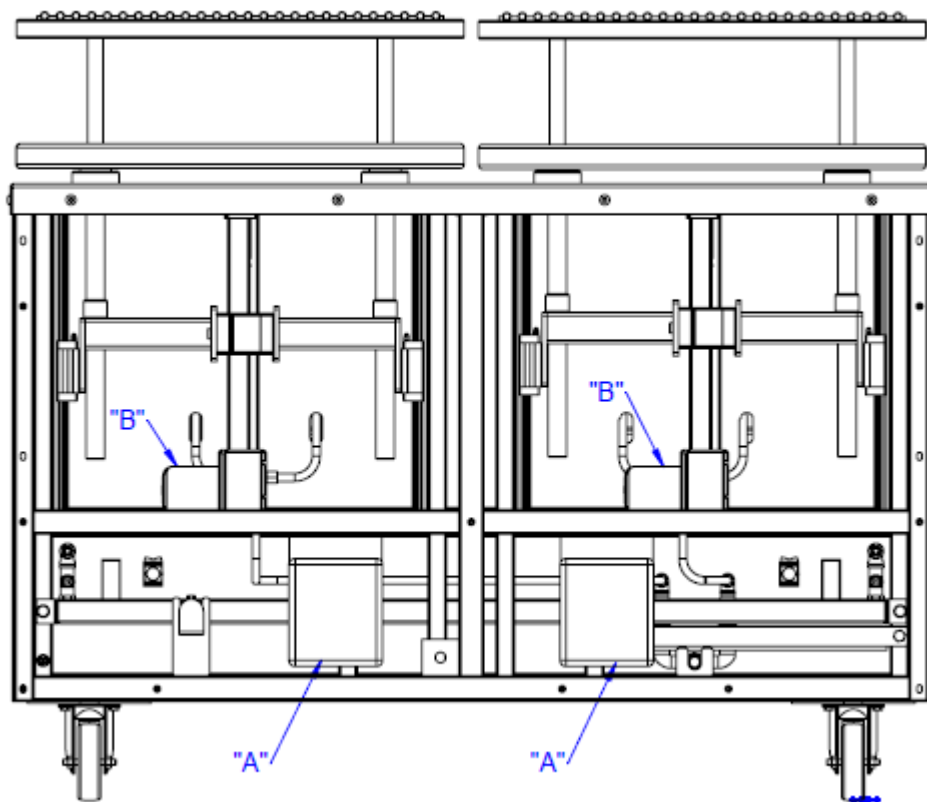
ACESSO A PARTE TRASEIRA DA MÁQUINA



“A” Remova os parafusos.

“B” Remova as tampas.

Vista Traseira:

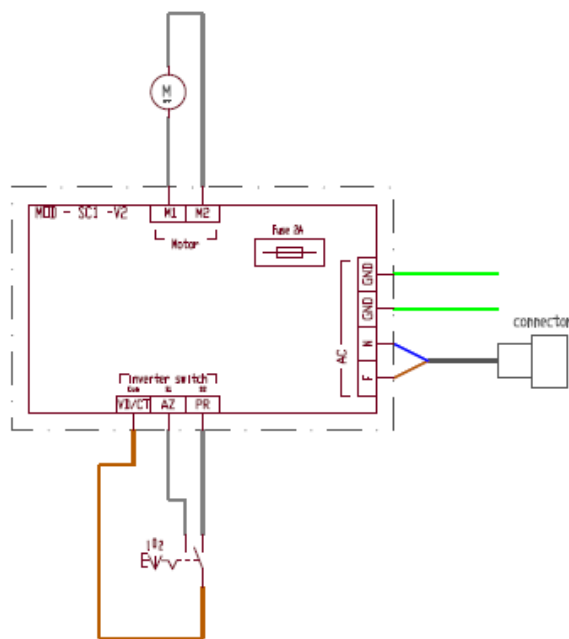


“A” Painel elétrico da grelha.

“B” Motor da grelha.

ESQUEMA ELÉTRICO

Parrilla:



LIMPEZA

A máquina não pode ser limpa com jato de água.

Reservatório de água:

Drenar (trocar a água) e limpar todos os dias.

Limpeza das Pedras Vulcânicas:

As pedras precisam ser trocadas a cada 2-4 semanas ou lavadas para uso diário ou ainda quando elas começam a quebrar.

As pedras devem secar naturalmente após a lavagem.

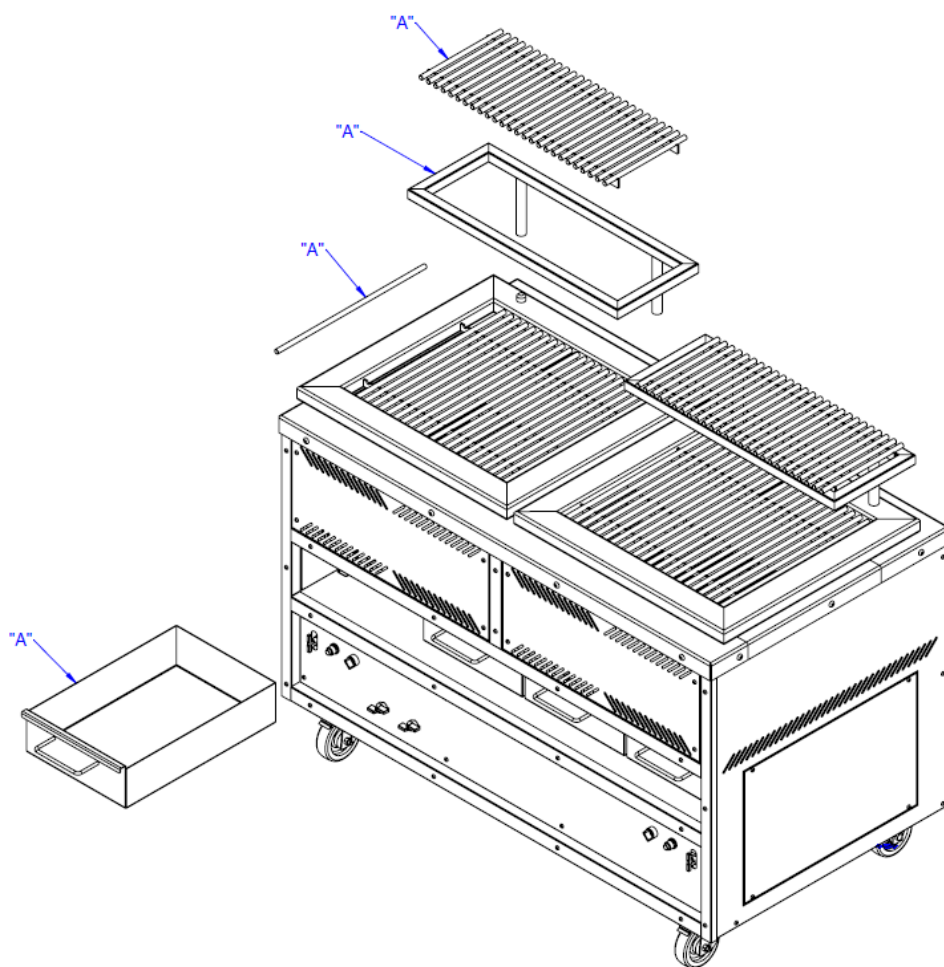
Não colocar as pedras molhadas na máquina.

Após a lavagem, recolocar as pedras de forma uniforme sobre a grade e deixa a churrasqueira trabalhando por 10 minutos em fogo baixo, para ter certeza de que as pedras estão completamente secas. É recomendada a lavagem das pedras vulcânicas com água morna e desengordurante.

Limpeza do inox:

Conserve sempre limpa a sua churrasqueira, usando um polidor de metais da sua escolha, ou mesmo, água e sabão, para evitar que a gordura queime e manche o inox que a reveste.

Para maior facilidade na limpeza, os componentes abaixo móveis:



“A” Estes itens são removíveis.

INFORMAÇÕES ÚTEIS

- *Antes de qualquer tipo de manutenção na máquina, esta deverá ser desconectada da rede de luz e gás.*
- *Em caso de possível interrupção de luz e gás, desliguei toda a máquina, até que o serviço seja normalizado.*
- *Não molhe as partes elétricas quando limpar a churrasqueira ou o chão da cozinha onde o equipamento está instalado.*
- *Este produto deve ser movimentado apenas manualmente, nunca conecte o mesmo a um veículo com intenção de deslocá-lo rapidamente.*
- *Para deslocar o produto até o endereço de seu cliente, carregue a churrasqueira com um veículo de carga apropriado.*
- *Siga todas as instruções contidas no manual de instruções do equipamento;*
- *Use somente acessórios fornecidos com o equipamento, pois o uso de outros acessórios que não sejam próprios do mesmo, pode provocar acidentes e a perda da garantia de fabricação;*
- *Ao manusear os acessórios da churrasqueira, certifique-se que eles estejam frios;*
- *Não instale a churrasqueira próximo a materiais inflamáveis, tais como: cortinas, madeira, papel etc.;*
- *Mantenha crianças e animais domésticos afastados da churrasqueira quando a mesma estiver em uso;*
- *Não utilize a churrasqueira como aquecedor, lareira ou estufa;*
- *Mantenha a fiação elétrica afastada das superfícies quentes ou molhadas;*
- *Evite encostar nas superfícies quentes, pois isso resultará em graves queimaduras;*
- *Não instale a churrasqueira em locais fechados, sem que haja um sistema de exaustão para eliminar gases e fumaça que causam intoxicação e eventuais danos à saúde;*
- *Mantenha a churrasqueira abrigada de correntes de vento;*
- *Evite usar a churrasqueira vestindo roupas feitas com tecidos sintéticos, pois em caso de acidente, poderão causar graves queimaduras na pele;*
- *Não consuma bebidas alcoólicas ou substâncias entorpecentes ao utilizar a churrasqueira;*
- *Limpe a churrasqueira após o uso.*

INFORMAÇÕES E CONTROLES DE PÓS-VENDA

Solução de Problemas		
Problema	Causa Provável	Solução
Máquina não funciona/ não liga.	Tecla liga/desliga não acionada.	Acione a tecla liga/desliga.
	Falta de energia elétrica.	Aguarde a energia voltar.
	Plugue fora da tomada.	Conecte o plugue na tomada. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque por uma tomada adequada.
	Defeito na rede elétrica (mau contato).	Verifique o funcionamento da tomada com outro aparelho.
	A tensão errada.	Verifique a tensão da máquina.
	Fusível queimado.	Substitua o fusível.
Queimador com baixa emissão de calor.	Baixa pressão de gás.	Entre em contato com o fornecedor de gás e altere a pressão conforme manual.
	Queimador desgastado/danificado.	Substitua o queimador.
	Bico injetor errado.	Substitua o bico injetor.

- Como solicitar a Assistência Técnica:

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada SCHEER mais próximo. Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

E-mail: scheer@scheer.com.br

Fone: +55 (54) 3224-3066

