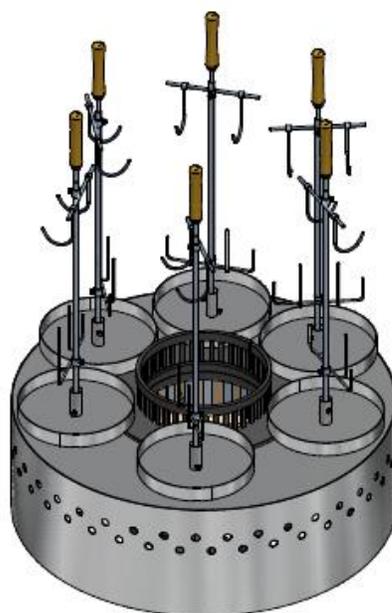


# MANUAL DE INSTRUÇÃO PARA CHURRASQUEIRA DE CHÃO A CARVÃO



**Scheer Churrasqueiras e Acessórios Ltda**

Fone: +55 54 3224 3066

Rua: Roque Callege, 133 – B: Universitário.

95041-440 – Caxias do Sul – RS – Brasil

[scheer@scheer.com.br](mailto:scheer@scheer.com.br)

[www.scheer.com.br](http://www.scheer.com.br)

## **SCHEER CHURRASQUEIRAS E ACESSÓRIOS**

### **PARABENS!**

Você acaba de comprar uma churrasqueira com a mais alta tecnologia, design e desempenho. Agora, será muito mais fácil preparar o seu Churrasco. SCHEER CHURRASQUEIRAS agradece pela sua escolha.

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

SCHEER CHURRASQUEIRAS E ACESSÓRIOS LTDA

Phone: +55 54 3224 3066 or +1 954 688 3031

Rua: Roque Callege, 133

95041-440 – Caxias do Sul – RS – Brasil

[scheer@scheer.com.br](mailto:scheer@scheer.com.br)

[www.scheer.com.br](http://www.scheer.com.br)

### **CONTEÚDO**

INTRODUÇÃO AO OPERADOR E MANUTENÇÃO DO MANUAL.....	3
NORMAS DE SEGURANÇA.....	4
TRANSPORTE.....	4
TAMANHOS E DETALHES.....	4
INSTALAÇÃO.....	5
LUBRIFICAÇÃO DAS ENGRENAGENS .....	5
ASSAR A CARNE .....	6
LIMPEZA .....	6
INFORMAÇÕES ÚTEIS.....	7

### **CONTEÚDO**

## *SCHEER CHURRASQUEIRAS E ACESSÓRIOS*

### INFORMAÇÃO IMPORTANTE:

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 e competentes.
- Em casos de reparos, use exclusivamente assistência autorizada pelo fabricante e solicite peças de reposição originais ou de qualidade.
- Falha na operação deste equipamento pode colocar em risco o produto e operador do mesmo.
- Para obter assistência técnica mais próxima de você entre em contato com um distribuidor de confiança ou diretamente com o fabricante.
- O fabricante reserva o direito de alterar este manual a qualquer momento.
- Este equipamento deve ser instalado de acordo com as normas e códigos locais do destino.

### INTRODUÇÃO AO OPERADOR E MANUTENÇÃO DO MANUAL

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 que ele seja lido rigorosamente e que 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

- No processo de instalação ou durante a manutenção use equipamentos necessários para prevenir acidentes com os operadores e danos na máquina.

## TRANSPORTE

- Os riscos de transporte são de responsabilidade do cliente. Qualquer reclamação sobre estragos durante o transporte deve ser feita no momento que você receber o produto.

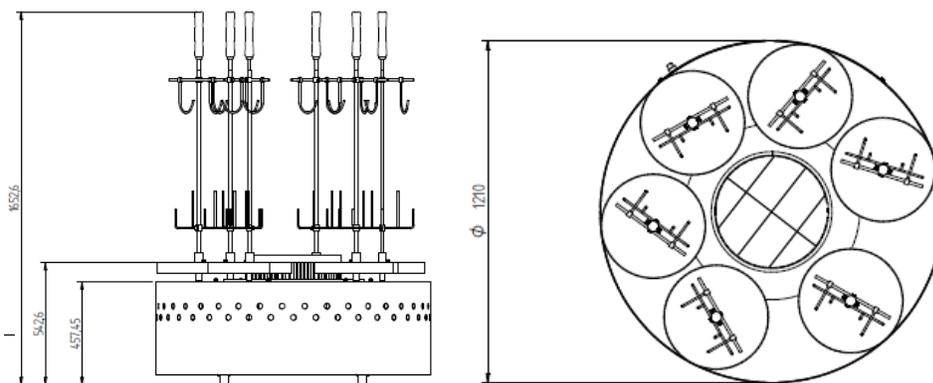
- Assim que remover o produto da embalagem, faça uma inspeção visual para verificar possíveis estragos causados durante o transporte.

- Nós recomendamos um cuidado especial durante esta inspeção para que seja identificado possíveis estragos durante o transporte.

- Qualquer estrago causado pelo transporte, deve ser comunicado a empresa transportadora e também ao fabricante do produto.

## TAMANHOS E DETALHES

- O modelo de chão é normalmente construído para 5 ou 6 espetos giratórios com 1,20m de diâmetro. A Scheer, em muitos casos customiza os modelos de acordo com a necessidade do cliente, então caso seu produto apresente características técnicas diferentes por seu um modelo especial favor entrar em contato com o fabricante imediatamente para maiores informações.



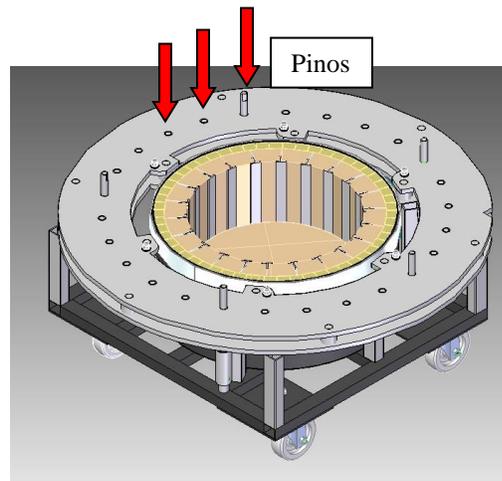
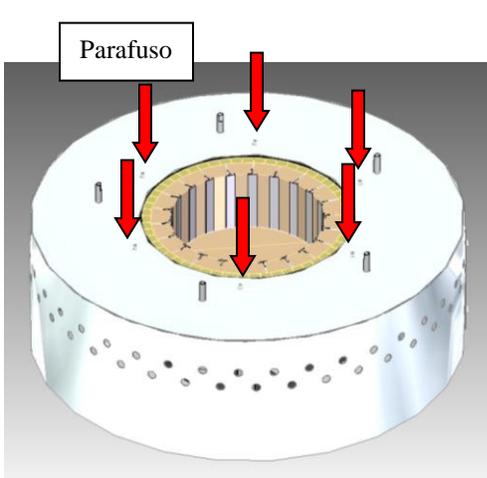
## INSTALACÃO

- Recomenda-se a instalação abaixo de uma coifa que tenha capacidade para sugar toda fumaça proveniente da queima do carvão.
- Muitos clientes instalam esse equipamento próximo a porta de entrada do restaurante ou em vitrines, então os vidros devem ser temperados de 10mm ou seguindo as especificações do fabricante de vidro. Quando instalada dentro de um quarto fechado deixe uma entrada de ar no quarto para haver circulação de ar no recinto e também um ponto de água no quarto para facilitar a limpeza.
- Mantenha esse produto fora do alcance de crianças.

## LUBRIFICAÇÃO DAS ENGRENAGENS

Para manter o sistema rotativo em boas condições e ter uma boa durabilidade do produto é muito importante fazer a lubrificação das engrenagens localizadas embaixo da chapa de aço inox. Use somente óleo lubrificante para fazer a lubrificação da churrasqueira, nós recomendamos óleo lubrificante de carro ou similar. **NUNCA USE GRAXA.** Siga as instruções conforme abaixo:

1. Desligue a churrasqueira e remova a flecha de alimentação da tomada.
2. Remova a proteção preta que fica dentro da área de fogo, você pode remover com a mão mesmo quando estiver frio.
3. Então você verá 6 parafusos, então remova esses parafusos e retire com cuidado a chapa de inox que reveste a churrasqueira.
4. Você encontrará os pinos conforme a figura abaixo que devem ser lubrificados preferencialmente a cada 30 dias. Lubrifique todos os pinos.
5. Lubrifique todos os pinos para que o óleo penetre no sistema giratório.



## ASSAR A CARNE

Corte a costela ou seu corte de maneira que os ganchos dos espetos consigam espetar a carne. Prenda a parte inferior da costela ou do seu corte favorito nos ganchos inferiores que segurarão a carne e ajuste a altura no espetos. Para o churrasco tradicional nós recomendamos usar somente sal grosso para temperar a carne mas você pode também marinar sua carne favorita em diversos tipos de temperos e molhos. Espete a carne nos espetos e coloque na churrasqueira quando ela estiver ligada. A churrasqueira providenciara o melhor resultado para o seu churrasco. O tempo do assamento gira entre 4 e 8 horas de acordo com a intensidade do fogo.

## LIMPEZA

1. Antes de efetuar os procedimentos de limpeza, tem certeza que o equipamento esta desligado.
2. Efetue a limpeza após o uso mas deixe o equipamento algumas horas descansar para que esfrie naturalmente.
3. Não use objetos pontiagudos como facas, espátulas de metal, etc. para limpar a churrasqueira.
4. Use somente um pano úmido.
5. Não esguiche ou jogue água fria ou quente no equipamento ou nos tijolos refratários especialmente quando estiver quente.

## INFORMAÇÕES ÚTEIS.

- O equipamento requer eletricidade de 110 ou 220 V, 50 ou 60HZ, 5.85 Amp. Fase simples;
- Os espetos normalmente acompanham o equipamento, mas caso você precise de mais espetos não hesite em contatar o fabricante ou seu revendedor de confiança.
- Sempre que for manusear os espetos ou alimentar a churrasqueira tenha cuidado pois o equipamento estará quente e haverá risco de queimaduras. Use luvas ou materiais apropriados ao operar esse equipamento.
- Nunca opere esse equipamento sob o efeito de drogas ou bebida alcoólica.
- Não instale esse equipamento próximo a pontos de gás ou locais aonde são armazenados produtos inflamáveis.