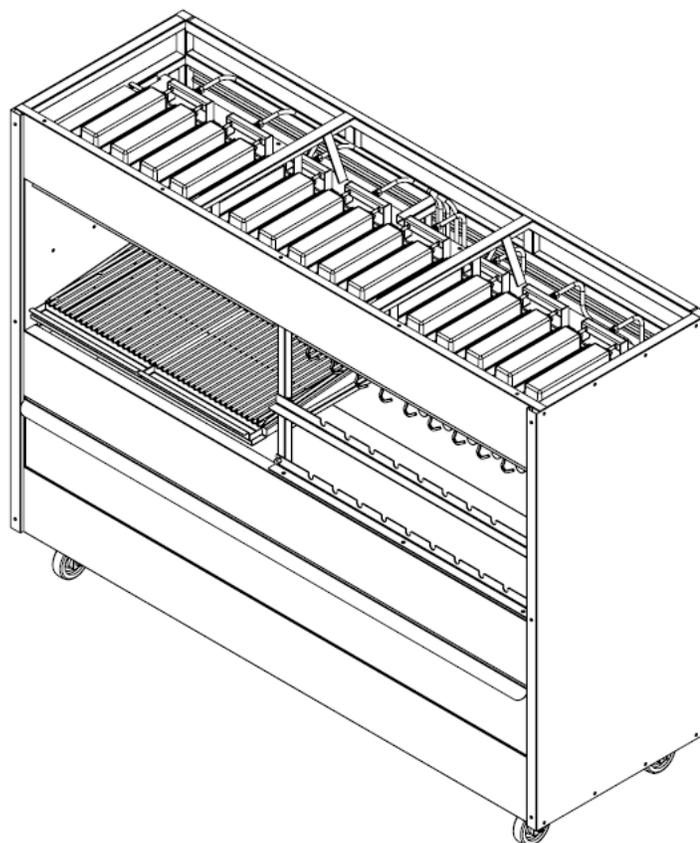



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## PARA CHURRASQUEIRA

### IG 550S



**Scheer Churrasqueiras e Acessórios Ltda**

Fone: +55 54 3224 3066 ou +1 954 688 3031

Rua: Roque Callege, 133 – B: Universitário.

95041-440 – Caxias do Sul – RS – Brasil

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

[scheer.com.br](http://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 e rápido de 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

Fone: +55 54 3224 3066 ou USA +1 954 688 3031

Rua: Roque Callege, 133.

95041-440 – Caxias do Sul – RS – Brasil

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

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

### CONTEÚDO

INFORMAÇÃO IMPORTANTE.....	3
INTRODUÇÃO AO OPERADOR E MANUTENÇÃO .....	3
NORMAS DE SEGURANÇA .....	4
TRANSPORTE.....	5
RETIRANDO A EMBALAGEM.....	6
DESCRIÇÕES DA CHURRASQUEIRA.....	8
INSTALAÇÃO DO GÁS E HIDRÁULICA .....	11
INSTALAÇÃO.....	12
LUBRIFICAÇÃO .....	13
COLOCAÇÃO DO ESPETO .....	14
COLOCAÇÃO DA GRELHAS.....	15
LIMPEZA .....	16
INFORMAÇÕES ÚTEIS / PÓS VENDAS.....	17
ESQUEMA ELÉTRICO .....	25
INFORMAÇÕES .....	26
GARANTIA LIMITADA.....	28

## 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 o 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.
- Mantenha este produto fora do alcance de crianças principalmente após o uso quando a churrasqueira estiver esfriando.



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

### INTRODUÇÃO AO OPERADOR E MANUTENÇÃO

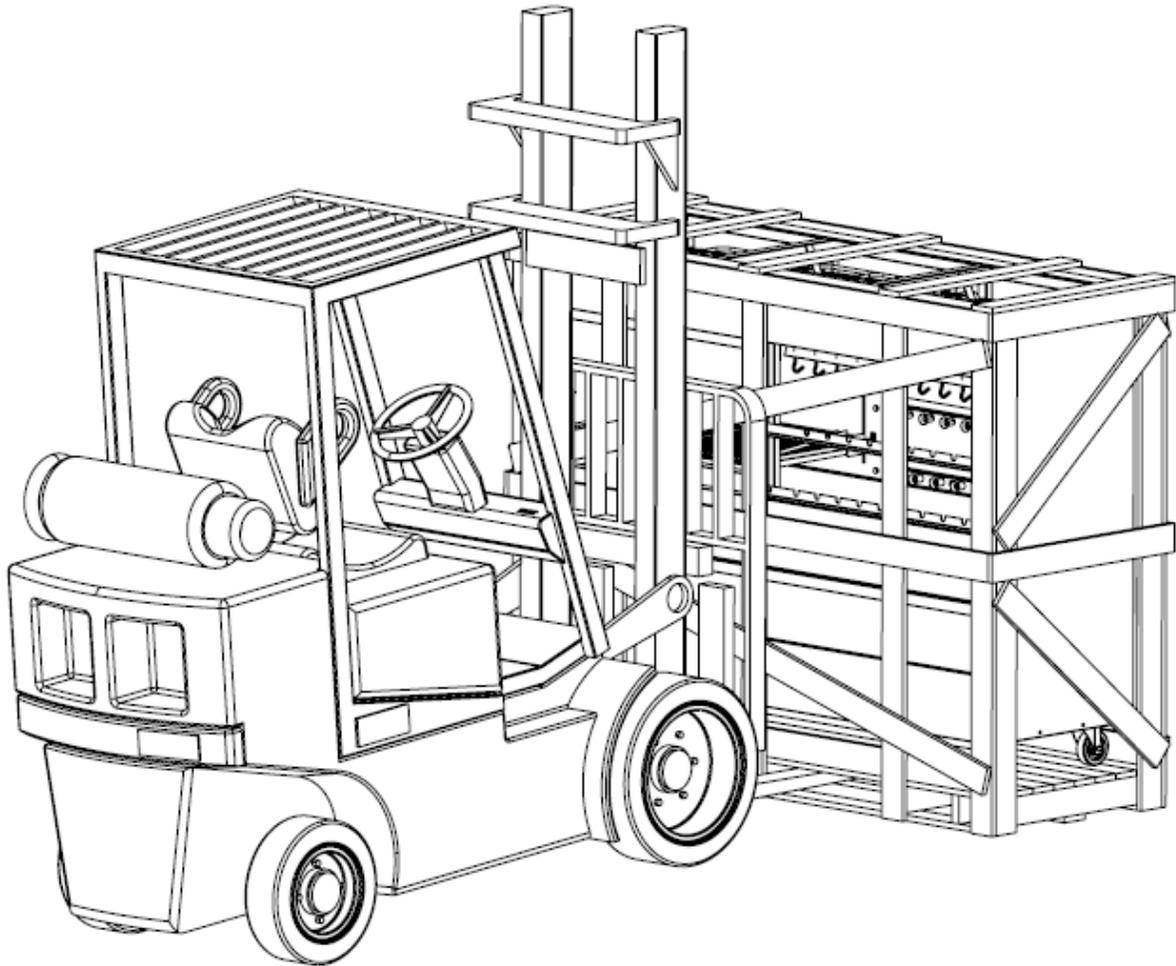
- Este manual possui informações técnicas para a correta instalação e funcionamento deste equipamento. O operador do equipamento tem o dever e responsabilidade de seguir as instruções corretas.
- Antes de usar o equipamento é necessária a consulta a este manual. Nós recomendamos uma rigorosa leitura 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 e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar sua Churrasqueira IG 550S;
  - A Churrasqueira IG 550S 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 referente à utilização do aparelho ou esteja sobre a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
  - Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção.
  - Não instalar e usar em locais descobertos.
  - O regulador de pressão também deve respeitar a norma NBR 8473 e possuir certificado do Inmetro (não acompanha o produto).
  - Quando utilizar gás GLP o botijão também é construído conforme a norma da ABNT 8460, e para este equipamento a massa mínima é de 13 Kg.
- O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso este estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

## TRANSPORTE

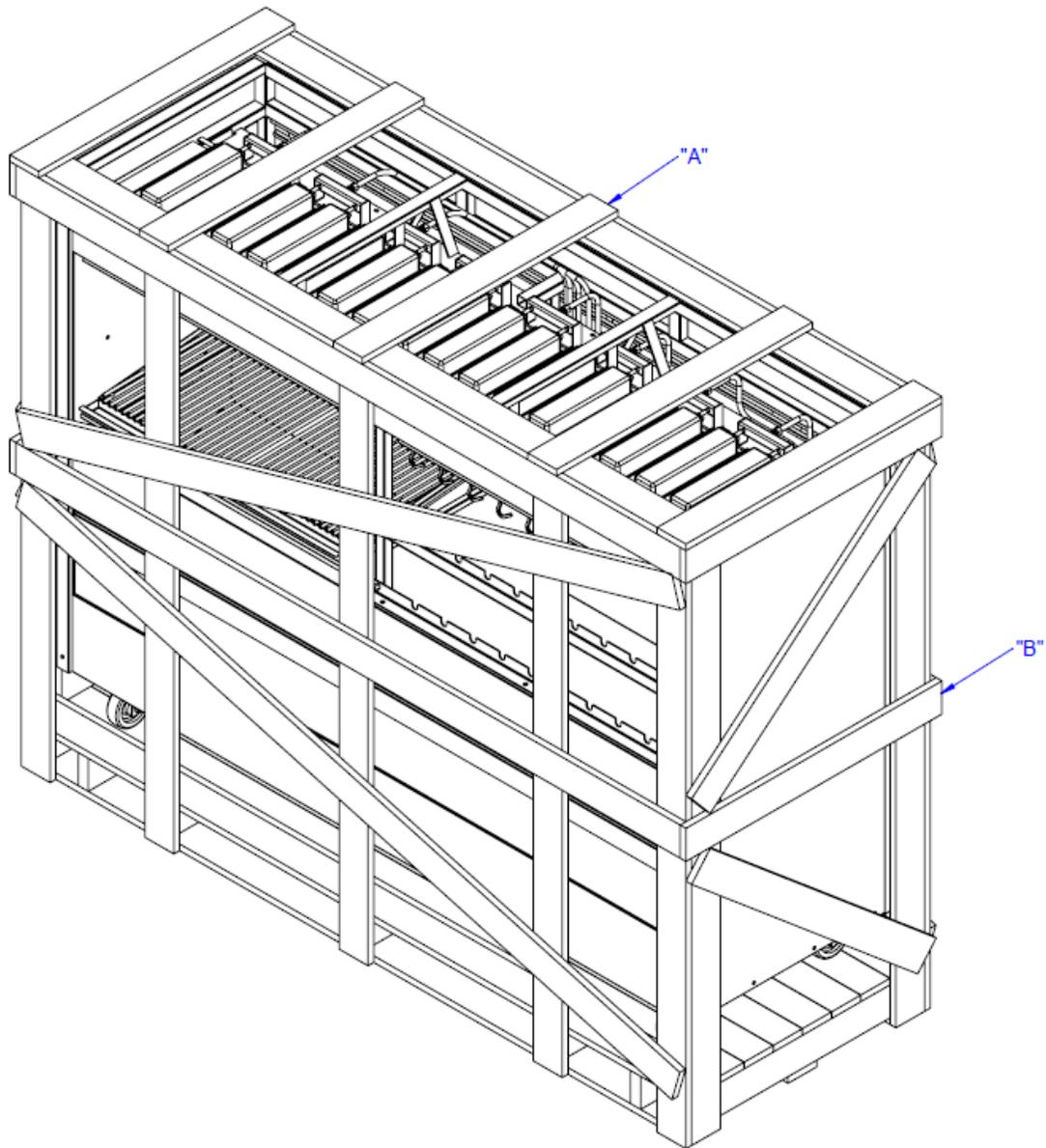
- Recebimento
- Para retirada da carga do caminhão recomendamos o uso de empilhadeira ou caminhão com munck.
- Verifique se houver sinais de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com o departamento de vendas da Scheer.
- Os riscos de transporte são de responsabilidade do cliente. Qualquer reclamação sobre estragos durante o transporte deve ser feita no momento que você receber o produto, deve ser comunicado a empresa transportadora e também ao 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 pode ser iniciado a retirada da churrasqueira da embalagem.

Após ser retirada a tampa superior, laterais, frontal e traseira remova a máquina do palete, recomendamos auxílio de uma empilhadeira.



*A Scheer agradece a sua preferência e descreve aqui, em detalhes, todos os procedimentos para 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.

Espetos (quantidade correspondente ao pedido na hora da compra).

OBS: Os espetos e 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 1

Classe Construção: Classe 1

Sistema rotativo.

Motor 1/4 CV

127VAC -1.65A Potência 235W

220VAC -1.2A Potência 285W

Grelha Semiautomático.

Entrada AC com chaveamento automático 100-240V~50/60Hz

Motor 24 VCD

100-240VAC -1 A Potência 27W

Acendimento Manual

Espetos com laminas de aço inox.

### **Tipos de Gás Utilizado:**

GLP ou Gás Natural (conforme pedido)

### **Consumo de Gás:**

Gás: cada queimador consome 190 gramas de gás por hora.

### **Potência Nominal por Queimador:**

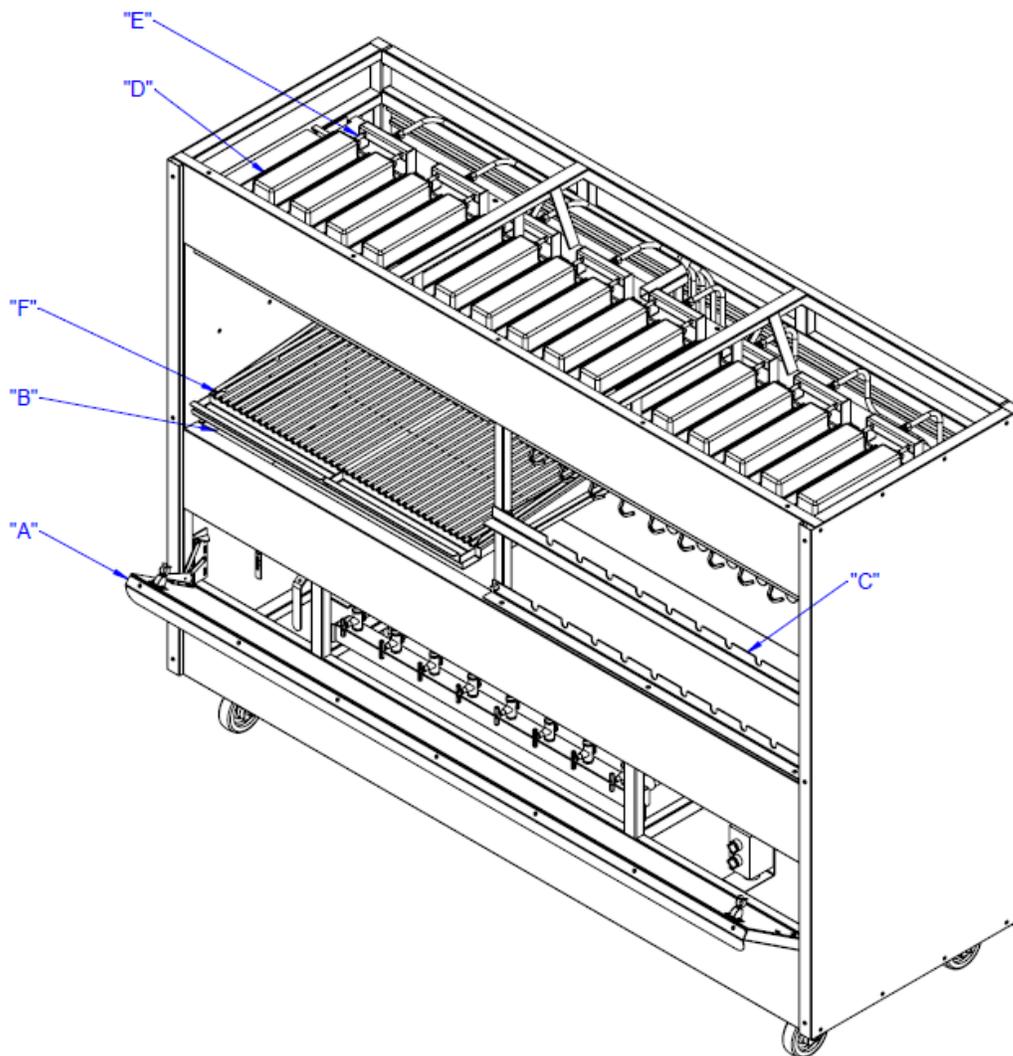
8.900 BTU

**Consumo de Energia:**

Energia elétrica: 0,22 kWh - 127VAC

Energia elétrica: 0,28 kWh - 220VAC

**IG 550S A GÁS**



“A” Tampa basculante.

“B” Reservatório de água.

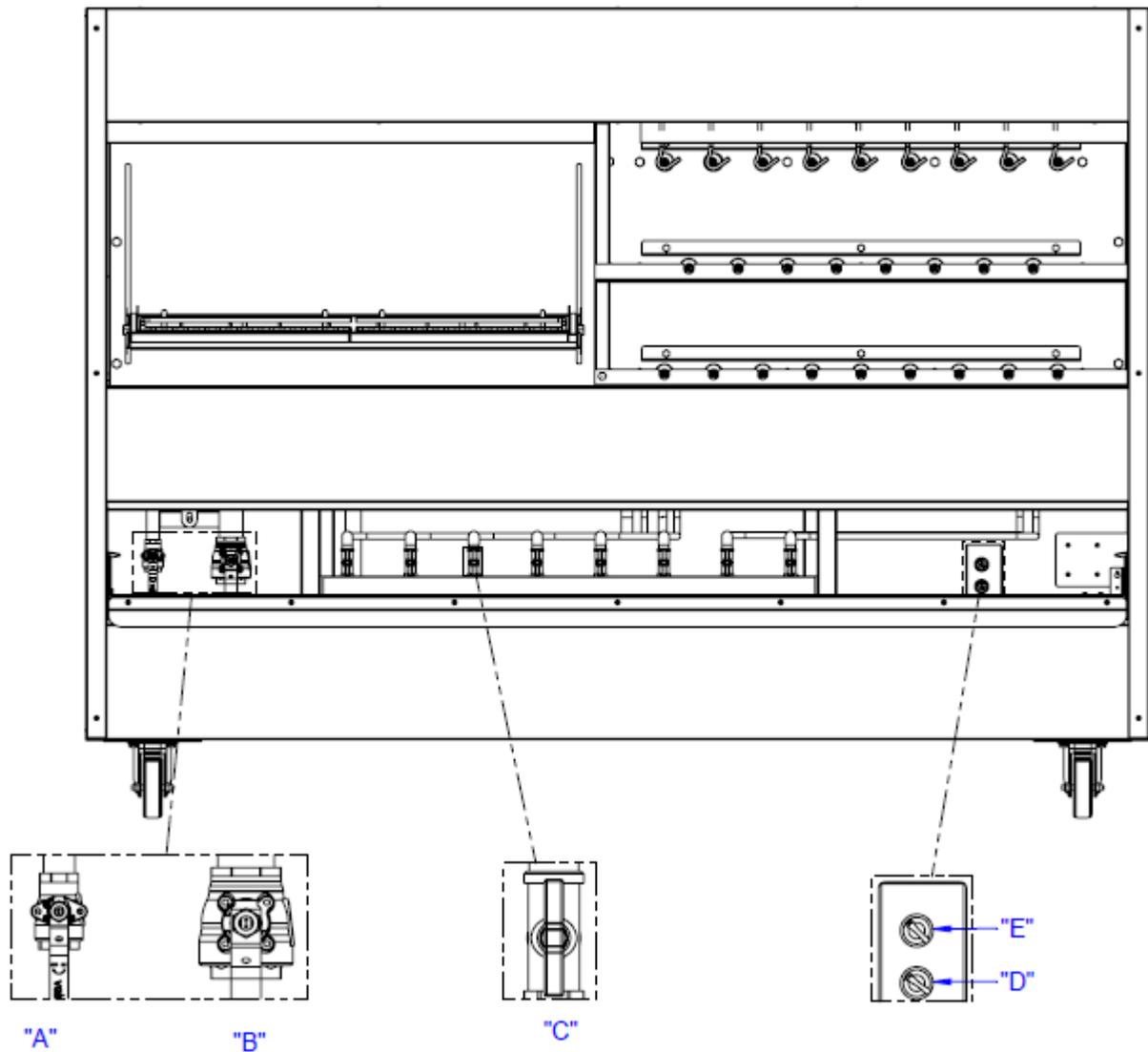
“C” Cantoneira removível.

“D” Queimador infravermelho.

“E” Bico injetor.

“F” Grelha.

## PAINEL FRONTAL



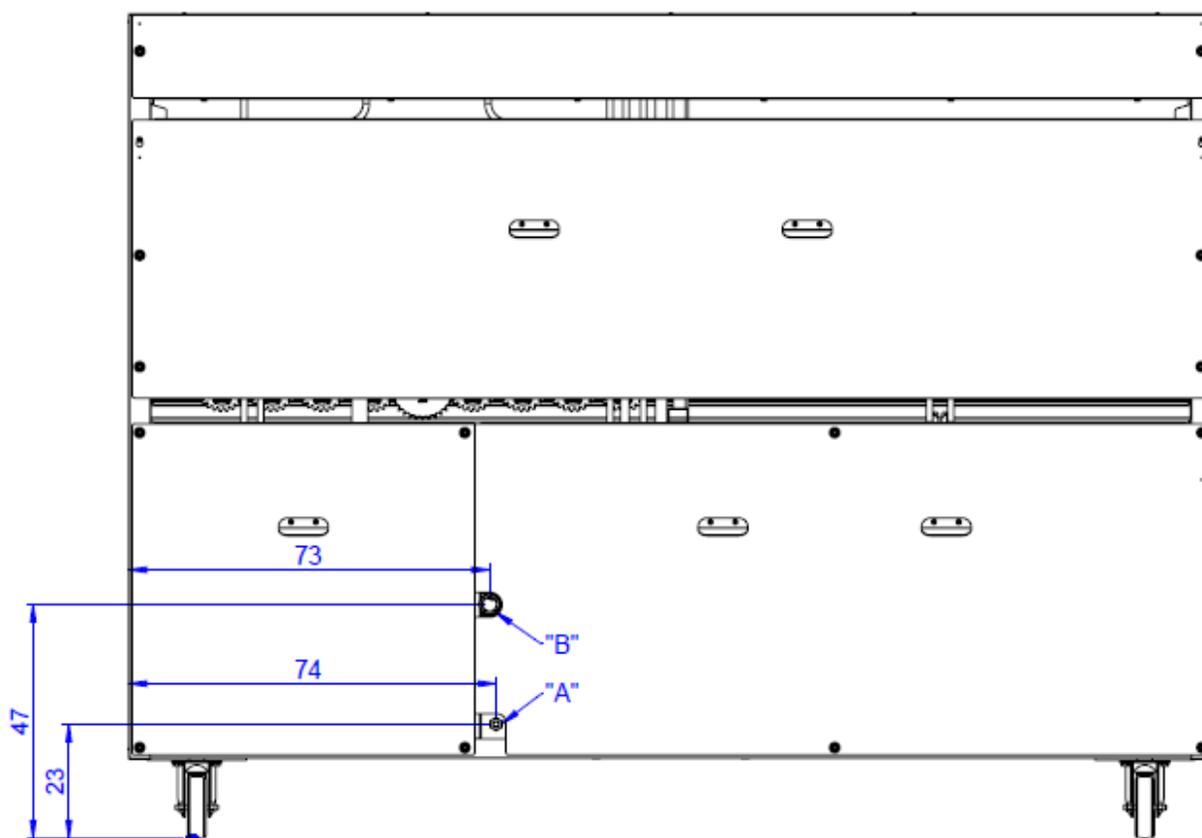
- “A” Registro entrada de água.
- “B” Registro para drenar reservatório de água.
- “C” Registro de Gás (controle da intensidade de calor)
- “D” Liga/Desliga Sistema rotativo
- “E” Sobe/Desce Grelha

## INSTALAÇÃO DO GÁS E HIDRÁULICA

Todos os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente. Verifique se a pressão da água para abastecimento deve corresponder a um nível de 2 a 50 m acima do nível da torneira (de 0,2 a 5 kgf/cm<sup>2</sup> ou de aproximadamente 20 kPa a 500 kPa).

Rosqueie a mangueira de entrada de água na torneira, aperte o suficiente para não haver vazamento. Abra a torneira. Caso ocorra vazamento, reaperte as conexões.

Para efetuar a ligação de água apenas podem ser utilizadas mangueiras novas. As mangueiras velhas não podem ser reutilizadas.



“A” Cabo de Força.

“B” Entrada de Gás 1” BSPT.

## INSTALAÇÃO

- Retire a Churrasqueira a Gás da embalagem;
- A Churrasqueira a Gás deverá ser instalada onde tenha circulação de ar;
- A Churrasqueira a Gás deverá ser instalada embaixo de uma coifa de exaustão forçada com baixa sucção de ar (um sucção muito forte pode afetar no funcionamento dos queimadores infravermelho).
- Certifique-se que a Churrasqueira a Gás esteja nivelada;
- O sistema giratório e necessitam de alimentação 127 ou 220 volts. (Verifique se a voltagem está correta).
- A instalação do Gás deverá ser feita levando-se em consideração o número de queimadores da Churrasqueira a Gás. Cada queimador infravermelho de 2.250kcal, consumindo assim 190 g de gás por hora em total funcionamento. Por isso, a bateria de gás deverá ser feita de acordo com a capacidade de vazão requerida pelos queimadores (*190 g/h cada queimador*).
- A rede de gás de ter uma pressão constante de 280 MMCA/ 2,8KPa/ para GLP e 180 MMCA/ 1,8KPa/ para Gás natural.
- 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 1”, portanto durante a **instalação compre uma mangueira de gás que esteja nas normas com no mínimo 1” de diâmetro.**

### - Botijão P-13

Fornece no máximo 500 g de gás GLP por hora;

Para instalação deverá ser utilizada uma válvula de gás e mangueira certificada pelo INMETRO;

Certifique-se que a mangueira de alimentação de gás fique protegida do calor e de agentes que possam danificá-la.

### - Botijão P-45

O Botijão P-45, é utilizado em Edifícios (gás encanado), ele fornece no máximo 1 Kg de gás por hora. O regulador a ser usado é o Regulador Aliança modelo 76510 de cor amarela, baixa pressão, estágio único.

### - Gás Natural

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

**Obs1:** O regulador deve ficar próximo a churrasqueira para um melhor desempenho (máximo 3 metros de distância).

Se a mesma tubulação alimentar outros equipamentos como fogões, fornos, etc.

Lembre-se que o regulador indicado acima deve ser **EXCLUSIVAMENTE** destinado à churrasqueira. Instalação em gás GLP

**Obs2:** Instalação em gás NATURAL.

Compatível com as Churrasqueiras da Linha IG 550S.

Para instalação em gás NATURAL, consulte a distribuidora local, sempre lembrando que a churrasqueira trabalha em baixa pressão.

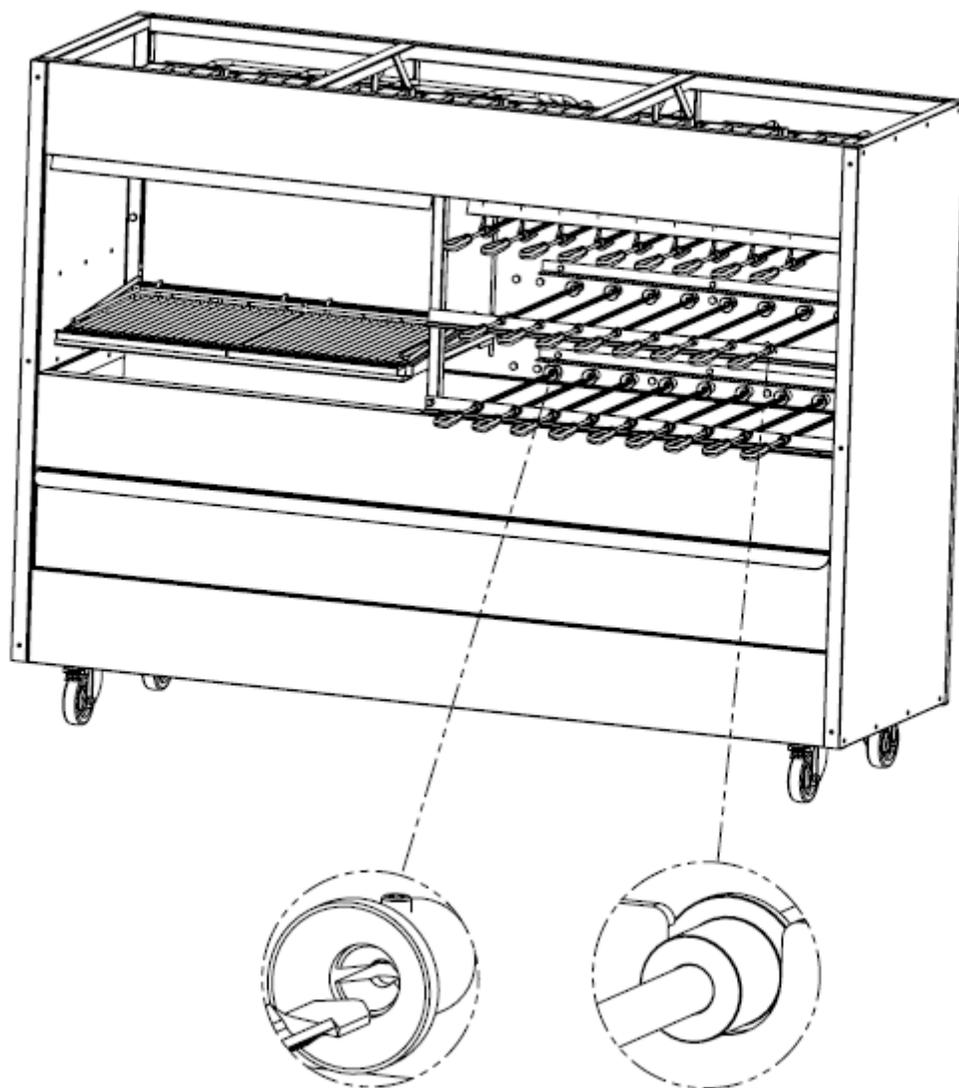
Os injetores e a tubulação da churrasqueira já estarão adaptadas a estes tipos de combustível, quando solicitado pelo cliente.

Antes de ligar a máquina abasteça o reservatório de água enchendo-o até aproximadamente 10cm do fundo do tanque.

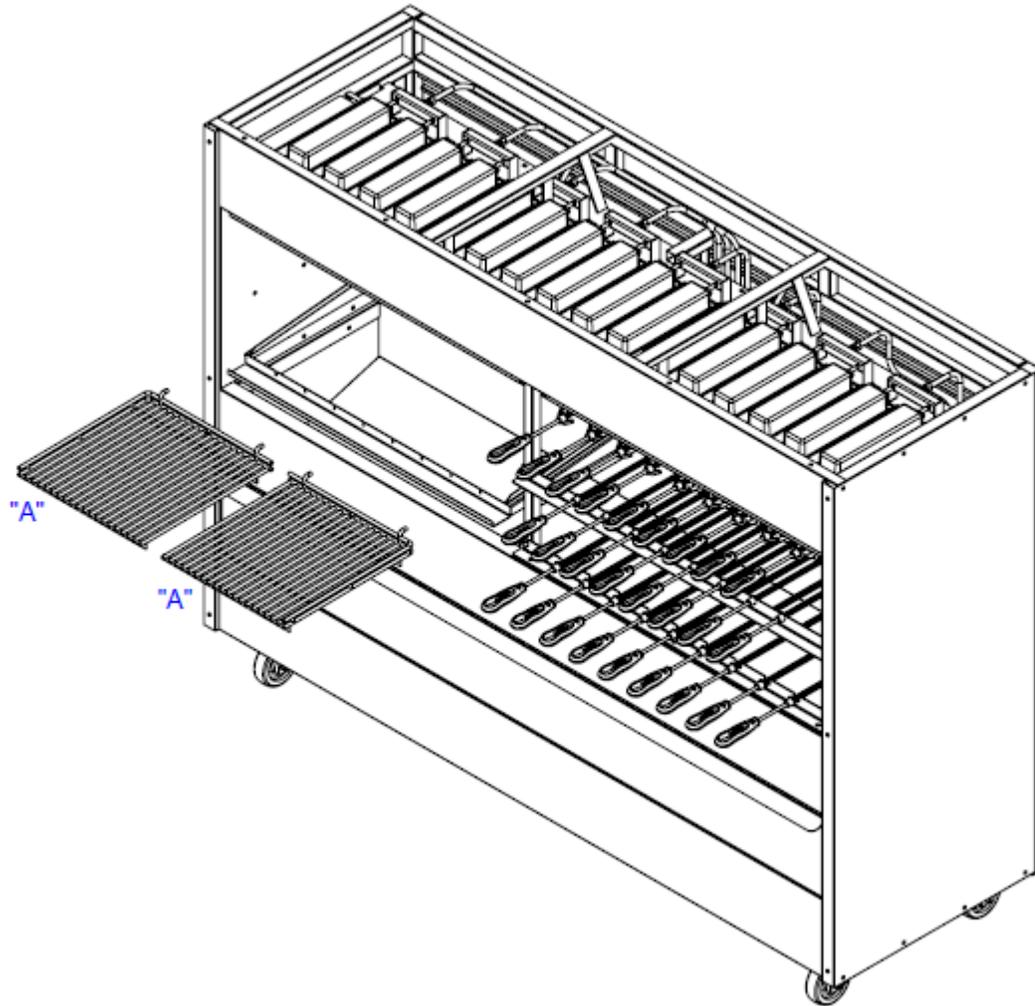
## LUBRIFICAÇÃO

As Churrasqueiras Scheer são livres de lubrificação.

## COLOCAÇÃO DO ESPETO

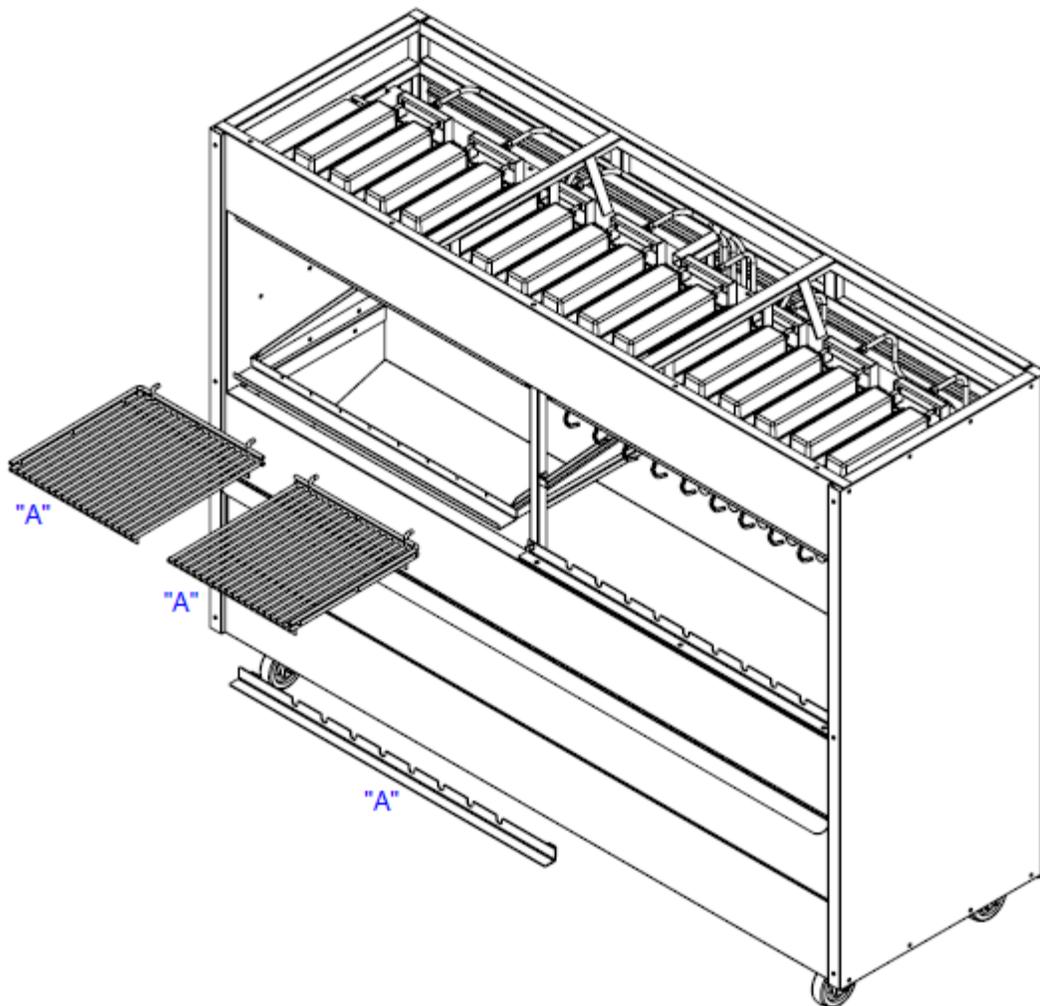


## COLOCAÇÃO DA GRELHAS



## LIMPEZA

1. A máquina não pode ser limpa com jato de água.
2. Antes de efetuar os procedimentos de limpeza, tenha certeza que o equipamento está desligado.
3. Efetue a limpeza após o uso, mas deixe o equipamento algumas horas descansar para que esfrie naturalmente.
4. Não use objetos pontiagudos como facas, espátulas de metal, etc. para limpar a churrasqueira.
5. Use somente um pano úmido com desengordurante.
6. Não esguiche ou jogue água fria ou quente no equipamento ou na parte superior dos queimadores especialmente quando estiver quente.



“A” Partes removíveis.

Reservatório de água:

Drenar (trocar) a água todos os dias.

Limpeza do inox:

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



*Nunca faça manutenção deste produto sem as devidas proteções.*



*Este equipamento trabalha com superfícies quentes.*



*Antes de efetuar a limpeza e verificação do produto, desconecte o cabo de alimentação elétrica, para sua segurança.*



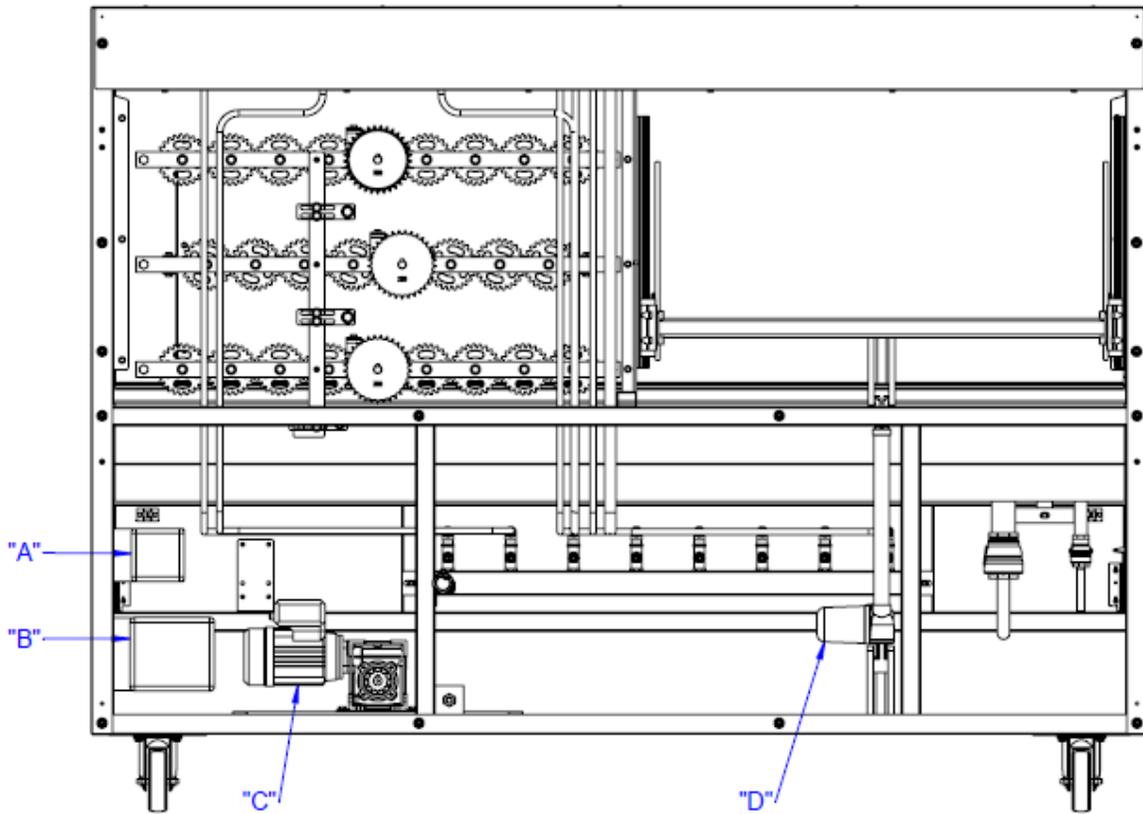
*Certifique-se que a água com gordura seja descartada em uma caixa de gordura.*

## INFORMAÇÕES ÚTEIS / PÓS VENDAS.

- **Siga todas as instruções contidas no manual de instruções do equipamento;**
- **Este equipamento é para uso exclusivamente comerciais e/ou industriais.**
- Use somente acessórios fornecidos com o equipamento pois o uso de outros acessórios que não sejam próprios do equipamento pode provocar acidentes e a perda da garantia de fabricação;

- Ao manusear os acessórios da churrasqueira, certifique-se que eles estejam frios; caso estejam quentes utilizar uma luva apropriada.
- Não armazene líquidos inflamáveis perto desta churrasqueira;
- Não instale a churrasqueira próximo a materiais inflamáveis tais como cortinas, madeira, papel etc.;
- Não deixe a churrasqueira acesa sem a presença de uma pessoa no local;
- 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 quente ou molhadas;
- Evite encostar nas superfícies quente pois isso resultará em graves queimaduras;
- Evite usar a churrasqueira vestindo roupas feitas com tecidos sintéticos pois em caso de acidente poderão causar graves queimaduras na pele;
- Não consuma bebidas alcólicas ou substâncias entorpecentes ao utilizar a churrasqueira;
- Limpe a churrasqueira após o uso;
- Não usar a churrasqueira sem água dentro do tanque.
- Não use carvão nesta churrasqueira.
- Os espetos normalmente acompanham o equipamento, mas caso você precise de mais espetos não hesite em contatar o fabricante ou seu revendedor de confiança.
- Nunca coloque nenhum objeto ou chapa em cima da churrasqueira a gás, pois os queimadores infravermelhos não podem ser abafados.
- Antes de drenar a água da churrasqueira, acrescente um pouco de água morna no reservatório para melhor dissolver a gordura. Em seguida, abra o registro de saída de água, fazendo com que a água seja liberada para uma caixa de gordura.
- Verifique a cada 6 meses se os queimadores não apresentam nenhuma irregularidade como:

ELÉTRICA:



“A” Painel elétrico sistema rotativo.

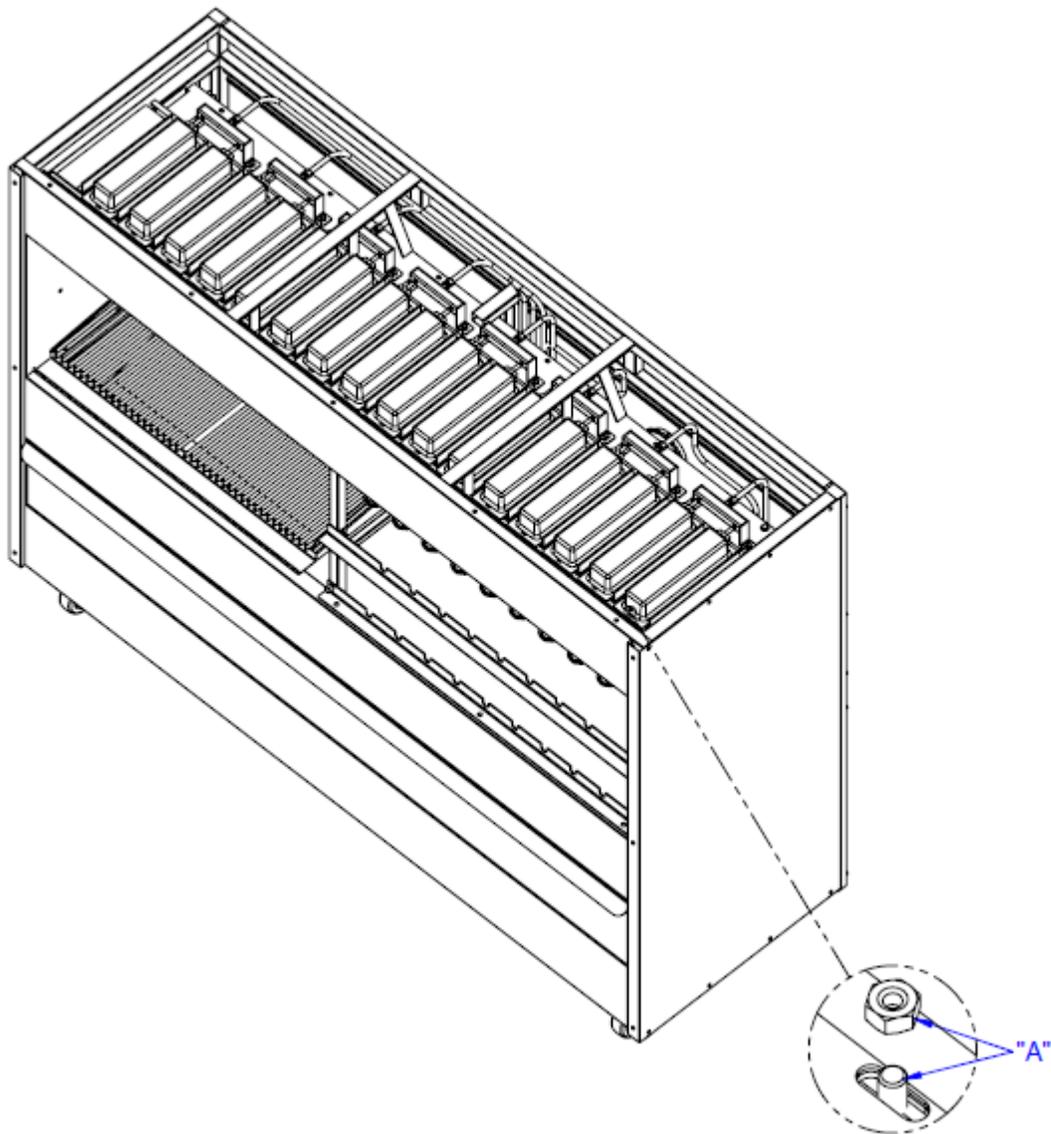
“B” Painel elétrico da grelha.

“C” Motor do sistema rotativo.

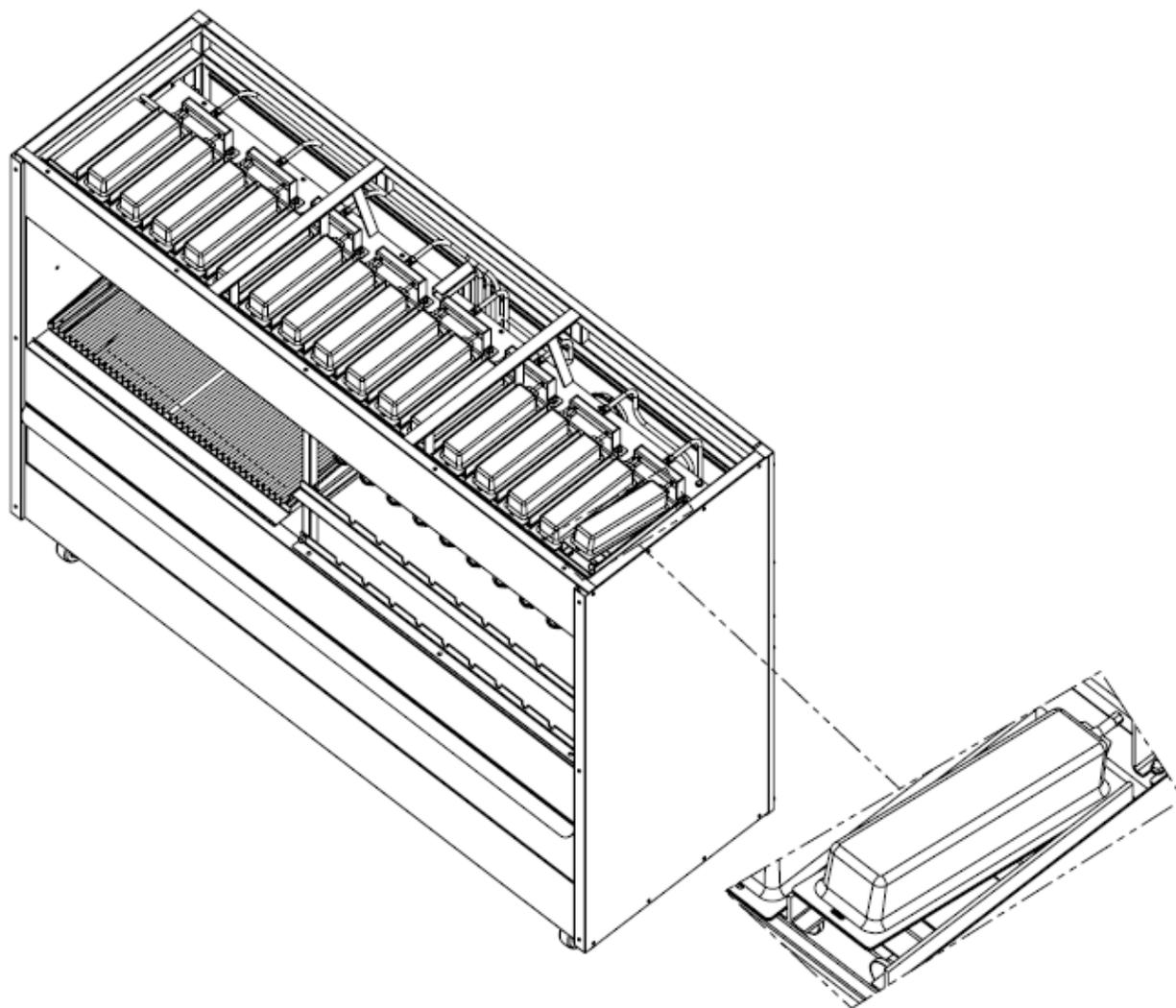
“D” Motor da grelha.

– **Queimador não está funcionando ou funcionando fraco:**

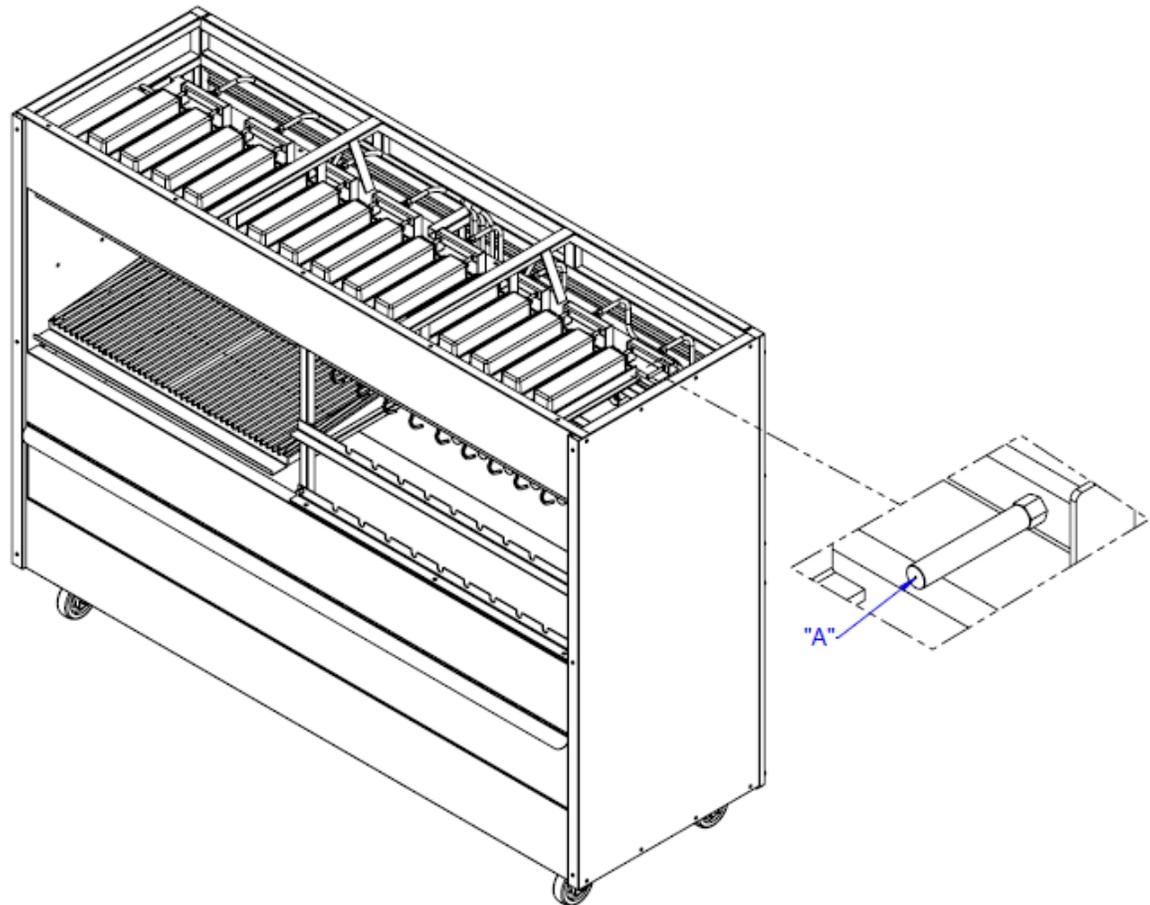
Troque o queimador de lugar com outro queimador para ter certeza que o problema é no queimador e não no bico injetor.



“A” Remova a porca e parafuso.



Se o problema persistir retire o queimador e limpe o bico injetor (injetor é o limitador da vazão do gás), como uma agulha.



“A” Limpar com agulha.

▪ **b – Quando o queimador apresentar uma cor completamente azul:**

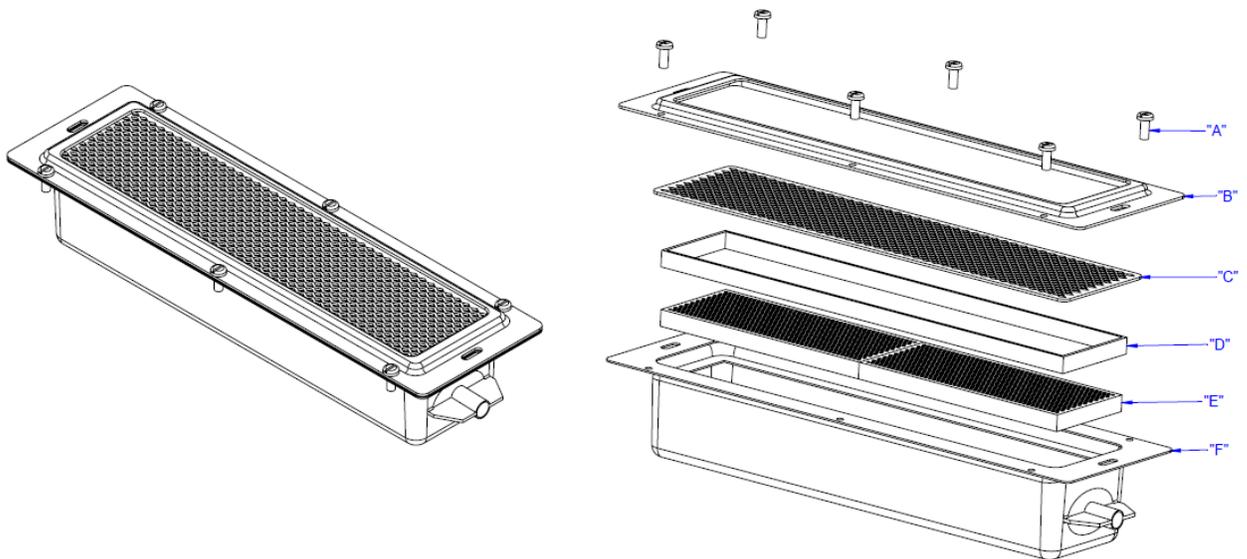
Certifique-se de que o queimador não engoliu fogo, a chama aparecerá dentro do queimador junto ao injetor fazendo um barulho estranho, feche o gás que alimenta esta bateria de queimador, espere o fogo apagar e acenda-o novamente, se o problema persistir chame a assistência Scheer.

**c – Quando você acender o fogo, com o tempo, devido à forte calor, poder trincar ou quebrar a pedra, o que fazer neste caso?**

Substitua por um queimador novo.

**d – Quando a tela do queimador apresentar barriga ou estiver danificada:**

Troque a tela, isso dará uma vida útil muito maior para seu queimador.



- “A” PARAFUSO (6X)
- “B” MOLDURA
- “C” TELA INOX
- “D” FITA ADESIVA
- “E” PLACA CERÂMICA (X2)
- “F” CORPO QUEIMADOR

**Cuidado: O mau funcionamento do sistema de gás, poderá influenciar no sabor da carne. A carne poderá ficar ressecada e com uma aparência escura, afetando o sabor da carne.**

- Informações e controles de Pós-Venda

<b>Solução de Problemas</b>		
<b>Problema</b>	<b>Causa Provável</b>	<b>Solução</b>
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 fornecedor de gás e altere a pressão conforme manual.
	Queimador desgastado/danificado.	Substitua o queimador.
	Bico injetor errado.	Substitua o bico injetor.
Não entra água.	Torneira fechada.	Abra a torneira.
	Mangueira de entrada de água dobrada.	Instale-a adequadamente.

- Como solicitar Assistência Técnica

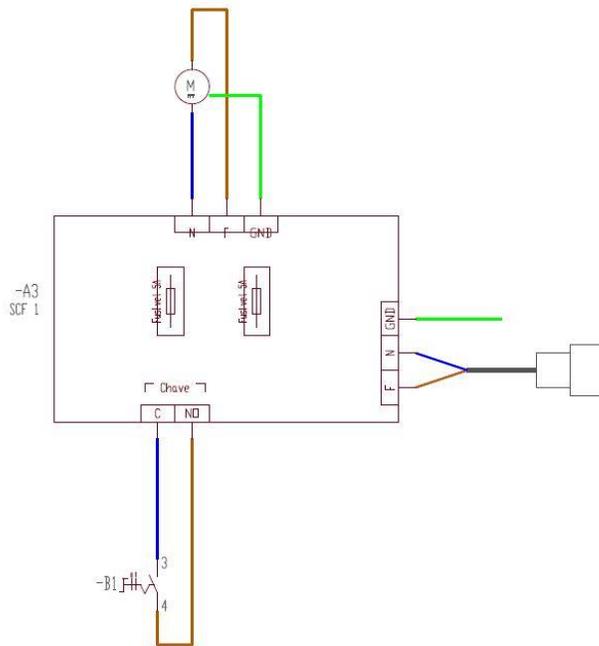
A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada SCHEER mais próximo. Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

E-mail: [scheer@scheer.com.br](mailto:scheer@scheer.com.br)

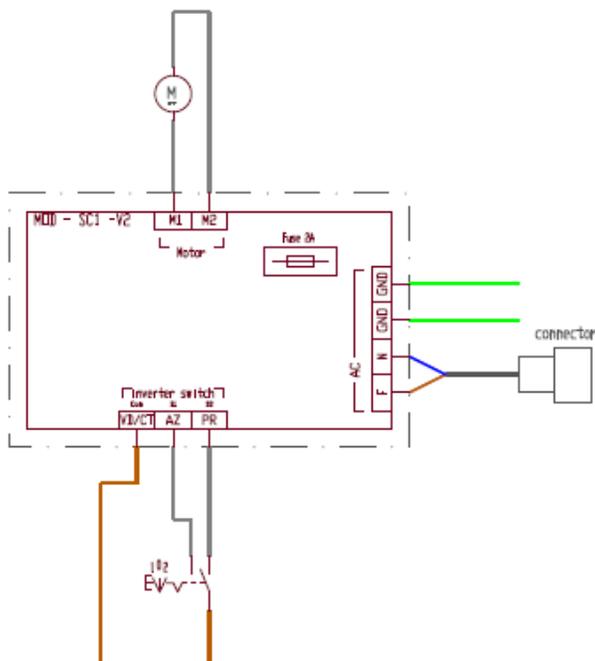
Fone: +55 (54) 3224-3066

## ESQUEMA ELÉTRICO

Esquema Elétrico Sistema giratório



Esquema Elétrico Grelha Elevatória



## INFORMAÇÕES

- *A máquina é equipada com motor 127V ou 220V, 1.65 Amp, 60HZ ou 50HZ.*
- *Não molhe as partes elétricas quando limpar a churrasqueira ou o chão da cozinha aonde o equipamento está instalado.*
- *Este produto deve ser movimentado apenas manualmente, nunca conecte o produto a um veículo com intenção de movimentar 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 equipamento 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 quente ou molhadas;*
- *Evite encostar nas superfícies quente 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 alcólicas ou substâncias entorpecentes ao utilizar a churrasqueira;*
- *Limpe a churrasqueira após o uso;*

## TERMO DE GARANTIA

O modelo IG 550S tem 24 meses contra quaisquer defeitos de fabricação a contar da data da nota fiscal de compra, que passa a fazer parte deste certificado de garantia.

Antes de comprar este produto, verifique se o mesmo está em condições perfeitas, sem defeitos aparentes e com todos os acessórios disponíveis e em funcionamento.

Para qualquer solicitação de assistência técnica no período acima descrito da data da compra, é obrigatório o encaminhamento do produto a mesma loja onde foi adquirido. A loja receberá e encaminhará o produto a Scheer churrasqueiras, informando por escrito, junto com este certificado de garantia, a reclamação do consumidor com a maior quantidade de detalhes possível, facilitando o reconhecimento do possível defeito. Se o produto tiver algum defeito de fabricação o frete de ida e volta do produto será pago pelo fabricante. Se o produto não tiver defeito de fabricação, o frete de volta será por conta do revendedor, que analisará e decidirá com o consumidor quem será o responsável pela despesa.

É necessário o encaminhamento da cópia deste certificado de garantia, totalmente preenchido, carimbado e assinado pelo revendedor, comprovando a data da compra, junto com o produto.

A Scheer churrasqueiras analisará o produto e constando defeito de fabricação, providenciará o reparo ou substituição do produto, a critério da empresa, em até 30 dias entre a chegada do produto a nossa fábrica e devolução para o revendedor.

Na hipótese de o produto não apresentar defeito considerado de fabricação, será devolvido ao revendedor no mesmo estado. Scheer churrasqueiras não realizará serviços de assistência técnica ou de manutenção de produtos com debito para consumidores ou revendedores, mas tão somente serviços ligados a garantia por defeitos de fabricação, inteiramente gratuitos. Peças de reposição serão normalmente fornecidos para os revendedores.

Guarde este certificado. Ele deverá ser encaminhado para a Scheer churrasqueiras, junto com o produto, no caso de você precisar fazer uso desta garantia. Não envie este original, providencie uma cópia e mantenha este em seu poder.

Peça ao revendedor o preenchimento dos dados abaixo no momento da compra.

Referência Scheer: .....

N. Serie: .....

Consumidor: .....

Endereço: .....

CEP: ..... Cidade e Estado: .....

Revendedor (razão social): .....

Endereço: .....

CEP: ..... Cidade e Estado: .....

N. da Nota Fiscal: ..... Data ...../...../.....

Carimbo e assinatura do revendedor

.....

É importante a observação deste requisito: A não comprovação do período de garantia, através do certificado corretamente preenchido, significará na devolução do produto ao revendedor, sem reparos por impossibilidade de verificação da data da compra.

A insistência do revendedor no encaminhamento do produto sem o certificado de garantia, dará a Scheer churrasqueiras o direito de devolvê-lo ao lojista com frete a pagar, sem reparos.

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

## GARANTIA LIMITADA

Durante o período da garantia a Scheer churrasqueiras garante seus produtos contra defeitos de manufatura para o primeiro comprador. Esta garantia não é transferível e requer prova razoável de compra. Recomendamos fortemente que você retenha a nota fiscal de compra ou fatura. Estas obrigações de garantia são limitadas ao seguinte:

Garantia não cobre produtos que foram alterados ou foram danificados devido ao desgaste de uso normal, ferrugem, uso impróprio, desmontagem de partes, riscos internos ou externos, danos provocados pelo calor. Scheer churrasqueiras não autoriza qualquer tentativa de concerto por parte do usuário sem prévia autorização por escrito do fabricante.

Para obter assistência dos produtos Scheer entre em contato com a loja onde a compra foi efetuada ou diretamente com nossa empresa pelo site [scheer.com.br](http://scheer.com.br). A Scheer churrasqueiras não será responsável por despesas de envio para a loja ou para a fábrica sem prévia autorização. Scheer churrasqueiras não é responsável por acidentes causados por uso impróprio do equipamento, abusos, uso negligenciado, descuido ou outros modos impróprios aos cuidados básicos. Por favor, tenha atenção especial ao manual de instruções para evitar danos aos produtos ou acidentes.