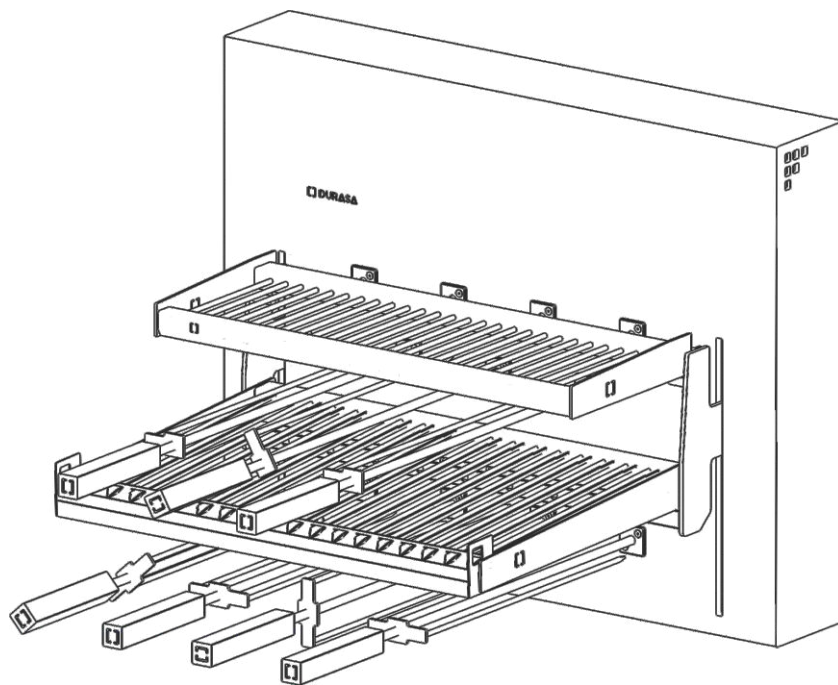


FAMÍLIA
GOURMET
LINHA
CHURRASQUEIRA

MANUAL DO PRODUTO

[] DURASA®
design

MODELO
CHROMA CONJUGADA



Parabéns, você acaba de adquirir um produto DURASA!

Através de uma equipe de engenharia especializada em pesquisa e desenvolvimento, criando soluções técnicas, ágeis e sustentáveis, buscamos ser destaques no mercado mundial pela criação de soluções residenciais, comerciais e industriais.

Alinhados com o design mundial, a DURASA busca sofisticação e funcionalidade no mesmo produto, entregando o que há de melhor no mercado, transmitindo uma identidade única e inovadora com responsabilidade sustentável, consumindo materiais de forma consciente.

As imagens deste manual são meramente ilustrativas.

ATENDIMENTO



Acesse o site **www.durasa.com.br/atendimento**, através de seu computador ou smartphone.



Acesse o site com o QR Code ao lado:

- Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
- Aponte a câmera;
- Aguarde a decodificação;
- Acesse a página.

ÍNDICE

INFORMAÇÕES GERAIS	5
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	6
CONHEÇA SEU PRODUTO	6
MÁQUINA	6
ACABAMENTO FRONTAL	7
SUPORTE DE GRELHAS	7
GRELHAS	8
SISTEMA ROTATIVO	9
ESPETOS	9
DIMENSÕES DO PRODUTO	10
RECEBIMENTO E TRANSPORTE	10
SEGURANÇA	11
GARANTIA	12
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	13
INSTRUÇÕES DE USO	14
SOBRE OS ACIONAMENTOS	15
INSTALAÇÃO DO SEU EQUIPAMENTO	18
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	22
PROBLEMAS E SOLUÇÕES.....	24

ÍNDICE

SUSTENTABILIDADE	25
FALE COM A DURASA	26



INFORMAÇÕES GERAIS

A **CHURRASQUEIRA CHROMA CONJUGADA** é fabricada em **AÇO INOXIDÁVEL 304**, escolhido por ser da mais alta qualidade, com alto teor de cromo. Garantindo excelentes propriedades físicas e mecânicas, além de oferecer resistência superior a ambientes adversos, como altas temperaturas, salinidade e a ação do tempo, sendo a combinação perfeita de durabilidade, resistência e elegância.

Este manual contém informações importantes para a sua instalação, utilização e segurança. Leia as instruções do seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira. Antes de utilizar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções de instalação, inicialmente as **GARANTIAS** e **SEGURANÇA**, pois elas contêm informações relevantes sobre a instalação e seus usos.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Este equipamento é destinado ao uso doméstico.

IMPORTANTE: Sugerimos o armazenamento deste manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

CONHEÇA SEU PRODUTO



Figura 1 - CHURRASQUEIRA CHROMA CONJUGADA.

Integrando um sistema de grelhas e espetos juntos na mesma máquina, a churrasqueira Chroma Conjugada é totalmente produzida em **AÇO INOX 304**. O segredo do seu funcionamento está no sistema antiderrapante e antiqueda do espeto suspenso. Através dele carnes com diferentes pesos vão assar de forma homogênea, girando em velocidade constante e interrupta.

MÁQUINA

Todos os componentes mecânicos e elétricos são protegidos por uma chapa de isolamento do fogo que também contribui contra ruídos.

A fixação é simplificada, sendo parafusado na parede e nivelado com os diversos ajustes projetados cautelosamente para o melhor acabamento. O sistema de elevação das grelhas é realizado por correntes de aço podendo ser automatizado ou manual.



Figura 2 - Máquina.

As engrenagens do sistema rotativo são fabricadas com materiais tecnológicos, como alumínio naval e polímero plástico resistente a altas temperaturas, eliminando assim os ruídos e proporcionando uma experiência silenciosa e eficiente.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

ACABAMENTO FRONTAL

A chapa frontal da churrasqueira **DURASA** oferece sofisticação, com acabamento premium em **AÇO INOX 304** escovado de 1,5 mm. Sua fabricação utiliza processo de corte a laser e dobra, garantindo precisão no design.

Ela oculta e protege todo o sistema interno do calor e intempéries do local.

Além da praticidade para limpeza e visual contemporâneo, ela proporciona também versatilidade para a instalação do produto sendo embutido ou sobreposto em alvenarias ou marcenaria.

Nela você também pode ajustar os níveis de intensidade de calor.



Figura 3 – Acabamento frontal.

SUPORE DE GRELHAS

Uma estrutura horizontal fabricada em **AÇO INOX 304** com robustez e precisão para o encaixe na máquina e das grelhas, independente do sistema rotativo de espetos, pode ser removida para limpeza ou utilização de espetos no modelo **CHROMA CONJUGADA**.

Verticalmente ele pode subir e descer através de acionamentos automatizados ou manivela.

Nele você pode ainda encaixar os espetos **DURASA** e utiliza-los agora com elevação vertical também.



Figura 4 – Suportes.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

GRELHAS

Com diversas opções de grelhas fabricadas em **AÇO INOX 304**, o seu churrasco se torna ainda mais completo.

O modelo de grelha Argentina tem canaletas em formato "V" que guiam a gordura diretamente para o coletor de gordura anexado.

O modelo de grelha Uruguia é composto por hastes cilíndricas em inox que proporcionam maior contato entre o fogo e a proteína.

Além disso, as grelhas **DURASA** são as únicas cujo projeto possui sistema completamente desmontável e intercambiável, tornando o processo de limpeza ainda mais prático.

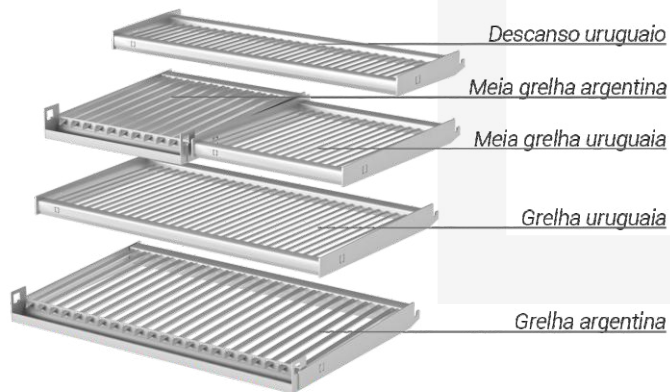


Figura 5 - Grelhas.

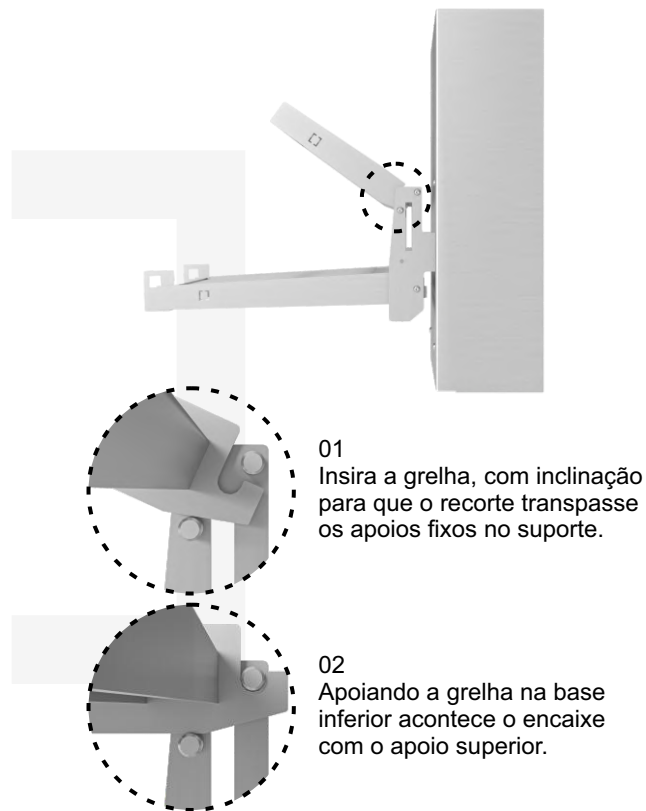


Figura 6 - Encaixe das grelhas.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

SISTEMA ROTATIVO

Os espetos giram em um sistema “intercalado” permitindo uma velocidade uniforme, com 5 níveis. Na linha superior do equipamento estão localizados os pontos de descanso dos espetos, ideais para manter a temperatura do alimento. Caso opte por ter o controle de altura também dos espetos, é possível retirando a grelha inferior e encaixando os espetos no suporte horizontal, ajustando a altura no mesmo sistema de ajuste de altura de grelha.

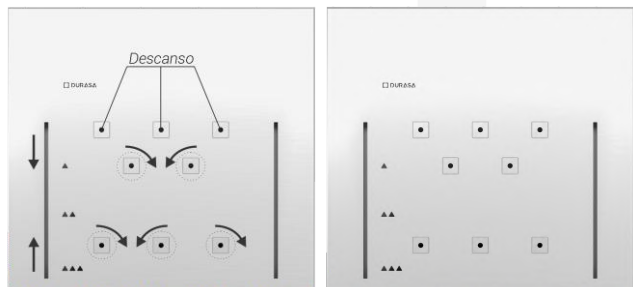


Figura 7 – Sistema de rotação.

A **DURASA** incorpora uma tecnologia exclusiva em seu sistema de espeto suspenso, que é patenteado. Este sistema antiderrapante e antiqueda assegura que as 5 velocidades de rotação permaneçam constantes e ininterruptas.

ESPETOS

Fabricados em **AÇO INOX 304**, possui sistema pontiagudo com design e engenharia para fixação no painel, proporcionando um funcionamento homogêneo, sendo antiderrapante e antiqueda.

Com uma grande diversidade, espetos garantem a usabilidade total do equipamento para todos os momentos. Com opções de espetos slim até os de 5 pontas, você tem o controle total da qualidade do seu churrasco. Complementando os acessórios, também disponível o Espeto D-DUO SIDE, recomendado para peixe e D-BOX, recomendado para coração, frango e legumes.

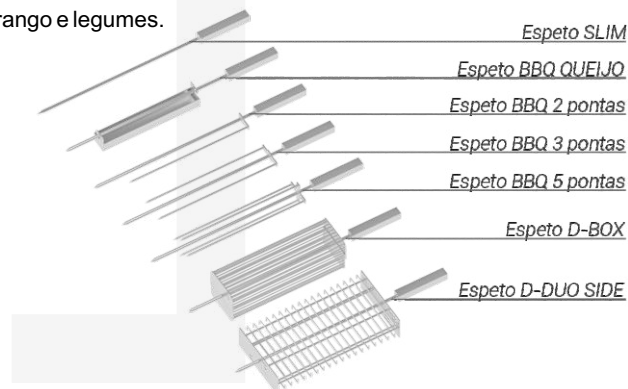


Figura 8 - Espetos.

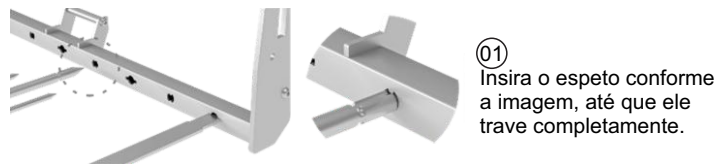


Figura 9 – Encaixe dos espetos.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

DIMENSÕES DO PRODUTO

Medidas em centímetros

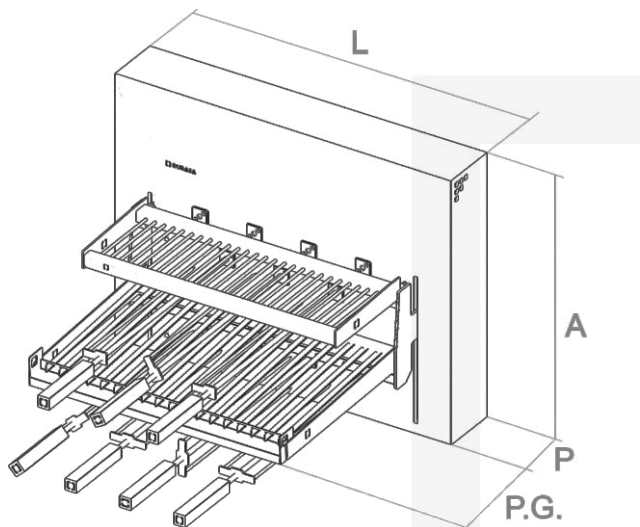


Figura 10 - Dimensões.

MODELO	L	A	P
CH. CHROMA CONJUGADA 5E/43G	61cm	60cm	13cm
CH. CHROMA CONJUGADA 7E/54G	73cm	60cm	13cm
CH. CHROMA CONJUGADA 9E/66G	85cm	60cm	13cm
CH. CHROMA CONJUGADA 11E/77G	97cm	60cm	13cm

Tabela 1 – Medidas em centímetros.

RECEBIMENTO E TRANSPORTE

RECEBIMENTO

Você está recebendo a nota fiscal junto ao seu produto, confira se todos os itens descritos neste documento estão na caixa e em suas devidas embalagens.

Qualquer informação sobre dimensões e projeto do seu equipamento, por favor, contate o fabricante ou o revendedor deste produto.

É importante seguir as instruções referentes a retirada da embalagem.

É recomendável que o transporte do produto seja realizado por duas pessoas, sempre pela parte inferior da embalagem.



TRANSPORTE

Respeite as instruções da embalagem para transporte e empilhamento.

Faça a inspeção para descartar quaisquer danos causados no transporte.

É importante realizar a verificação de possíveis danos no ato do recebimento.

Em caso de avarias no produto, deve ser comunicado imediatamente a transportadora e aos fabricantes do produto.

SEGURANÇA



ATENÇÃO:

Para reduzir o risco de acidentes pessoais ou danos ao utilizar a churrasqueira, leia atentamente as recomendações a seguir

IMPORTANTE

- Este produto é destinado para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em ambientes com ventilação
- Para a sua segurança recomendamos a utilização de carvão e apenas lascas de lenha em nosso acessório smoke box, sem a utilização de madeira, lenha ou papel.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e principalmente por crianças
- O manuseio do produto é de responsabilidade do comprador e deve ser realizada de acordo com as instruções do fabricante para que não inutilize sua garantia, tal como a funcionalidade do equipamento
- Certifique-se de que o suporte, grelhas e os espetos estejam corretamente encaixados
- Retire os espetos ao movimentar a grelha automática. Não deixe objetos avulsos na churrasqueira que possam colidir ao acionar a grelha.
- Durante o uso, o carvão chega a uma temperatura média de 400°C, portanto é imprescindível o cuidado para que não ocorra acidentes
- Não altere de maneira alguma qualquer processo de instalação do seu equipamento, estrutura e acabamentos

GARANTIA

Todos os produtos **DURASA** contam com uma garantia legal de 3 meses + uma garantia contratual adicional de 9 meses. E em casos de contratação de garantia estendida, o período de cobertura se estende para 36 meses a partir da data de faturamento.

A garantia cobre defeitos de fabricação, desde que os produtos sejam instalados e utilizados de acordo com as instruções fornecidas no manual técnico.

O produto será inspecionado por técnicos autorizados **DURASA** para determinar a natureza do defeito. Nosso compromisso é oferecer uma resposta rápida e eficaz realizando o diagnóstico e propondo soluções para o problema em até 72 horas úteis.

Sendo necessário o acionamento da garantia, a seu critério, realizaremos o reparo ou a substituição do produto defeituoso sem custo adicional para o cliente. Se não houver confirmação de defeito, custos associados, como deslocamento, hora técnica e substituição, serão informados e cobrados posteriormente, salvo se dentro do prazo de garantia legal de 3 meses.

A **DURASA** se compromete a resolver a reclamação um prazo de até 30 dias úteis a partir da data de notificação.



Durante o recebimento/installação, cabe ao recebedor verificar as condições do produto e certificar-se de que não existam danos.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento e etc.) e má armazenagem.
- Com o passar do tempo, é comum as peças em inox sofrerem alterações de coloração. Para isso, a manutenção e limpeza adequada podem diminuir este efeito, sendo este, não considerado como defeito.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada realizada por técnico não autorizado pela **DURASA**.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado, por isso, certifique-se que as especificações elétricas estão de acordo com as estabelecidas neste documento antes da instalação.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- O produto foi alvo de mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela **DURASA**.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

Para sua comodidade, preserve este MANUAL e a NOTA FISCAL DO PRODUTO.



Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor através do e-mail **sac@durasa.com.br** ou telefone **+55 48 9 9987-1080**.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Instalação	Embutir	
Material	Aço inox AISI 304	
Entrada AC	Motoredutor 12V/40W - Corrente nominal de 7,5A	
Tensão de alimentação	Bivolt	
Capacidade Grelha	Acionamento por manivela: 15kg	Acionamento automatizado: 30kg
Capacidade Espeto	6kg	
Acabamento	Inox Escovado	
Garantia	12 meses	

Tabela 2 – Especificações técnicas.

PESO BRUTO DO PRODUTO

Chroma Conjugada 5 Espetos - Grelha 43cm	30,9kg
Chroma Conjugada 7 Espetos - Grelha 54cm	36,5kg
Chroma Conjugada 9 Espetos - Grelha 66cm	42,2kg
Chroma Conjugada 11 Espetos - Grelha 77cm	48,0kg

Tabela 3 – Peso dos produtos.

DIMENSÕES DA EMBALAGEM

Chroma Conjugada 5 Espetos - Grelha 43cm	90x65x30cm
Chroma Conjugada 7 Espetos - Grelha 54cm	90x65x30cm
Chroma Conjugada 9 Espetos - Grelha 66cm	125x65x30cm
Chroma Conjugada 11 Espetos - Grelha 77cm	125x65x30cm

Tabela 4 – Dimensões da embalagem.

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada **DURASA**, acesse o site **www.durasa.com.br** e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o serviço de atendimento ao consumidor da **DURASA** através do e-mail **sac@durasa.com.br** ou telefone **+55 (48) 99987-1080**.

INSTRUÇÕES DE USO

IMPORTANTE



Este equipamento foi projetado para utilizar carvão vegetal. Demais combustíveis, seja sólido, líquido ou gasoso, não são permitidos em qualquer hipótese, sob risco da perda de garantia.



ATENÇÃO:

A churrasqueira produz calor e, em decorrência disso as partes externas também podem sofrer aquecimento. Para evitar acidentes, não toque nas faces externas do produto durante o uso.

- 1** Os acionamentos vão depender do dispositivo que você optou para a sua churrasqueira; Não é necessário acionar comandos de liga/desliga, então basta colocar o carvão no braseiro, e ascender o fogo.
- 2** Após o fogo acesso, posicione os alimentos nas grelhas e/ou espetos, e acione os dispositivos desejados através do dispositivo que você optou.
- 3** Após o uso, aguarde o braseiro apagar e a churrasqueira ficar completamente fria, assim você pode iniciar o processo de limpeza do seu equipamento, seguindo as instruções de limpeza e conservação deste manual.

SOBRE OS ACIONAMENTOS

ACIONAMENTO MANIVELA



Figura 11 – Conjunto manivela.

Com um sistema de encaixe para fácil remoção, é responsável por subir e descer o suporte com as grelhas de forma manual. A manivela é fabricada em **AÇO INOX 304** polido.

ACIONAMENTO POR DIMMER



Figura 12 – Dimmer.

Embutido na parede, ao lado da churrasqueira, e disponível na cor preto. Encaixa-se perfeitamente nas caixas de tomada 4X2 e é responsável pela rotação e controle de velocidade dos espetos.

ACIONAMENTO POR CONTROLE REMOTO



Figura 13 – Controle Remoto.

	VELOCIDADE DA ROTAÇÃO Diminui a velocidade da rotação dos espetos.		VELOCIDADE DA ROTAÇÃO Aumenta a velocidade da rotação dos espetos.
	ALTURA DA GRELHA Desce a altura da grelha.		ALTURA DA GRELHA Sobe a altura da grelha.
	CONTROLE DE ILUMINAÇÃO Quando instalada, desliga a luz do equipamento.		CONTROLE DE ILUMINAÇÃO Quando instalada, aciona a luz do equipamento.
	BOTÃO SEM FUNÇÃO CONFIGURADA		BOTÃO SEM FUNÇÃO CONFIGURADA

Traz a versatilidade de controlar a churrasqueira a distância, podendo chegar a 30 metros.

Uma opção prática e funcional que permite o uso das rotações dos espetos, elevação das grelhas e controle de iluminação.

SOBRE OS ACIONAMENTOS

ACIONAMENTO POR PAINEL TOUCH



Figura 14 – Painel Touch.

Embutido na parede, ao lado da churrasqueira, instalado em uma caixa padrão 4X2, traz a sofisticação da face em vidro touchscreen. Nele é possível controlar a exaustão, iluminação e rotação dos espetos.

APLICATIVO + PAINEL LCD



Figura 15 – Aplicativo e Painel LCD

 OFF EXAUSTÃO Desliga a função de exaustão da coifa.	 ON EXAUSTÃO Aciona a função de exaustão na coifa.
 ALTURA DA GRELHA Desce a altura da grelha.	 ALTURA DA GRELHA Sobe a altura da grelha.
 VELOCIDADE DA ROTAÇÃO Diminui a velocidade da rotação dos espetos.	 VELOCIDADE DA ROTAÇÃO Aumenta a velocidade da rotação dos espetos.
 CONTROLE DE ILUMINAÇÃO Quando instalada, aciona e desliga a luz do equipamento.	 TIMER Programa um timer para não perder o ponto do seu assado.
 CADERNO DE RECEITAS Acesse um caderno de receitas selecionadas para o preparo no seu equipamento.	 AJUSTES Acessa os ajustes, para os primeiros passos e configurações posteriores.
 ÁREA DO CHEFE Informe o número de pessoas e o aplicativo sugere uma lista de compras.	 DURASA Acesse nosso site.

O painel LCD é embutido na parede, ao lado da churrasqueira, instalado em uma caixa padrão 4X2. Nele você tem o controle total do equipamento.

Este acionamento traz a praticidade da utilização do aplicativo DURASA no seu smartphone, Android ou iOS.

Nele você também pode controlar a exaustão, elevação das grelhas, rotação dos espetos, controle de iluminação, verificar a temperatura, programar timer e ter acesso a receitas na área do chef, que auxilia nas suas compras.

SOBRE OS ACIONAMENTOS

CONFIGURAÇÃO DO PAINEL LCD NA REDE

1 Inicialmente

Clique em 'Ajustes'.

2 Conexão Internet

Clique em 'Conectar', isso irá gerar uma rede Wi-Fi. Em seguida, conecte seu smartphone a essa rede Wi-Fi, que terá o nome do seu produto DURASA.

3 Liberação Wi-Fi

Ao selecionar a rede Wi-Fi no seu dispositivo, aparecerá uma opção para liberar o acesso à internet para a IHM, permita a conexão, e o painel de controle estará conectado à rede, e pronto para a utilização.

CONFIGURAÇÃO NO APLICATIVO

1 Inicialmente

Acesse o aplicativo DURASA, que você encontra na Apple Store ou Play Store.

2 Cadastro

Realize o seu cadastro no aplicativo, utilizando um e-mail e senha.

3 Conexão com o Painel LCD

No painel LCD vá em 'Ajustes' para visualizar o código de identificação do seu produto (ID)

4 Codificação

Digite o código ID e clique em 'Cadastrar', e assim o seu aplicativo está pronto para o uso.



Figura 16 – Painel LCD.



Figura 17 – Aplicativo.

OFF	EXAUSTÃO Desliga a função de exaustão da coifa.
ON	EXAUSTÃO Aciona a função de exaustão na coifa.
↓	ALTURA DA GRELHA Desce a altura da grelha.
↑	ALTURA DA GRELHA Sobe a altura da grelha.
−	VELOCIDADE DA ROTAÇÃO Diminui a velocidade da rotação dos espetos.
+	VELOCIDADE DA ROTAÇÃO Aumenta a velocidade da rotação dos espetos.
	CONTROLE DE ILUMINAÇÃO Quando instalada, aciona e desliga a luz do equipamento.
	TIMER Programe um timer para não perder o ponto do seu assado.
	CADERNO DE RECEITAS Acesse um caderno de receitas selecionadas para o preparo no seu equipamento.
	DURASA Acesse nosso site.
	ÁREA DO CHEFE Informe o número de pessoas e o aplicativo sugere uma lista de compras.
	AJUSTES Acessa os ajustes, para os primeiros passos e configurações posteriores.

INSTALAÇÃO DO SEU EQUIPAMENTO

PREPARANDO PARA INSTALAÇÃO

VOCÊ VAI PRECISAR:

CABO DE SILICONE
2,5MM 300°



TIJOLO
REFRATÁRIO



TRENA



NIVELADOR



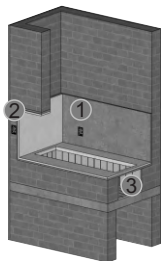
BROCA
6MM



FURADEIRA



PARAFUSADEIRA



1 ESPERA ELÉTRICA
PARA A
CHURRASQUEIRA

2 ESPERA ELÉTRICA
PARA DIMMER OU
PAINEL LCD

3 BRASEIRO
REVESTIDO EM
TIJOLO
REFRATÁRIO

A parede para fixação da máquina deve ser rebocada e possuir a espera elétrica no centro com cabo silicone de alta temperatura, 300° - 2,5mm.

Deve-se instalar também a elétrica ao lado da churrasqueira, com cabo 4 vias blindado enviado junto com o produto, para a utilização do painel touch, dimmer ou painel LCD.

A base e a boca da churrasqueira devem ser revestidos com material resistente a altas temperaturas. Assim como o braseiro, que deve ser revestido em tijolos refratários de 3,2cm laterais e 5cm no fundo.

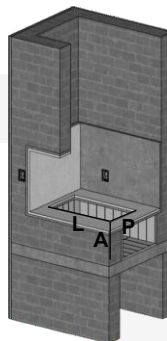
É importante que as paredes e base estejam niveladas e no prumo, para o correto funcionamento do produto.



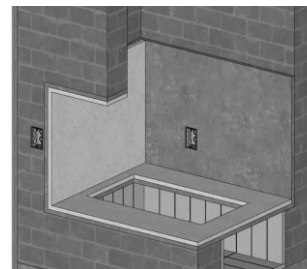
Para auxílio na construção de alvenaria, acesse o "Guia de dimensões para construção em alvenaria de churrasqueiras" no site da **DURASA** ou loja revendedora.

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

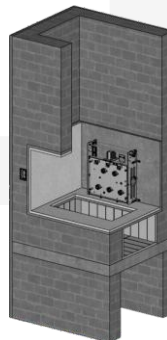
01 Confira as dimensões do local já com os acabamentos



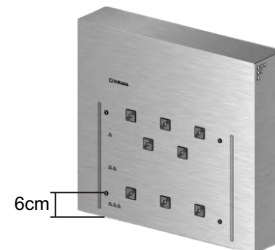
02 Confira a elétrica do local



03 Encaixe a máquina do equipamento



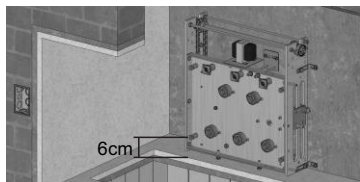
04 Confira no acabamento frontal a distância entre o ponto de fixação inferior direito ou esquerda até a borda inferior do acabamento frontal



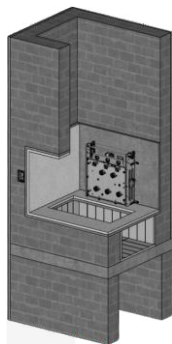
IMPORTANTE: A instalação, todos os ajustes e manutenções devem ser executados por um técnico qualificado **DURASA**.

INSTALAÇÃO DO SEU EQUIPAMENTO

- 05** Agora na máquina apoiada no local pegue como referência o mesmo ponto de fixação e ajuste a altura da máquina conforme a dimensão retirada



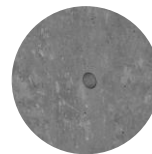
- 06** Confira o nivelamento do equipamento



- 09** Retire a máquina



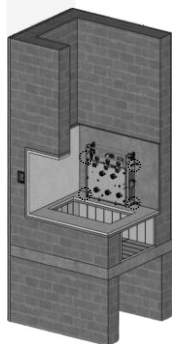
- 10** Com uma furadeira, perfure as marcações com uma broca 6mm



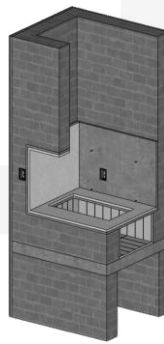
- 07** Se preciso, através dos parafusos com regulagem na parte inferior faça o nivelamento



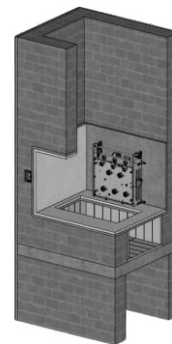
- 08** Após o nivelamento, marque na parede todos os pontos de fixação traseiros



- 11** Encaixe as buchas em todos os furos



- 12** Encaixe a máquina novamente no local



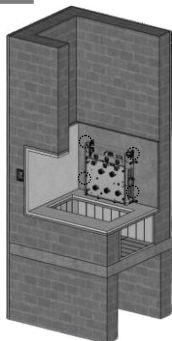
Para auxílio na construção de alvenaria, acesse o “Guia de dimensões para construção em alvenaria de churrasqueiras” no site da **DURASA** ou loja revendedora.



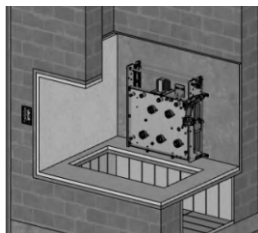
IMPORTANTE: A instalação, todos os ajustes e manutenções devem ser executados por um técnico qualificado **DURASA**.

INSTALAÇÃO DO SEU EQUIPAMENTO

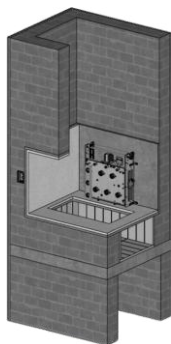
- 13** Insira todos os parafusos



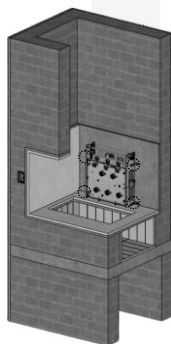
- 14** Realize o aperto dos parafusos com uma parafusadeira



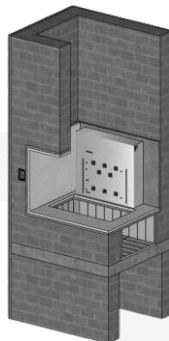
- 15** Confira o nivelamento vertical



- 16** Se necessário, ajuste o alinhamento com os reguladores nas laterais da máquina



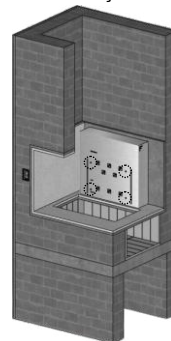
- 17** Encaixe o acabamento frontal



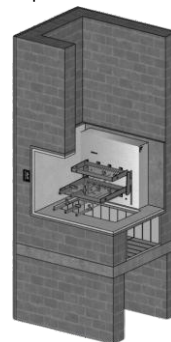
- 19** Com uma parafusadeira em baixa rotação, realize o aperto dos parafusos



- 18** Insira os parafusos em todos os pontos de fixação



- 20** Assim o produto está pronto para encaixar o suporte de grelhas ou espetos e verificar o funcionamento de todas as funções do produto



Para auxílio na construção de alvenaria, acesse o “Guia de dimensões para construção em alvenaria de churrasqueiras” no site da **DURASA** ou loja revendedora.



IMPORTANTE: A instalação, todos os ajustes e manutenções devem ser executados por um técnico qualificado **DURASA**.

INSTALAÇÃO DO SEU EQUIPAMENTO



IMPORTANTE:

A instalação, todos os ajustes e manutenções devem ser executados por um técnico qualificado **DURASA**.

- É importante que as paredes e a base estejam nivelados e no prumo, para o perfeito funcionamento do produto
- A instalação desse produto é recomendada apenas para ambientes com ventilação permanente, protegido de correntes de ar
- O ambiente deve ser mantido ventilado para dispersar o calor corretamente, e a umidade produzida nos processos de cozimento
- A distância mínima deve ser de mínimo 50cm para qualquer outro móvel ou equipamento nas proximidades da Parrila
- Com a alvenaria já construída, certifique-se de que o ponto de luz onde a churrasqueira será ligada esteja localizado e embutido na parte de trás da alvenaria, atrás da churrasqueira. A não observância dessa condição pode resultar no derretimento do cabo de força, apresentando risco de segurança
- Verifique se as dimensões da sua alvenaria estão de acordo com as especificações na tabela. Caso não estejam, entre em contato com a **DURASA** para obter orientações sobre como proceder
- Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacentes a Parrilla devem resistir a altas temperaturas

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Para garantir a durabilidade, o desempenho e a higiene da sua grelha, é essencial realizar uma limpeza eficiente após cada uso, removendo resíduos de gordura, alimentos e fuligem que podem se acumular e comprometer sua funcionalidade. A limpeza adequada também evita a proliferação de bactérias e prolonga a vida útil do material.

Recomenda-se a utilização de esponja macia ou flanela com detergente neutro, jamais utilizar material abrasivo, como esponja de aço, materiais abrasivos ou pontiagudos pois danificam a camada protetora e a superfície do produto.

Para maior durabilidade do seu produto, siga as recomendações de limpeza descritas abaixo, conforme o seu uso.

LIMPEZA DAS GRELHAS E ESPETOS

Com o uso de luvas e máscara de proteção, logo após o uso, com o material ainda quente retire todos os resíduos superficiais, prepare um recipiente adequado para encher com água quente e desengraxante automotivo seguindo a diluição recomendada no rótulo do produto e assim mergulhe as peças e deixe o produto agir por 12 horas em local coberto e com ventilação natural permanente. Após este tempo retire as peças, com o auxílio do lado amarelo da esponja aplique desengordurante limpa-fornos que contem Hidróxido de sódio, monoetanolamina, solventes, emulsificantes e água (Testado e aprovado o produto *EASY-OFF limpa -fornos*), após a aplicação retire o produto com água corrente e seque com pano de microfibra. Para evitar que os alimentos grudem nas hastes das grelhas, com o auxílio de um pincel aplique um fio de óleo vegetal antes de toda utilização.



DESENGRAXANTE



DESENGORDURANTE



SPRAY PARA INOX



DETERGENTE NEUTRO

PARA A LIMPEZA DAS SUPERFÍCIES EM AÇO INOX OU AÇO CARBONO

Com o uso de luvas de proteção, logo após o uso, com o produto ainda quente borrife desengordurante limpa-fornos que contem Hidróxido de sódio, monoetanolamina, solventes, emulsificantes e água (Testado e aprovado o produto *EASY-OFF limpa -fornos*) e retire os resíduos com o auxílio do lado amarelo das esponjas, remova o produto com água quente e detergente neutro e seque com um pano de microfibra. Importante realizar uma limpeza cautelosa sempre retirando todos os resíduos do material, principalmente nos cantos e recortes para uma maior vida útil e estética.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

DICAS

Quando aço inox, recomenda-se utilizar polidor nas áreas sem contato com alimento e sempre no sentido do escovado das peças. Em casos de gordura excessiva ou incrustações difíceis de remover, adicionar vinagre branco, acetona ou bicarbonato de sódio à solução, pois ajudam a dissolver a sujeira e facilitam a remoção dos resíduos.

Certifique-se de que sempre antes da utilização, o produto esteja livre de produtos químicos utilizados para a limpeza anterior. Por isso a limpeza detalhada com água corrente e detergente neutro é essencial para o produto ao final da limpeza pesada e antes do uso.

Além disso, o armazenamento da grelha deve ser feito em local seco e ventilado para evitar qualquer acúmulo de umidade que possa comprometer sua estrutura ao longo do tempo.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Antes de contatar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Churrasqueira não aciona	Falha na conexão, pilha fraca do controle remoto ou disjuntor desarmado.	Verifique a rede elétrica e certifique-se que o disjuntor esteja ligado e funcionando corretamente.
O disjuntor DR está desarmando	Muitos equipamentos elétricos conectados na mesma rede elétrica.	Reduza o número de equipamentos ligados na mesma rede elétrica.
Sistema de elevação não funciona	Falha no encaixe da manivela ou não conformidade elétrica.	Conferir o encaixe e a rede elétrica.
Grelha desalinhada	Encaixe inadequado da grelha ou falha no nivelamento.	Verifique se a grelha está corretamente encaixada. Certifique-se de que todos os suportes e fixações estejam devidamente alinhados.

Tabela 5 – Problemas e soluções.

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com o posto de assistência técnica autorizado **DURASA**.

Você também pode entrar em contato com o serviço de atendimento ao consumidor da DURASA através do **e-mail sac@durasa.com.br** ou telefone +55 (48) 99987-1080.

SUSTENTABILIDADE



A DURASA é uma empresa que se compromete em trabalhar de forma consciente e responsável, sempre priorizando a sustentabilidade e o respeito ao meio ambiente em todos os seus processos de produção. Acreditamos que, ao adotar práticas sustentáveis, podemos não apenas oferecer produtos de qualidade, mas também contribuir para a preservação dos recursos naturais e para a melhoria da qualidade de vida das futuras gerações.



Antes de qualquer descarte, consulte o fabricante para conferir opções de conserto ou reutilização da sua churrasqueira.



Este produto não deve ser descartado no lixo comum.



Os materiais utilizados neste produto podem ser reciclados e/ou reutilizados.



O correto descarte deste produto, no final de sua vida útil, contribui de maneira sustentável em relação ao meio ambiente.



Recomendamos que o descarte seja feito em ecopontos para o devido tratamento de resíduos.



Surgindo alguma dúvida sobre os procedimentos descritos acima, contatar um posto de serviço autorizado **DURASA**.



Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor através do e-mail **sac@durasa.com.br** ou telefone **+55 48 9 9987-1080**.

FALE COM A DURASA

Construindo o futuro **em aço!**



durasa design



✉ sac@durasa.com.br

📞 +55 (48) 9 9987-1080

DURASA Industrial LTDA
CNPJ: 38.163.421/0001-06
Rod SC 108, nº14519 - Vila Nova CEP:88750-000
Braço do Norte | Santa Catarina | Brasil