

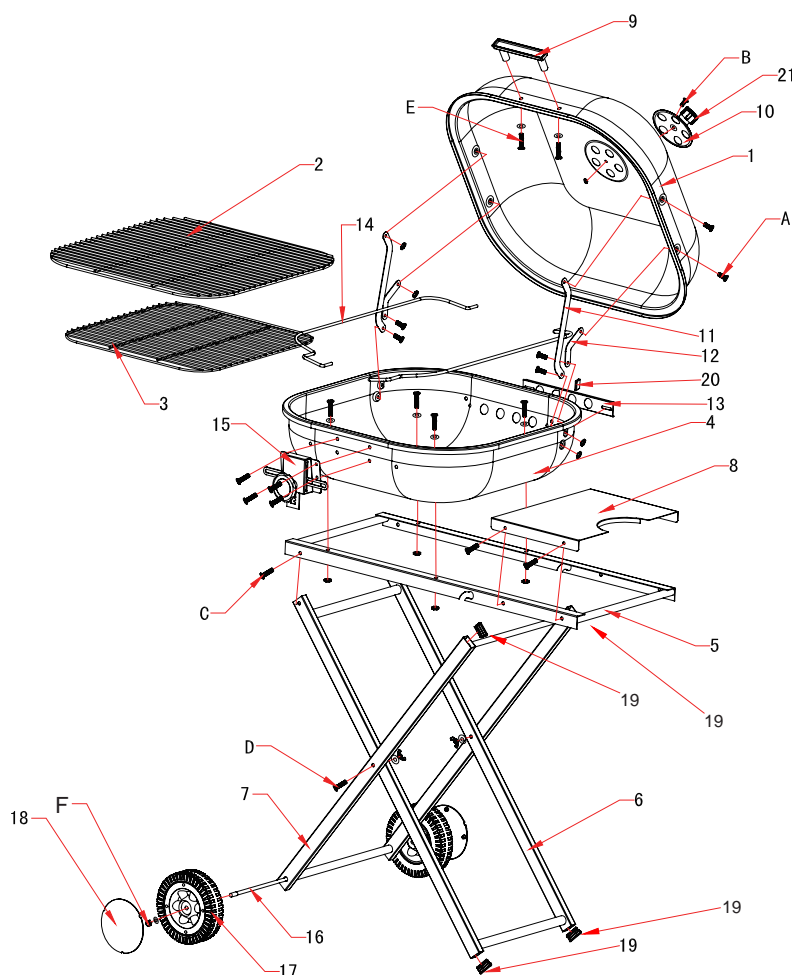
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

003054



LISTA DAS PARTES

N°	QUANT.	DESCRIÇÃO	N°	QUANT.	DESCRIÇÃO
1	1	Tampa	14	2	Ferro de Ajuste de Altura
2	1	Grelha para Assar	15	1	Ajuste de Altura da Grelha
3	1	Grelha para o Carvão	16	1	Ferro para as Rodas
4	1	Base	17	2	Roda
5	1	Suporte da Base	18	2	Calota
6	1	Pé Maior	19	4	Ponteira
7	1	Pé Menor	20	1	Baquelite para Item 13
8	1	Mesa de Apoio Lateral	21	1	Baquelite para Item 10
9	1	Alça da Tampa	A	22	M5X10
10	1	Regulagem de Ar da Tampa	B	1	M5X10
11	2	Suporte 1 para Tampa	C	2	M5X25
12	2	Suporte 2 para Tampa	D	2	M5X45
13	1	Regulagem de Ar da Base	E	2	M6X20
			F	2	M8



Como Montar

1° Passo:

Insira as **Ponteiras (19)** nos **Pés Maiores (6)** e nos **Pés Menores (7)**. Coloque os **Pés Maiores (6)** entre os **Pés Menores (7)** e alinhe as funções dos mesmos. Use 2 **Parafusos (D)**, 2 Arruelas e 2 Porcas para fixá-los. Então, alinhe a furação que se encontra na parte superior dos **Pés Maiores (6)** à furação do **Suporte da Base (5)**. Repita o mesmo procedimento com a parte superior dos **Pés Menores (7)** à furação do **Suporte da Base (5)**. Utilizando 2 **Parafusos (C)**, 2 Arruelas e 2 Porcas para fixar as partes.

2° Passo:

Pegue o **Ferro para as Rodas (16)** e atravesse-o pela furação dos **Pés Menores (7)**, após encaixe as **Rodas (17)** nas duas extremidades sobressalientes do **Ferro para as Rodas (16)**. Prenda as rodas com 2 **Porcas (F)** e, em seguida, encaixe as **Calotas (18)**.

3° Passo:

Agora, coloque a **Base (4)** em cima do **Suporte para Base (5)**, alinhando as 4 furações da Base com as furações do Suporte. Utilize 4 **Parafusos (A)**, 4 Arruelas e 4 Porcas.

4° Passo:

Coloque o **Regulagem de Ar da Base (13)** na parte de trás da **Base (4)**, utilizando 2 **Parafusos (A)**, 2 Porcas e 2 Arruelas.

5° Passo:

Coloque a **Mesa de Apoio Lateral (8)** na lateral do **Suporte da Base (5)**, usando 4 **Parafusos (A)**, 4 Arruelas e 4 Porcas.

6° Passo:

Agora, pegue o **Suporte 1 para Tampa (11)** e o **Suporte 2 para Tampa (12)** e prenda uma das suas extremidades na **Base (4)**, usando 4 **Parafusos (A)**, 4 Arruelas e 4 Porcas. Após prenda a outra extremidade dos Suportes na **Tampa (1)**, também utilizando 4 **Parafusos (A)**, 4 Arruelas e 4 Porcas.

7° Passo:

Coloque o **Regulagem de Ar da Tampa (10)** sobre a **Tampa (1)**, usando 1 **Parafuso (B)**, 1 Arruela e 1 Porca. Coloque a **Alça da Tampa (9)** nas furações da frente da **Tampa (1)**, conforme demonstrado na imagem anterior. Use 2 **Parafusos (E)**, 2 Arruelas e 2 Porcas.

8° Passo:

Coloque a **Grelha para o Carvão (3)** dentro da **Base (4)**, e após, o **Ferro de Ajuste da Altura (14)**. Então, encaixe o **Ajuste de Altura da Grelha (15)** na parte sobressaliente dos **Ferros de Ajuste de Altura (14)**, na parte da frente da **Base (4)**. Após, prenda o **Ajuste de Altura da Grelha (15)** usando 4 **Parafusos (A)**, 4 Arruelas e 4 Porcas. Para finalizar, coloque a **Grelha para Assar (2)** dentro da **Base (4)**, sobre os **Ferros de Ajuste de Altura (14)**. E encaixe o **Baquelite do Item 10 (21)** na **Regulagem de Ar da Tampa (10)**, e o mesmo você faz com o **Baquelite do Item 13 (20)** na **Regulagem de Ar da Base (13)**.

Cuidados de uso:

- Monte-a somente em superfícies planas, longe de árvores, folhas secas, etc.
- As bordas da churrasqueira podem ser cortantes, cuidado ao tocá-las.
- Certifique-se de que os pés estejam bem fixos no chão.
- Não utilizar a churrasqueira em ambientes fechados ou sem ventilação adequada.
- Mantenha crianças e animais a uma distância adequada da churrasqueira para que fiquem em segurança.
- Não utilizar líquidos inflamáveis para acender o fogo.
- Não armazenar material inflamável próximo a churrasqueira, quando o mesmo estiver com fogo.
- Recomenda-se que no primeiro uso seja feita a queima do carvão de 15 a 30 minutos antes de iniciar o preparo de alimentos.
- Não transportar a churrasqueira quando estiver com o fogo aceso.
- Não deixar a churrasqueira com o fogo aceso sem a supervisão de um adulto.
- Lembre-se de que o produto retém calor, mesmo que aparenta já ter esfriado.
- Assegure-se de que a churrasqueira esteja completamente fria antes de limpá-la.
- Na limpeza do produto, remova as cinzas cuidadosamente, retirando os resíduos (carvão, sal e outros).
- Evite utilizar água para apagar o fogo.
- Lembre-se de que o fogo e o sal são substâncias altamente corrosivas.
- Somente guarde sua churrasqueira quando suas peças estiverem totalmente secas, em lugar seco, não exposto à umidade.

Para maior durabilidade de sua churrasqueira, aconselhamos a seguir os seguintes passos:

- Antes de colocar o carvão na churrasqueira, proteja a bacia da mesma com uma folha de alumínio.
- Após o uso da churrasqueira e a limpeza da mesma, aplique uma fina camada de óleo de soja, óleo de cozinha, sobre a bacia, isso reduzirá o risco de corrosão da mesma.
- Manchas no corpo da churrasqueira são normais, já que esta tem contato direto com o fogo.
- Use luvas e acessórios apropriados e evite encostar-se à churrasqueira sem a proteção necessária.