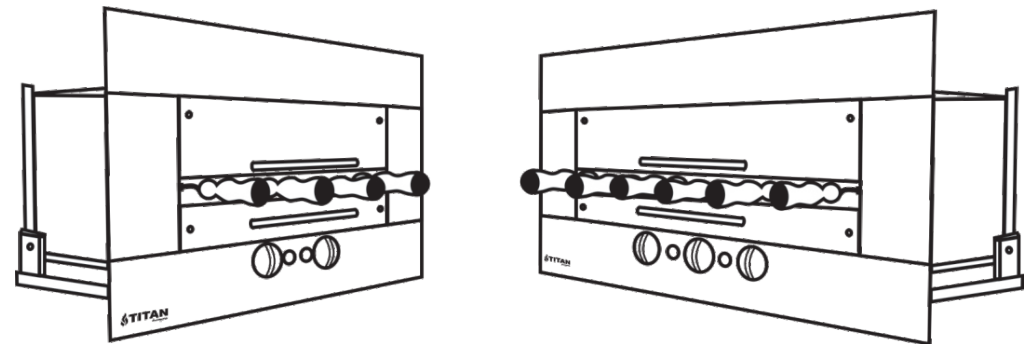


 **TITAN**  
*churrasqueiras*  
Parte da sua vida

 **TITAN**  
*churrasqueiras*  
Parte da sua vida



*Antes de utilizar o seu produto TITAN, leia atentamente este manual. Temos certeza que será útil.*

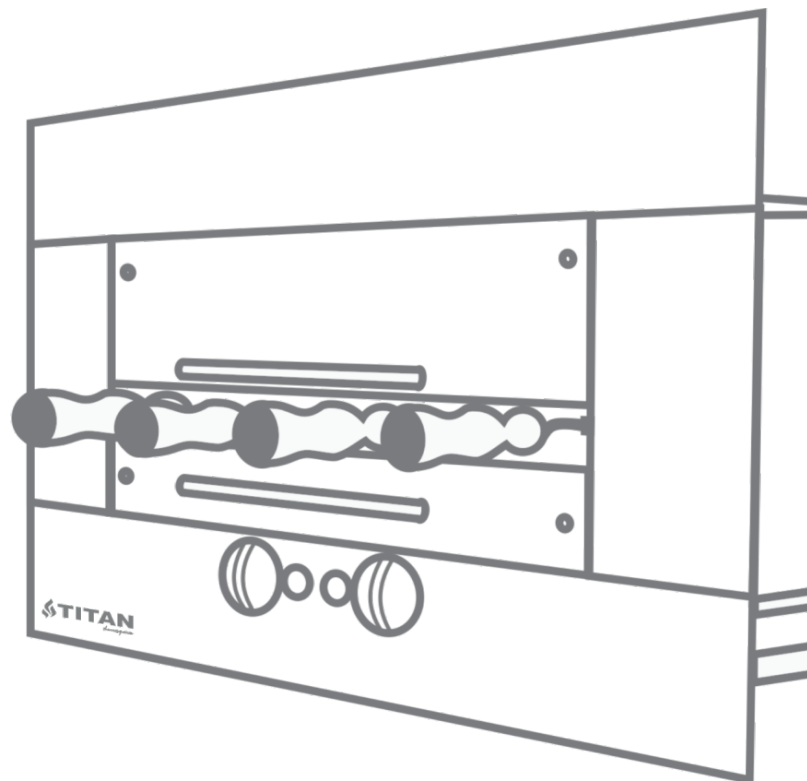
## **MANUAL DO PRODUTO**

**ASSADOR A GÁS DE EMBUTIR** 04 ESPETOS / 06 ESPETOS  
08 ESPETOS / 15 ESPETOS

Rua Pedro Giacomelli, nº 83, Loteamento Vila Alpina  
Ana Rech - Caxias do Sul - RS - Cep 95060-151  
(54) 3238.2133 | (54) 99129.9025

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

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



**ANOTAÇÕES**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---


---

---

---

Nossa empresa tem foco em oferecer equipamentos de alta performance. Com sede em Caxias do Sul - RS, é reconhecida pela qualidade em seus detalhes e tecnologia garantida. Temos como propósito inovar nas tendências de consumo, para o mercado e comportamento da sociedade.

ETIQUETA DO PRODUTO

			Rua Pedro Giacomeli, 83 CEP 95060 - 151 Caxias do Sul - RS Fone: (54) 3238 2133 CNPJ: 30.909.381/0001-97 IE: 029/0643759																																	
<input type="checkbox"/>	AGE - 04	<input type="checkbox"/>	GLP	<input type="checkbox"/>	Bivolt (110V - 230V)																															
<input type="checkbox"/>	AGE - 06	<input type="checkbox"/>	GN	<input type="checkbox"/>	127 V																															
<input type="checkbox"/>	AGE - 08	<input type="checkbox"/>	Elétrico	<input type="checkbox"/>	220 V																															
<input type="checkbox"/>	AGE - 15	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	2.543 W																															
<input type="checkbox"/>	AEE - 04	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	69,5 W																															
<input type="checkbox"/>	AEE - 06																																			
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">60 Hz</td> </tr> </table>						60 Hz																														
60 Hz																																				
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Nº de Série</td> </tr> </table>		Nº de Série	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Semana:</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Mês:</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Ano:</td> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">21</td> <td style="text-align: center;">22</td> <td style="text-align: center;">23</td> <td style="text-align: center;">24</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">25</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Semana:	1	2	3	4	5	Mês:	1	2	3	4	5	Ano:	7	8	9	10	12		20	21	22	23	24		25				
Nº de Série																																				
Semana:	1	2	3	4	5																															
Mês:	1	2	3	4	5																															
Ano:	7	8	9	10	12																															
	20	21	22	23	24																															
	25																																			
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Em caso de rasuras ou violação desta etiqueta o produto perderá a garantia</td> </tr> </table>						Em caso de rasuras ou violação desta etiqueta o produto perderá a garantia																														
Em caso de rasuras ou violação desta etiqueta o produto perderá a garantia																																				

ANOTAÇÕES

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

SUMÁRIO

1 - PARABÉNS PELA ESCOLHA ..... 02

2 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA..... 02

2.1 - Advertências relativas a eletricidade ..... 04

2.2 - Advertências relativas ao gás ..... 04

2.3 - Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento..... 05

3 - APRESENTAÇÃO DO PRODUTO..... 05

3.1 - Características Técnicas..... 07

3.2 - Identificação de Componentes ..... 07

4 - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO..... 08

4.1 - Cuidados no Transporte e Armazenagem ..... 08

4.2 - Segurança na Instalação do Aparelho..... 08

4.3 - Construção do Nicho de instalação do aparelho ..... 09

4.4 - Alimentação do gás..... 12

4.4.1 - Utilizando um botijão (GLP) ..... 12

4.4.2 - Utilizando Gás Natural ou GLP de central predial ..... 13

4.5 - Instalação do aparelho no nicho ..... 15

4.6 - Pré-Operação ..... 15

5 - INSTRUÇÕES PARA OPERAÇÃO..... 15

5.1 - Identificação de componentes ..... 15

5.2 - Procedimentos para utilização do modelo gás ..... 16

5.3 - Recomendações ..... 19

5.3.1 - Em caso de falta de Energia Elétrica ..... 19

6 - INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO..... 19

6.1 - Cuidados especiais com Assadores de Embutir em regiões litorâneas ..... 20

7 - MANUTENÇÃO ..... 20

8 - ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... 21

9 - DIAGRAMAS ELÉTRICOS ..... 22

10 - INFORMAÇÕES E CONTROLE DE PÓS VENDAS ..... 23

11 - TERMO DE GARANTIA TITAN ..... 24

11.1 - Condições de garantia ..... 24

## 1 - PARABÉNS PELA ESCOLHA - APRESENTAÇÃO

Parabéns, você acaba de adquirir um produto onde o diferencial é a qualidade. A TITAN tem como objetivo apresentar soluções para satisfazer o seu cliente. Os Assadores a gás da TITAN são ideais para quem procura agilidade, praticidade e qualidade para seu churrasco. O acabamento em aço inox escovado ou vidro temperado traz maior durabilidade, facilita a limpeza após a utilização, deixando seu ambiente inovador, prático e funcional.

Este manual foi desenvolvido com o objetivo de apresentar as instruções para o uso deste produto.

Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, conforme portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO e IEC 60335.

Estamos certos que este produto lhe trará satisfação, portanto leia este manual até o seu final antes de colocar o produto em funcionamento.

Para demais informações, entrar em contato conosco através do fone 0 (xx) 54 - 3238-2133.

## 2 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente perigoso, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da tomada elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

- ✓ Leia todas as instruções contidas neste manual;
- ✓ Para evitar riscos de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas e pés molhados e não utilize jato de água diretamente no equipamento. Não utilizar o equipamento próximo a pias, banheiras ou chuveiros.
- ✓ Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando existir crianças por perto;
- ✓ Desligue o registro do gás sempre que terminar a utilização do equipamento;
- ✓ Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado.
- ✓ A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais;

## TERMO DE ENTREGA DO PRODUTO

Nome do (a) Cliente: .....

Nome da pessoa que recebeu o técnico: .....

Modelo da Máquina: .....

Nº da NF: ..... Data da NF: .....

Revendedor: ..... Data de Entrega: .....

Assistência Técnica: ..... Data Instalação: .....

Construtora ou Incorporadora: ..... Data de Entrega: .....

Nº do Apto: ..... Nome do Prédio/empreendimento: .....

Local: ..... Data: .....

Carimbo e Assinatura da Revenda, Assistência Técnica, Construtora ou Incorporadora	Assinatura do Cliente

- ✓ Utilização de peças, componentes ou acessórios não recomendados pela TITAN;
- ✓ Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio;
- ✓ Defeito ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosféricas;
- ✓ Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia;
- ✓ A utilização de gás ou botijões diferentes aos aprovados pelas normas pertinentes.

### IMPORTANTE



A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

O fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem aviso prévio.

A garantia oferecida pela TITAN, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergenciais, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais ( e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

- ✓ Sempre desligar o equipamento para retirar o acrescentar espetos;
- ✓ Não utilize o equipamento para outros fins que não o uso previsto;
- ✓ Nunca opere o Assador de Embutir próximo de substâncias inflamáveis, com tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio;
- ✓ Sempre manuseie a bandeja inferior através do puxador, usando uma luva de proteção;
- ✓ Abra a porta de vidro através do puxador, usando uma luva de proteção. Não toque no vidro durante a utilização do equipamento: risco de queimaduras.
- ✓ Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- ✓ Mantenha as aberturas de ventilação do "nicho" com as respectivas grelhas de ventilação. Remova-as somente quando necessário;

### IMPORTANTE



- ✓ Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeitas condições de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição por outro que atenda as especificações técnicas de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança local.
- ✓ Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ✓ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;
- ✓ Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças;
- ✓ Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica e feche o registro do gás;
- ✓ Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento;
- ✓ O nicho para instalação do Assador de Embutir deve estar de acordo com as recomendações e dimensões apresentadas no tópico 4.3 deste manual;
- ✓ Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - áreas de equipes de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de fazenda;
  - para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
  - ambientes do tipo de leito e de lanches rápidos.

## 2.1 - Advertências Relativas a Eletricidade

- ✓ O Assador de embutir a gás da Titan é BIVOLT, ou seja, não é necessário selecionar a tensão da rede elétrica. Opera entre 110V - 230V;
- ✓ Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo da energia. Assegure-se que o cabo de força não toque superfícies quentes;
- ✓ Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza que o Assador de Embutir está desligado;
- ✓ Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço;
- ✓ Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- ✓ O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme Norma NR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado; O equipamento possui aterramento interno;
- ✓ O Assador de Embutir não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle automático: risco de incêndio.
- ✓ Não ligue o equipamento através de conectores tipo "T", benjamins ou assemelhados e não utilize extensões.

## 2.2 - Advertências Relativas ao Gás

- ✓ O Assador de Embutir pode sair de fábrica configurado para o uso de Gás Natural ou tipo doméstico GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra. Não utilize qualquer outro tipo de gás, a não ser aquele para qual o aparelho foi configurado pela fábrica;
- ✓ Nunca armazene o botijão em local fechado (armários de pia, caixas, ...etc.)
- ✓ Mantenha o botijão longe de outros produtos inflamáveis, fontes de calor, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- ✓ Adquirir seu botijão de gás em locais autorizados pela ANP (Agência Nacional de Petróleo);
- ✓ Nunca passe a mangueira de gás por trás do Assador de Embutir, esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás;
- ✓ Sempre manter o botijão na posição vertical;
- ✓ Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão (Válvula) do botijão e da mangueira. Sempre faça a troca antes de vencer o prazo de validade;

- ✓ Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do Termo de Entrega do Produto abaixo, por parte da construtora ou incorporadora;

Esta garantia é válida somente na fábrica da TITAN ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada, desde que:

- ✓ O produto de nossa fabricação tenha sido utilizado somente segundo instruções, funções e aplicações constantes no Manual de Instruções;
- ✓ O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma não autorizada pela fábrica TITAN;
- ✓ A Nota Fiscal ou Termo de Entrega (original ou fotocópia) seja apresentada à Assistência Técnica Autorizada.

### IMPORTANTE



A não observância de qualquer uma das condições acima, exime a TITAN de efetuar sem ônus o reparo do defeito do produto.

Eventual ônus, por conta do Consumidor:

- ✓ Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será paga à Assistência Técnica Autorizada uma "Taxa de Visita", conforme valor estabelecido pela TITAN;
- ✓ Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica ou loja (Envio e Coleta);
- ✓ A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão em garantia, conforme informado abaixo.

Ficam excluídos desta garantia os seguintes casos:

- ✓ Eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor;
- ✓ Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6(seis) meses);
- ✓ Se o produto for ligado de forma errada à rede elétrica;
- ✓ Componentes tais como: vidros, lâmpadas, rolamentos, resistências, motores elétricos, fusíveis, fiação elétrica, e outros, não são produzidos pela Empresa, estão excluídos totalmente da garantia;

## 10.1 - Como solicitar Assistência Técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada TITAN mais próximo pelo site: [www.titanchurrasqueiras.com.br](http://www.titanchurrasqueiras.com.br)

Entre em contato com a fábrica da seguinte forma:

- ✓ [assistencia@titanchurrasqueiras.com.br](mailto:assistencia@titanchurrasqueiras.com.br)
- ✓ 0XX (54) 3238 2133

## 11 - TERMO DE GARANTIA TITAN

A TITAN solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

- ✓ Se for adquirido na loja, conferir junto com o vendedor;
- ✓ Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega pela transportadora;
- ✓ Não será considerado defeituoso o produto que adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado;
- ✓ A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de gás ou elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".
- ✓ Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviar para: [assistencia@titanchurrasqueiras.com.br](mailto:assistencia@titanchurrasqueiras.com.br)

### 11.1 - Condições de garantia

Os Assadores de Embutir TITAN possuem 6 (seis) meses de garantia em relação a defeitos de fabricação, montagem, e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia Legal, atendendo ao código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida, à contar:

- ✓ Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas e revendas da TITAN, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito;

## 2.3 - Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento

- ✓ Verifique se o produto não possui alguma avaria que pode interferir em seu funcionamento. Se for o caso, não utilize sem antes sanar o problema;
- ✓ Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria, o produto deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada.

### IMPORTANTE

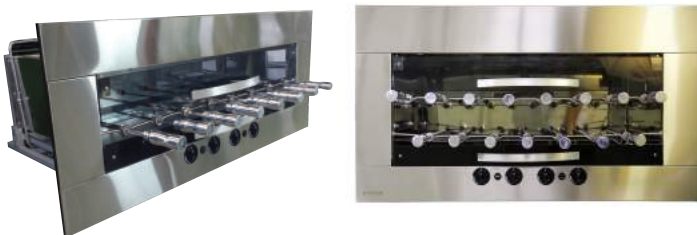


- ✓ Leia atentamente as instruções deste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvida, consulte nos;
- ✓ A instalação do sistema de alimentação de gás (GLP ou GN) deve ser executado por um Técnico Habilitado;
- ✓ Jamais coloque o botijão de gás dentro do "nicho". Em caso de vazamento de gás, o calor gerado pelo aparelho poderia causar explosão e incêndio. Sempre posicione o botijão fora do nicho.

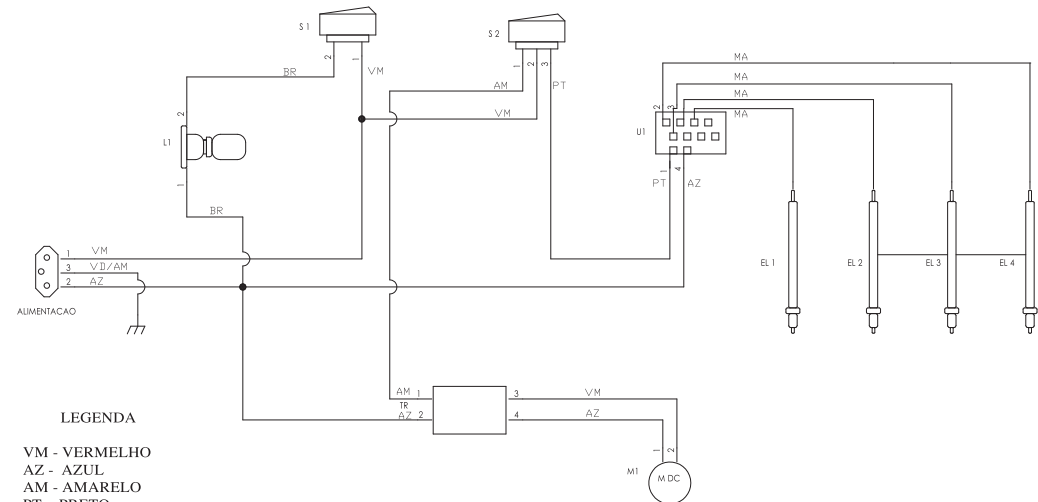
## 3 - APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

- ✓ Estrutura externa em aço inox AISI 304 ou vidro temperado: maior durabilidade e facilidade na limpeza;
- ✓ Grelha em aço com acabamento cromado: suporte para assar pizzas, peixes, carnes, entre outros; somente para os modelos 04 ESPETOS e 06 ESPETOS.
- ✓ Acendimento automático: oferece ignição rápida, facilidade e segurança no uso, sem risco de queimaduras;
- ✓ Queimadores infravermelhos (espalham uniformemente o calor);  
04 ESPETOS - 02 Queimadores 08 ESPETOS - 04 Queimadores  
06 ESPETOS - 03 Queimadores 15 ESPETOS - 04 Queimadores
- ✓ Registro com válvulas de segurança: bloqueia o envio de gás em caso de apagar a chama;
- ✓ Termopar para o sensor de chama;
- ✓ Lâmpada interna: proporciona melhor visualização dos assados;
- ✓ Sistema rotativo de espetos: permite assar de forma homogênea todos os tipos de carne;
- ✓ Engrenagem de alumínio: maior durabilidade e diminui os ruídos no sistema rotativo;

- ✓ Motorreductor de 12V: sistema simples, robusto e confiável para rotacionar os espetos, gerando menos ruídos;
- ✓ Painel frontal modular: elimina completamente as contrações dos acabamentos durante o aquecimento da churrasqueira;
- ✓ Assador BIVOLT: pode ser instalado nas duas variações de entrada da alimentação de energia (110V - 230V);
- ✓ Gaveta para retenção da gordura: facilita a remoção dos resíduos provenientes do cozimento das carnes;
- ✓ Porta de vidro basculante: permite manter a mesma temperatura em todo assador, melhora a visualização do alimento. Sistema simples e prático para realizar os movimentos.
- ✓ Capacidade de 1,7 Kg de carne por espeto;
- ✓ Espetos com cabo térmico de alumínio: deixa seu ambiente moderno e elimina o aquecimento no cabo dos espetos;
- ✓ Assador com 4 espetos contém 1 espeto triplo e 3 simples;
- ✓ Assador com 6 espetos contém 1 espeto triplo e 5 simples;
- ✓ Assador com 8 espetos contém 2 espetos triplos e 6 simples;
- ✓ Assador com 15 espetos contém 2 espetos triplos e 13 simples;
- ✓ Espeto triplo: aumenta a capacidade para assar carnes pequenas e melhora o posicionamento de carnes grandes;
- ✓ Pode ser configurada na fábrica para gás GLP ou gás natural;
- ✓ Não produz fumaça;



### Diagrama elétrico 08 ESPETOS / 15 ESPETOS



- LEGENDA
- VM - VERMELHO
  - AZ - AZUL
  - AM - AMARELO
  - PT - PRETO
  - VD/AM - VERDE AMARELO
  - BR - BRANCO
  - MA - MARRON
  - \*S1 INTERRUPTOR ON/OFF 2 PINOS 10A
  - S2 INTERRUPTOR ON/OFF x PULSO 3 PINOS 10A
  - L1 LAMPADA HALOPIN G9
  - TR TRANSFORMADOR 220V/12V
  - L1 ELETRODO
  - L2 ELETRODO
  - L3 ELETRODO
  - L4 ELETRODO
  - U1 USINA 1,5W 220V
  - M1 MOTOR 28 W 12 V
  - \*OPCIONAL

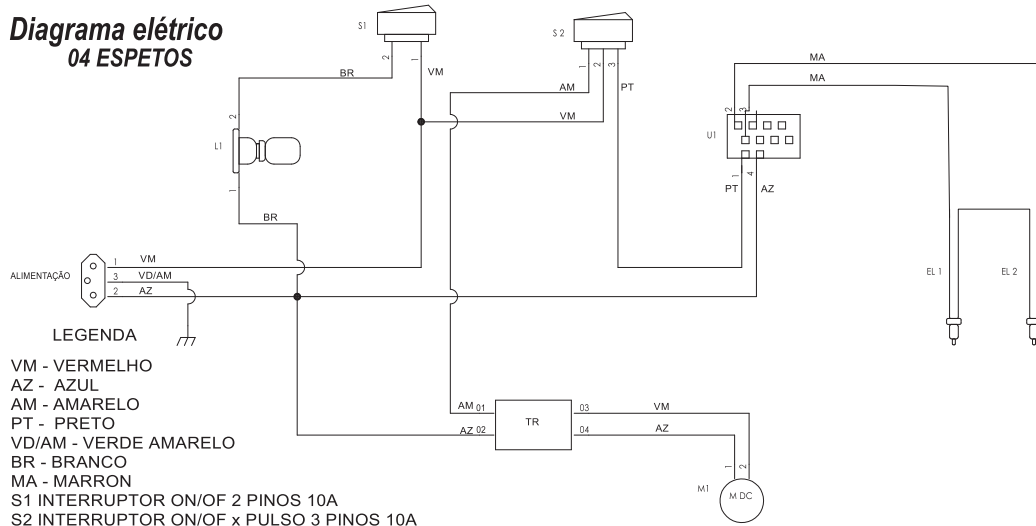
### 10 - INFORMAÇÕES E CONTROLE DE PÓS VENDAS

A instalação do produto deve ser feita conforme consta neste manual e por uma assistente técnico habilitado para tal procedimento. Em caso de solicitação de Garantia por problemas de instalação, a TITAN se reserva o direito de avaliar o procedimento de instalação para verificar se o mesmo foi efetuado corretamente.



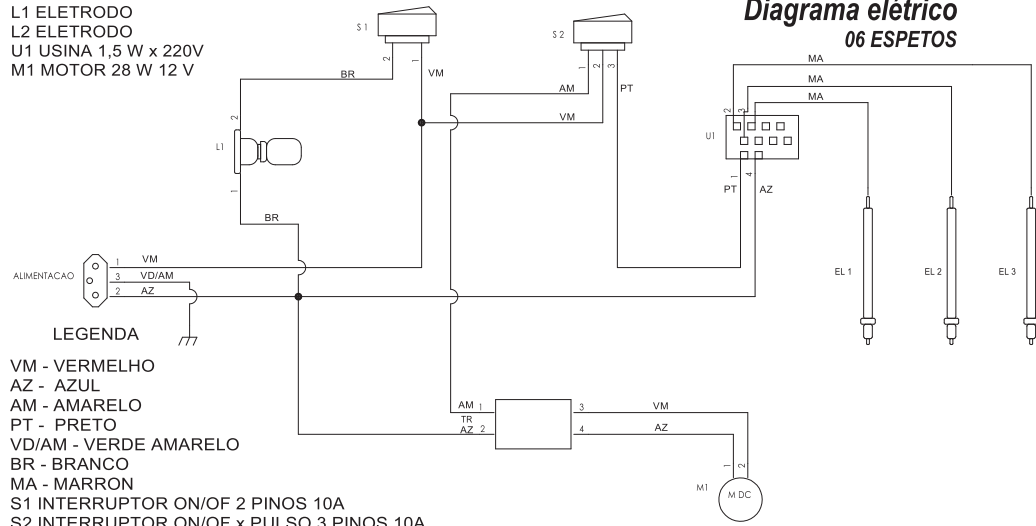
## 9 - DIAGRAMAS ELÉTRICOS

### Diagrama elétrico 04 ESPETOS



**LEGENDA**  
VM - VERMELHO  
AZ - AZUL  
AM - AMARELO  
PT - PRETO  
VD/AM - VERDE AMARELO  
BR - BRANCO  
MA - MARRON  
S1 INTERRUPTOR ON/OFF 2 PINOS 10A  
S2 INTERRUPTOR ON/OFF x PULSO 3 PINOS 10A  
L1 LAMPADA HALOPIN G9  
TR TRANSFORMADOR 127V/220V/12V  
L1 ELETRODO  
L2 ELETRODO  
U1 USINA 1,5 W x 220V  
M1 MOTOR 28 W 12 V

### Diagrama elétrico 06 ESPETOS



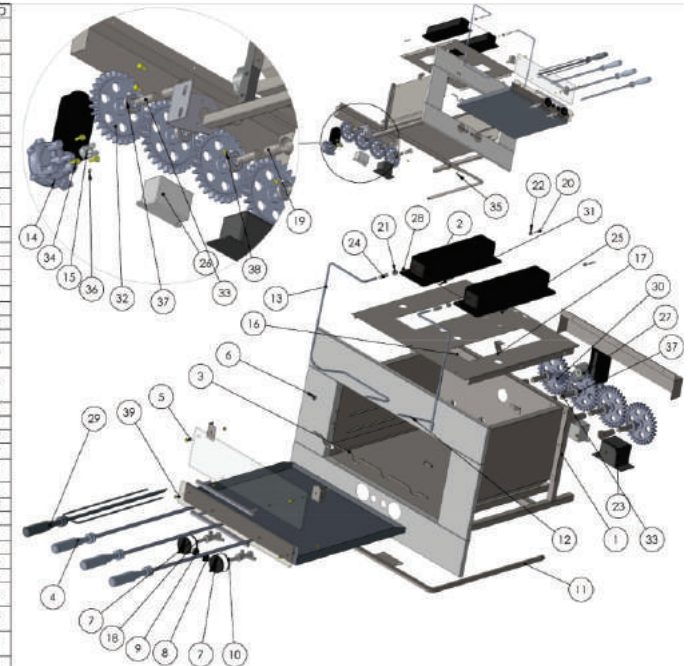
**LEGENDA**  
VM - VERMELHO  
AZ - AZUL  
AM - AMARELO  
PT - PRETO  
VD/AM - VERDE AMARELO  
BR - BRANCO  
MA - MARRON  
S1 INTERRUPTOR ON/OFF 2 PINOS 10A  
S2 INTERRUPTOR ON/OFF x PULSO 3 PINOS 10A  
L1 LAMPADA HALOPIN G9  
TR TRANSFORMADOR 127V 220V/12V  
L1 ELETRODO  
L2 ELETRODO  
L3 ELETRODO  
U1 USINA 1,5W 220V  
M1 MOTOR 28 W 12 V

## 3.1 - Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	04 ESPETOS	06 ESPETOS	08 ESPETOS	15 ESPETOS
Apresentação do produto		Assamento de carnes em geral e Pizzas			
Capacidade	kg	6,8	10,2	13,6	25,5
Número de espetos	UN	4	6	8	15
Giro dos espetos	RPM	6	6	6	6
Tensão do motorreductor elétrico	V	12	12	12	12
Potência do motorreductor elétrico	W	28	28	28	28
Número de queimadores	UN	2	3	4	4
Tensão	V	BIVOLT (110V - 230V)	BIVOLT (110V - 230V)	BIVOLT (110V - 230V)	BIVOLT (110V - 230V)
Frequência	Hz	60	60	60	60
Lâmpada Interna	1 unidade (Halopin G9, 40W)				
Consumo elétrico	Kw/h	0,06	0,06	0,06	0,06
Consumo de gás por queimador	g/h	190 (por queimador)	190 (por queimador)	190 (por queimador)	190 (por queimador)
Altura	mm	487	487	487	617
Largura	mm	703	937	1168	1168
Profundidade	mm	565	565	565	565
Profundidade com espeto	mm	695	695	695	695
Peso	kg	20	30	38	45

## 3.2 - Identificação de Componentes

ITEM	COD	Denominação	QTD
1	104.3005	CONJUNTO ESTRUTURA E CARENAGEM	1
2	104.2029	Queimadores a Gás	2
3	104.2050	SUPORTE PARA ESPETOS DN 4,35	1
4	104.2008	ESPETO CABO DE AI SIMPLIS	3
5	104.3002	CONJUNTO VIDRO BASCULANTE	1
6	104.3046	PIRO 8xCAR. 12xCOMP. 27,5	2
7	104.2007	Botão Molar	2
8	104.2048	Tecla Inter. Liga / Desl. / Pulo	1
9	104.2001	Tecla Inter. Liga / desl.	1
10	104.2049	Registros	2
11	104.3009	CONJUNTO TUBO DE DISTRIBUIÇÃO	1
12	104.3050	TUBO DIRETO ALUMINIO 6,35	1
13	104.3051	TUBO ESG. ALUMINIO 6,35	1
14	104.2004	Motor	1
15	104.2003	Engrenagem do Motor	1
16	104.2018	FECHAMENTO 503,5x483x1,0	1
17	104.2026	SUPORTE 62x20x1,0	2
18	104.2038	Sola do botão molar	2
19	104.2033	SUPORTE DE ESPETO	4
20	104.2030	Injetor G.P. AI Sext. 3/8"x1/4" 181,85x20,635	2
21	104.2031	Perca AI Sext. 3/8"x1/2"x7mmx1/8" ESPELO 10mm	2
22	104.2032	Perca AI Sext. 7/16"xM12 Fonte	1
23	104.2035	Fonte	1
24	104.2036	Acendedor	2
25	104.2037	Termopar	2
26	104.2040	Controlador dos acendedores (Usual)	1
27	104.2043	Selinho ceramico 1m 11cc	1
28	104.2047	Anel de vedação tubo 1/4	2
29	104.2028	ESPETO CABO DE ANTRIPLO	1
30	104.2042	Lâmpada Halopin G9, 40W	1
31	104.2041	Chicote Elétrico	1
32	104.2007	Roda Dentada	4
33	104.3010	Eixo Rolamento	4
34	104.2054	PARF. CAB. SEX. DIN933 M6X1,5	3
35	104.2055	PARF. CAB. SEX. DIN933 M6X1,5	2
36	104.2056	PARF. SEM CAB. SEX. INT. DIN912 M5	1
37	104.2034	Rolamento 6002ZZ	4
38	104.2057	ISO 1580 - M4 x 6,5,LDPRF	4
39	104.3003	CONJUNTO BANDEJA	1



## 4 - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

### 4.1 - Cuidados no Transporte e Armazenagem

- ✓ Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- ✓ Somente retire o Assador de Embutir da embalagem na ocasião da instalação;
- ✓ Observar o informativo de empilhar no máximo 03 caixas fechadas;
- ✓ O empilhamento só poderá ser feito quando os aparelhos estiverem dentro das caixas;
- ✓ Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Assadores;
- ✓ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamentos e outros fatores, não são cobertos pela garantia;

### 4.2 - Segurança na Instalação do Aparelho

- ✓ Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de fazer qualquer instalação;
- ✓ Siga a risca todas as instruções e recomendações deste Manual;
- ✓ Sempre utilize as peças (mangueiras, registros, válvulas, adaptadores...) recomendadas neste Manual, conforme a instalação;
- ✓ As peças utilizadas na instalação devem ser certificadas pelas normas de segurança pertinentes;
- ✓ Sempre use ferramentas apropriadas na instalação;
- ✓ Manuseie o aparelho e as peças da instalação com o cuidado e atenção, evitando quedas, batidas e deformações;
- ✓ Fique atento quanto a vazamentos de gás. Sempre faça as verificações necessárias antes de testar o aparelho;
- ✓ Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado.

- ✓ Em caso de queima da lâmpada interna, substitua por uma nova com a seguinte especificação: Halopin G9, 127V ou 220V, 40W. Nunca executar este procedimento com o equipamento ligado.

## 8 - ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas:

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
O equipamento não liga	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Falta de energia;</li> <li>✓ Problema no circuito elétrico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifique a existência de energia;</li> <li>✓ Chame a Assistência técnica autorizada.</li> </ul>
Cheiro de queimado e/ou fumaça	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Problema no circuito elétrico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chame a Assistência técnica autorizada.</li> </ul>
O equipamento liga, mas não possui força para girar os espetos	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Motor com problema;</li> <li>✓ Verificar engrenagens.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chame a Assistência técnica autorizada.</li> </ul>
Cabo elétrico danificado	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Falha no transporte ou instalação.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Chame a Assistência técnica autorizada.</li> </ul>
Espeto não gira	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Motor com problema;</li> <li>✓ Problema com instalação elétrica ou tomada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Verifique se a tomada esta em bom estado;</li> <li>✓ Chame a Assistência técnica autorizada</li> </ul>
O queimador não fica incandescente	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Problemas com a passagem do gás;</li> <li>✓ Problemas de vazamentos;</li> <li>✓ Problemas na alimentação;</li> <li>✓ Problema no termopar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Certifique-se que o regulador esteja aberto;</li> <li>✓ Elimine os vazamentos;</li> <li>✓ Verifique se a alimentação está correta, ex: mangueira dobrada;</li> <li>✓ Chame a Assistência técnica autorizada</li> </ul>

- ✓ Após a primeira queima poderão aparecer manchas escuras no inox frontal, devido à queima da tinta e do óleo de proteção dos queimadores. Use cera ou massa polidora para limpeza, aplicando-a com um pano macio;
- ✓ Evite contato de umidade dos queimadores, pois os mesmos podem danificar;
- ✓ A garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do Assador de Embutir, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior do mesmo, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso é essencial.

### IMPORTANTE



Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes;  
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

### 6.1 - Cuidados especiais com Assadores de Embutir Instalados em regiões litorâneas

- ✓ Seguir os passos acima listados;
- ✓ Secar a superfície externa do aparelho com um pano seco;
- ✓ Aplicar sobre a superfície do inox externo uma fina camada de um produto anticorrosivo;
- ✓ Com um pano seco, espalhe o produto aplicado de forma homogênea sobre toda a superfície;

✓ **Limpar o painel frontal a cada 15 dias, quando o aparelho não estiver sendo usado.**

### 7 - MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança;

- ✓ Limpeza: Executar todas as descrições realizadas no item 6 deste manual;
- ✓ Fiação: Cheque todos os cabos quanto a deterioração e todos os contatos dos terminais elétricos quanto ao aperto e corrosão;
- ✓ Instalação: verifique a instalação esta conforme o especificado;
- ✓ Motor: Avaliar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;

### 4.3 - Construção do Nicho de instalação do aparelho

- ✓ É necessário que o cliente construa um "nicho" de alvenaria (tijolo comum, maciço ou de 6 furos) para embutir o Assador;
- ✓ Este "nicho" pode ser rebocado externamente ou coberto com cerâmica ou granito;
- ✓ É recomendado que as aberturas de ventilação inferior e superior do "nicho" sejam cobertas por grelhas de ventilação;
- ✓ O "nicho" deve ser construído conforme o modelo de Assador de Embutir, estes por sua vez devem respeitar as características apresentadas nas imagens 01 e 02;
- ✓ Observe atentamente os dados construtivos do "nicho", o bom funcionamento da ventilação do aparelho depende disso;
- ✓ Jamais utilize "nichos" de madeira ou revestidos: Risco de incêndio.
- ✓ O "nicho" deve ser construído sob uma cobertura (telhado) apropriada, que proteja o Assador de Embutir da ação do tempo, tais como sol, chuva, umidade, poeira,...). Ele jamais deverá ser construído ao ar livre;
- ✓ O "nicho" jamais deve ser construído junto a locais que servem como depósito de produtos inflamáveis, tais como: gasolina, álcool e querosene);
- ✓ A tomada elétrica deve ser instalada no interior do "nicho";
- ✓ Em casos de utilização de gás encaçado (Natural ou GLP), o ponto de alimentação deve ficar corretamente posicionado no interior do "nicho";
- ✓ O aparelho só poderá ser instalado se a tubulação de gás estiver completa e seguramente montada. Caso ocorra mau funcionamento e/ou avaria no equipamento devido a tubulação irregular, a garantia do produto será anulada;
- ✓ O aparelho só poderá ser instalado em um "nicho" que atenda rigorosamente todos os requisitos acima. Caso ocorra mau funcionamento e/ou alguma avaria no equipamento devido ao uso de um "nicho" fora dos padrões estipulados pela fábrica, a garantia será anulada.

**Imagem1: "nicho" para 04 ESPETOS**



**Imagem2: "nicho" para 06 ESPETOS**



### 5.3 - Recomendações

- ✓ Não ligue o Assador de Embutir na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- ✓ O cabo de energia deve ser revisado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso haja algum sinal de avaria, não utilize o equipamento e encaminhe-o a um posto de assistência técnica autorizado;
- ✓ Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador de Embutir até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- ✓ **O Assador de Embutir produz calor para o assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento.**
- ✓ Mantenha crianças e animais longe do Assador de Embutir durante o funcionamento;
- ✓ Limpe o Assador de Embutir toda vez que o mesmo for utilizado.

#### 5.3.1 - Em caso de falta de energia durante o assamento

- ✓ Caso ocorra uma falta de energia elétrica repentina, o giro dos espetos será interrompido. Neste caso, desligue os queimadores (girando os botões até a posição superior) e o sistema de rotação dos espetos (pressionando o botão para a posição correta).
- ✓ Espere a energia voltar para continuar o assamento;
- ✓ Seguir todo o procedimento de ligar o equipamento novamente.

#### 5.3.2 - Simbologia

Indicam superfícies quentes, não tocar.

As etiquetas ao lado representam que no local identificado possui elevado aquecimento de temperatura, o contato com estas partes do produto pode causar queimaduras, portanto estes pontos não devem ser tocados com o equipamento ligado.



### 6 - INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- ✓ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Assador de Embutir da tomada;
- ✓ Não utilize pano úmido no vidro quando ele estiver quente, isso evitará a quebra;
- ✓ Feche o regulador de pressão do gás, se estiver aberto;
- ✓ Procure fazer a limpeza com o assador ligeiramente morno, nunca limpe o assador quente;
- ✓ Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro;
- ✓ Remova gaveta e limpe-a com esponja e detergente;

- ✓ Capacidade de até 1,7 kg de carne por espeto;
- ✓ Certifique-se de que todos os espetos estejam corretamente encaixados e apoiados antes de acionar o sistema giratório;
- ✓ Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmetro de 100mm;
- ✓ Ao espetar costela de gado, evitar deixar a peça solta ou o osso da costela balançando;
- ✓ Distância entre espetos: 117 mm;
- ✓ Ao espetar coxa de galeto, a ponta do osso deve ser cortada.

**5.2.5 - Feche a porta de vidro e então, pressione o botão para ligar o giro dos espetos;**

**5.2.6 - Para melhor visualização dos alimentos, pressione o botão para a posição de ligar a lâmpada interna;**

**5.2.7 - Para retirar os espetos é necessário desligar o giro dos espetos;**

**5.2.8 - Abra a porta de vidro através do puxador, utilizando luva de proteção;**

**5.2.9 - Retire do Assador o espeto com a carne;**

**5.2.10 - Caso o assamento esteja concluído, seguir os seguintes passos:**

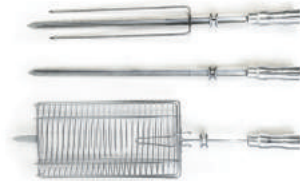
- ✓ Desligue os queimadores através dos botões;
- ✓ Desligue a lâmpada interna;

### IMPORTANTE



Nunca gire o espeto com o mesmo encaixado no eixo de arraste, caso contrário o espeto poderá entortar e/ou o sistema de giro pode danificar

**5.2.11 - O espeto grelha deverá ser posicionado de forma intercalada, ou seja, ele necessita do dobro de espaço de um espeto convencional para giro;**

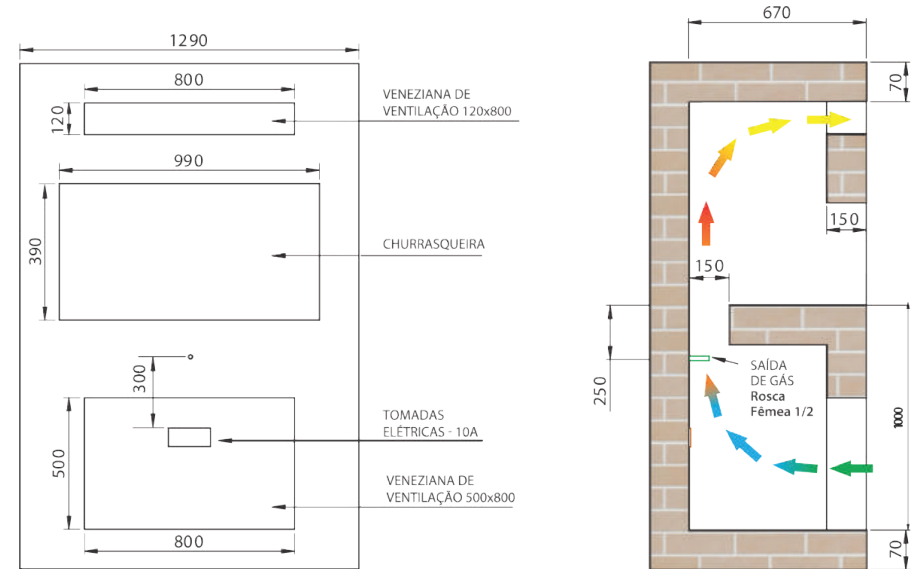


### IMPORTANTE

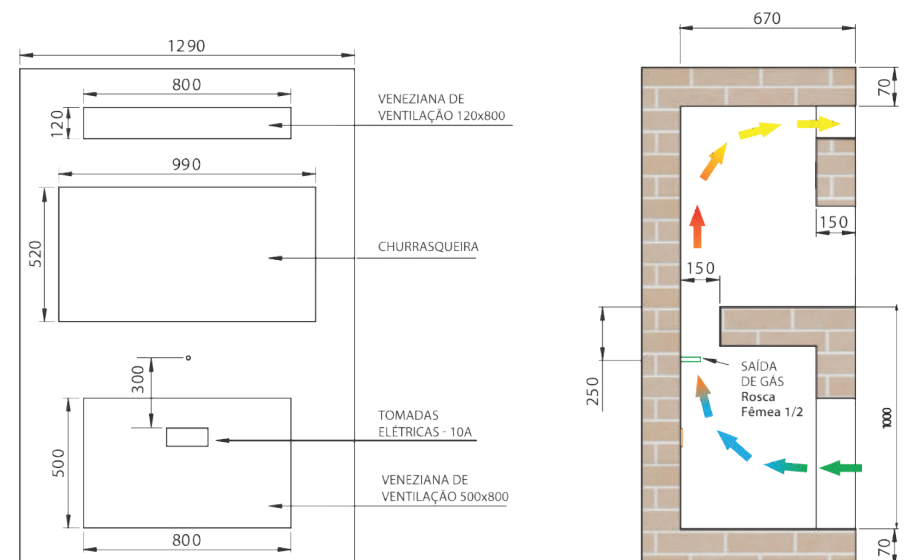


Carvão vegetal ou combustíveis similares, não devem ser utilizados com este equipamento.

**Imagem3: "nicho" para 08 ESPETOS**



**Imagem4: "nicho" para 15 ESPETOS**



## 4.4 - Alimentação do gás

### 4.4.1 - Utilizando um botijão (GLP)

Os componentes para alimentação de gás não acompanham o Assador de Embutir. Os mesmos devem ser solicitados no ato da compra. Os componentes devem ser instalados por um técnico habilitado, seguindo à risca o procedimento padrão.

Observações:

- ✓ Somente utilize botijão P13 (13 kg). A utilização de botijões menores ou maiores pode causar mau funcionamento e risco de explosão e incêndio;
- ✓ O conjunto do botijão, válvula e registro de gás deve ser exclusivo para o Assador de Embutir;
- ✓ O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente quando necessário;
- ✓ A pressão de 2,8kPa é modificada pelo regulador de gás.

### Kit para botijão P13



- ✓ Regulador de gás para botijão;
- ✓ Mangueira flexível metálica com vedação (NBR14177);
- ✓ Adaptador 1/2" com aperto rápido 3/8".

- ✓ Caso deseje utilizar a grelha de aço cromado, coloque-a sobre os suportes laterais na altura desejada (neste caso deve retirar o apoio dos espetos);
- ✓ Ao utilizar a grelha de aço cromado, deixar o sistema rotativo do motor desligado, desta maneira irá evitar o consumo de energia e o desgaste desnecessário dos componentes;

### 5.2.2 - Operação do equipamento

Para ligar os queimadores infravermelhos é necessário seguir os seguintes passos:

- 1 - Com a porta de vidro frontal fechado, gire o botão do gás no sentido anti-horário na posição máxima e pressione;
- 2 - Mantenha o mesmo pressionado por 4 segundos e logo após clique o botão pulsar;
- 3 - Repita a operação para cada queimador;
- 4 - Regule a intensidade dos queimadores, conforme necessário.

#### Obs:

- ✓ Espere até que a tela dos queimadores fique incandescentes e, só então, coloque as carnes para assar;
- ✓ Caso seja assada pouca quantidade de carne, pode-se acender apenas um (ou dois) dos queimadores;
- ✓ Cada um dos queimadores possui sistema contra vazamento de gás, que desaciona a válvula dos mesmos caso a chama se apague. Para aquecer novamente, o queimador deverá ser aceso novamente manualmente;
- ✓ Nos primeiros usos do equipamento poderá aparecer fumaça branca, devido à primeira queima da tinta e do óleo de proteção dos queimadores.

### 5.2.3 - Coloque a bandeja na base do equipamento;

#### IMPORTANTE

Nunca colocar água na bandeja quando assar carnes.  
Forrar a bandeja com papel alumínio



### 5.2.4 - Leve os espetos com as carnes ao Assador, fazendo o seguinte:

- ✓ Encaixe a ponta do espeto no eixo;
- ✓ Encaixe o canal da roldana no rebaixo do apoio do espeto frontal;

#### Obs:

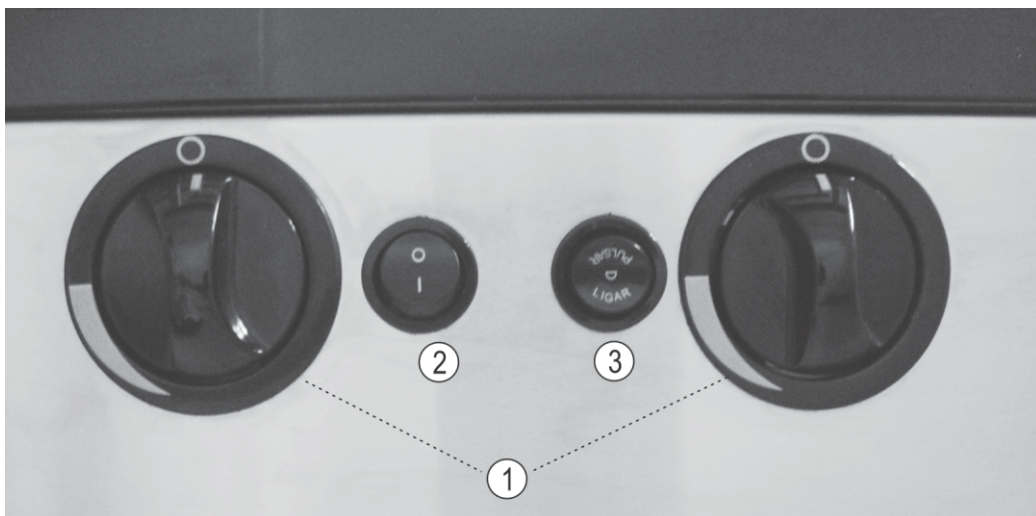
- ✓ Os alimentos devem ser distribuídos de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora do centro) podem danificar as engrenagens e o motorreductor;

### 3 - Tecla Liga/Desliga/pulsa

- ✓ Ao teclar a função pulsar, o equipamento estará acionando de forma automática o acendimento de todas as resistências ao mesmo tempo;
- ✓ Ao teclar a função Liga, ocorrerá a partida do motor e conseqüentemente o giro dos espetos;



Imagem das teclas e suas respectivas posições:



## 5.2 - Procedimentos para utilização

### 5.2.1 - Preparação do equipamento

- ✓ Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem uso de conectores, extensões ou adaptadores;
- ✓ Instale o apoio frontal dos espetos em seu devido local;

### Kit gás GLP alta pressão



- ✓ Regulador de gás com adaptador para 1/2";
- ✓ Mangueira flexível metálica com vedação (NBR14177);
- ✓ Adaptador 1/2" com aperto rápido 3/8".

Antes de conectar o equipamento, certifique-se de que o mesmo é adaptado para o tipo/sistema de gás disponível no local da instalação. Feito isto, verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parâmetros abaixo:

- ✓ Para GLP: 2,8 KPa (280 mmCA);

### IMPORTANTE

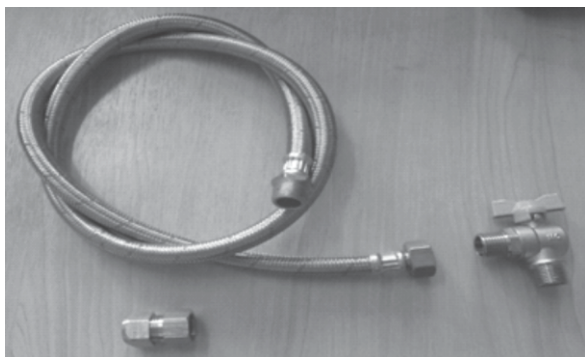


Jamais coloque o botijão de gás dentro do "nicho". Em caso de vazamento de gás, o calor gerado pelo aparelho poderia causar explosão e incêndio. Sempre posicione o botijão fora do "nicho".

### 4.4.2 - Utilizando Gás Natural ou GLP de central predial

Para esta configuração do aparelho os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente, conforme a pressão da linha de gás. Os componentes abaixo devem ser instalados por um técnico habilitado, seguindo a risca o procedimento padrão.

### Kit Baixa pressão - Gás natural e GLP baixa pressão



- ✓ Registro Esfera Man. Amarela 1/2"(E) X 1/2"(E) 90°;
- ✓ Mangueira flexível metálica com vedação (NBR14177);
- ✓ Adaptador 1/2" com aperto rápido 3/8".

#### Observações:

- ✓ Para GLP Baixa pressão, a pressão deve ser de 2,8 KPa ou 280 mmca a 3,5 Kpa ou 350 mmCA. Essa pressão deve estar certa, ou a máquina não funcionará de acordo. Caso não esteja nessa pressão deve-se solicitar uma visita da companhia de gás, para ajustar a pressão.
- ✓ Para Gás Natural a pressão deve ser 2,2 KPa ou 220mmca.

#### IMPORTANTE



Caso a medição da pressão ultrapasse estes valores, solicite à fábrica uma válvula reguladora de pressão para alimentar o aparelho com a pressão adequada. Qualquer variação na pressão pode afetar o correto funcionamento dos queimadores.

### 4.5 - Instalação do aparelho no nicho

A instalação do Assador de Embutir no "nicho" de alvenaria deve ser executado por um técnico habilitado, seguindo o procedimento padrão.

- ✓ Esta instalação requer prática, cuidados e o uso de ferramental adequado, de modo a garantir o bom funcionamento do aparelho. Portanto, não faça esta instalação por conta própria, pois isso poderá causar a anulação da Garantia do Produto;
- ✓ Em caso de danos e/ou mau funcionamento do equipamento em decorrência de instalação feita por pessoas não habilitadas, a Garantia do Produto será anulada automaticamente. Os custos de manutenção, nesse caso, ficarão a cargo do cliente;
- ✓ Todas as despesas do serviço de instalação ficam por conta do cliente.

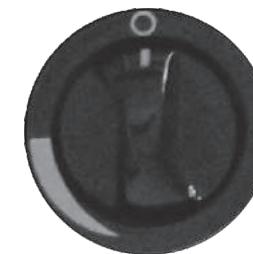
### 4.6 - Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro. Verifique se o equipamento está acoplado corretamente no "nicho" de alvenaria.

## 5 - INSTRUÇÕES PARA OPERAÇÃO

### 5.1 - Identificação de controles

1 - Reguladores dos queimadores, é possível controlar a entrada de gás nos queimadores, conforme a necessidade da utilização, desta maneira pode-se retardar a finalização de seu assado.



2- Tecla de Liga/Desliga lâmpada: proporciona uma melhor visualização do andamento do cozimento de seu alimento, é aconselhável manter a lâmpada desligada, evitando assim o consumo desnecessário de energia elétrica.

