

COYOTE

Outdoor Living

QUEIMADOR LATERAL EM AÇO INOXIDÁVEL COYOTE

MANUAL DE USO E CUIDADOS

PARA MODELOS GLP E GN



C1PB Power Burner

Número de Série: _____

IMPORTANTE: Leias todas as instruções e avisos antes de usar este produto!

O uso deste produto, como em qualquer Churrasqueira externa similar, envolverá riscos de altas temperaturas e da exposição à fumaça e vapor. Por favor, tenha cuidado e bom senso.

Para o Instalador: Deixe esse manual com o Queimador Lateral para referência seguinte.

Para o Consumidor: Guarde este manual para referência futura, pois ele contém importantes Avisos e Instruções.

Boas-vindas e Parabéns

Parabéns pela compra de um novo produto Coyote! Estamos muito orgulhosos de nosso produto e estamos totalmente comprometidos em fornecer a você o melhor serviço possível. Sua satisfação é nossa prioridade número 1.

Por favor, leia atentamente este manual para entender todas as instruções sobre como instalar, operar e manter seu Queimador Lateral para sua segurança e para um ótimo desempenho e longevidade.

Sabemos que você aproveitará sua nova churrasqueira e agradecemos por escolher nosso produto. Esperamos que você nos considere para futuras compras.


Leia e salve as instruções

Obedeça a todos os avisos e instruções.


Este manual fornece instruções operacionais específicas para o seu modelo. Use seu Queimador Lateral somente conforme as instruções deste manual. Estas instruções não pretendem cobrir todas as condições e situações possíveis que possam ocorrer. O bom senso e a cautela devem ser praticados ao instalar, operar e manter qualquer aparelho. Se você perder este manual, uma cópia de substituição pode ser baixada do nosso site em www.coyoteoutdoor.com.br ou ligue para o Atendimento ao Cliente em **(11) 4558 3342**


Índice e avisos de segurança


Instruções de Segurança.....	3
Garantia Limitada	5
Localizando seu Queimador Lateral.....	6
Requisitos de Gás	09
Operando o Queimador Lateral.....	11
Acendendo seu Queimador Lateral.....	12
Usando seu queimador e grelhando com segurança.....	13
Cuidados e Manutenção.....	15
Solução de problemas.....	18
Vista Explodida / Lista de peças	21


 PERIGO
SE VOCÊ SENTIR CHEIRO DE GÁS: 1. Desligue o gás no aparelho. 2. Apague qualquer chama acesa. 3. Abra a tampa. 4. Se o odor persistir, mantenha-se afastado do aparelho e chame imediatamente o seu fornecedor de gás ou o corpo de bombeiros.


Símbolos de Segurança

 PERIGO
PERIGO indica uma situação iminentemente perigosa que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.

 CUIDADO
CUIDADO indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos leves ou moderados ou danos à propriedade.

 ATENÇÃO
ATENÇÃO indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.

 ATENÇÃO
ATENÇÃO: 1. NÃO armazene ou use gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho. 2. Um cilindro de GLP não ligado para uso não deve ser armazenado nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.

 ATENÇÃO
SOMENTE PARA USO EXTERNO: NUNCA opere um queimador lateral em áreas fechadas, pois isso pode levar ao acúmulo de gás devido a um vazamento, causando uma explosão ou um acúmulo de monóxido de carbono que pode resultar em ferimentos ou morte. NÃO use seu queimador lateral em garagens, galpões ou qualquer área fechada. NÃO É PARA SER USADO POR CRIANÇAS. Se estas instruções forem ignoradas, um incêndio ou explosão perigosa poderá resultar em ferimentos físicos, morte ou danos materiais!

Avisos Importantes e Instrução de Segurança



Instalação, ajuste, alteração, manutenção e utilização imprópria do produto pode causar ferimentos ou danos materiais. Leia atentamente este manual antes da utilização, instalação ou manutenção deste equipamento.

1. Apenas para uso externo.
2. Os Queimadores Laterais da Coyote são destinados apenas para uso residencial e não são destinadas ao uso comercial, onde qualquer outra pessoa além do comprador original (proprietário) estaria usando e mantendo o queimador lateral.
3. **NUNCA** use em ambientes fechados ou em qualquer tipo de área fechada.
4. Mantenha afastado de árvores e arbustos. Os Queimadores Laterais não se destinam a instalação em veículos, Trailers, barcos ou qualquer outra instalação móvel.
5. Para reduzir o risco de ferimentos graves ou fatais devido à inalação de fumaça tóxicas e de explosão e incêndio como resultado do vazamento de gás, use somente ao ar livre em áreas abertas com boa ventilação. **NUNCA** obstrua o fluxo de combustão e ar de ventilação.
6. **Perigo de incêndio:** A área ao redor do queimador laterais deve ser mantida limpa e livre de líquidos inflamáveis e outros materiais combustíveis, como esfregões, panos ou vassouras, bem como solventes, fluidos de limpeza, fluido de isqueiro e gasolina.
7. CUIDADO ao usar o Queimador Lateral em condições de muito vento.
8. **NUNCA** deixe o Queimador Lateral sem supervisão enquanto estiver cozinhando.
9. **Risco de Explosão:** **NUNCA** use gás natural em uma unidade projetada para GLP ou vice-versa.
10. Não use fluido de isqueiro em um Queimador Lateral.
11. **NUNCA** permita que as crianças usem ou brinquem perto do Queimador Lateral. Mantenha as crianças e os animais longe do Queimador Lateral quente o tempo todo. Não guarde itens de interesse da criança em volta ou abaixo do Queimador Lateral.
12. A instalação e quaisquer reparos ou substituição de peças devem ser realizados por um técnico qualificado. Se você não estiver qualificado para instalar, consertar ou substituir peças de sua churrasqueira, por favor, chame um técnico ou contratado profissional qualificado para fazê-lo.
13. **Perigo de queimadura:** **NUNCA** se incline sobre o Queimador Lateral. Não coloque roupas ou outros materiais inflamáveis sobre ou perto do Queimador Lateral. Não use roupas folgadas ou mangas compridas enquanto estiver usando a churrasqueira, pois alguns tecidos podem ser altamente inflamáveis e, se incendiados, podem resultar em ferimentos pessoais ou morte.
14. **Risco de queimadura:** Ao usar o Queimador Lateral, não toque no queimador, na grelha do queimador ou ao redor, pois estas áreas ficam extremamente quentes e podem causar queimaduras. Use sempre uma mão coberta / enluvada ao abrir a tampa do queimador e faça isso devagar para permitir que o calor e o vapor escapem.
15. **SEMPRE:** tenha um extintor ABC acessível.
16. **NUNCA** tente apagar um incêndio de gordura com água ou outros líquidos, pois isso pode resultar em ferimentos pessoais ou morte.
17. **NUNCA** use papel de alumínio para alinhar os suportes de grade ou as bandejas de gotejamento, isso pode alterar o fluxo de ar para combustão adequada e acumular calor na área de controle causando danos ao dispositivo de ignição.
18. **NUNCA** permita que a gordura ou outro material quente goteje da chapa para a válvula, mangueira ou regulador. Se isso ocorrer, desligue imediatamente o fornecimento de combustível. Depois que a grelha esfriar, determine a causa do gotejamento e corrija-a. Depois de limpar a válvula, a mangueira e o regulador, faça um teste de

vazamento de água com sabão antes de continuar o uso. Se um vazamento for descoberto, chame um técnico qualificado para manutenção.

19. NUNCA aqueça qualquer recipiente de vidro ou metal fechado de comida na grelha. A pressão pode se acumular e causar a explosão do recipiente, possivelmente resultando em morte, ferimentos graves ou danos materiais.
20. SEMPRE: Mantenha os cabos de alimentação elétrica longe de água ou de superfícies aquecidas. Os cabos elétricos devem ser colocados longe das passagens para evitar risco de tropeço.
21. SEMPRE: Mantenha as mangueiras de fornecimento de gás o mais curtas possível.
22. NUNCA mova a grelha quando estiver quente.
23. NUNCA use o Queimador Lateral sob a influência de drogas ou álcool.
24. NUNCA guarde um cilindro de gás sobressalente sob ou perto do seu Queimador Lateral.
25. **Perigo de incêndio:** NUNCA use o Queimador Lateral sem a bandeja de gotejamento no lugar; a gordura quente pode vazar para baixo e produzir um incêndio ou uma explosão. A Bandeja de gotejamento deve ser encaixada até o final do rack localizado logo abaixo do Queimador Lateral.
26. **Perigo de Incêndio:** A gordura é extremamente inflamável. Deixe a gordura quente esfriar antes de tentar manusear ou descartá-la. Após o uso e o resfriamento, a bandeja coletora deve ser limpa regularmente e mantida livre de gordura.
27. No caso de um queimador sair, gire os botões do queimador até a posição OFF (desligado), abra totalmente o exaustor e deixe sair o ar. NUNCA tente usar a churrasqueira até que o gás tenha tempo de se dissipar.
28. Não use um Queimador Lateral até que uma verificação de vazamento tenha sido concluída.
28. SEMPRE: Desligue a válvula do cilindro quando o Queimador Lateral não estiver em uso.
29. SEMPRE: Assegure-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF" (Desligado) quando não estiverem em uso.
30. SEMPRE: Utilize apenas um circuito protegido de Interruptor de Falha de Aterramento (GFI) com este aparelho de gás de cozinha para uso externo.



NÃO CONFIE APENAS NESTA SEÇÃO DE SEGURANÇA. USE CUIDADO E SENSO COMUM EM TODO MOMENTO.

POR FAVOR, LEIA O MANUAL CUIDADOSAMENTE PARA OUTROS AVISOS IMPORTANTES DE SEGURANÇA.

GARANTIA LIMITADA

PRAZO DE GARANTIA

O produto neste manual identificado, devidamente lacrado, é garantido pelo seu fabricante e/ou importador, pelo prazo de **12 meses**, contando a partir da data da Nota Fiscal de compra. O consumidor deverá seguir as condições e recomendações a seguir:

Esta garantia contratual é dada ao produto identificado, concedida exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem, ou quaisquer outros vícios de qualidade que o tornem impróprio ou inadequado ao uso regular.

Para a comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar este a 1ª via da nota fiscal de compra, ou outro documento fiscal equivalente, desde que identifique o produto e a data de compra, legível, sem rasuras ou emendas. Em garantia entende-se a substituição gratuita dos componentes que apresentem defeitos de produção ou de deformação material.

Em caso de defeito irreparável ou de repetidas avarias da mesma origem, o Revendedor/Importador poderá optar pela substituição do aparelho. A garantia do novo aparelho será válida até o fim do contrato inicial.

NÃO COBERTO PELA GARANTIA

A garantia não abrangerá:

Danos sofridos pelo produto e ou acessórios, em consequência de acidentes, uso incorreto, uso inadequado, imperícia e avarias durante transporte não efetuado pelo Revendedor/Importador;

Danos sofridos pelo produto, em consequência de sua utilização para outras finalidades não especificadas pelo fabricante e/ou importador, ou incompatíveis com a destinação do produto.

São também excluídas da garantia, intervenções inerentes à instalação e alimentação do aparelho, uso de voltagem indevida, assim como as operações de manutenção enunciadas no manual de instruções. A garantia não cobre o desgaste proveniente de sua utilização.

Importador/Distribuidor

NEWPORT COMERCIO ATACADISTA DE ELETRODOMESTICOS E ELETRONICOS LTDA

CNPJ: 34.858.540/0001-22


AV ACESSO RODOVIARIO, SN QUADRAQ 08 ANEXO 1 SALA 19


SERRA / ES CEP 29161-376

Garantia Legal: **12 meses**

Serviço de Atendimento ao Consumidor

 Solutti Serviços

 (11) 4558 3342

 (11) 94578 1214

sac@soluttiservicos.com.br

www.soluttiservicos.com.br

LOCALIZANDO SEU QUEIMADOR LATERAL

Verifique os códigos de construção locais para o método adequado de instalação. Na ausência de códigos locais, esta unidade deve ser instalada de acordo com a última edição do Código Nacional de Gás Combustível

- Antes de instalar as grelhas internas nos gabinetes, copie todas as informações do produto, como número do modelo, número de série e tipo de grade (por exemplo, gás natural ou GLP) e armazene as informações em um local seguro.
- Se o Queimador Lateral for instalado por um instalador ou técnico profissional, certifique-se de que ele mostre onde está o seu fornecimento de gás. Todas as mangueiras de gás devem ter um desligamento fácil e ser facilmente acessível. Se você sentir cheiro de gás, verifique se há vazamentos de gás imediatamente. Verifique apenas com uma solução de sabão e água. Nunca verifique se há vazamentos de gás com uma chama aberta.




Aviso: Recomendamos a instalação por um profissional habilitado para seu Queimador Lateral Coyote. Estas instruções fornecem as medidas necessárias para construir uma estrutura de alvenaria para abrigar sua churrasqueira a gás ao ar livre.

IMPORTANTE: Os acessórios de gás, o regulador e as válvulas de fechamento fornecidas pelo instalador devem estar facilmente acessíveis.

LOCALIZAÇÃO DO SEU QUEIMADOR LATERAL: **PERIGO**

Instale seu Queimador Lateral somente em uma área bem ventilada. Nunca coloque o Queimador Lateral em áreas fechadas sem um sistema de ventilação apropriado. Quando em uso, o Queimador Lateral gerará muita fumaça. Ao instalar a seu Queimador Lateral, selecione um local externo que assegure que haja uma área adequada para a fumaça se dissipar ou utilize um equipamento de exaustão.

Requisitos de ventilação para operação adequada do seu Queimador Lateral

- A ventilação de um Queimador Lateral a gás é absolutamente obrigatória para garantir que seu Queimador Auxiliar funcione conforme o pretendido e para garantir a segurança de você, sua família e convidados. A ventilação adequada é necessária para permitir que o calor dentro do seu Queimador Lateral escape e para permitir que qualquer gás vazado de um tanque ou conexão escape antes que um acúmulo desse gás possa ocorrer e possivelmente incendiar.  **PERIGO**  Falha em fornecer ventilação adequada irá anular a garantia do Queimador Lateral Coyote e irá causar um risco de lesão corporal ou morte.
- Se você optar por instalar seu Queimador Lateral em uma ilha, a própria ilha deve ser ventilada adequadamente. Qualquer ilha desse tipo deve ter no mínimo 2 aberturas (melhor se 4 aberturas) por gabinete que tenha qualquer tipo de fornecimento de gás ou conexão. Cada ventilação deve ter pelo menos 130 cm² de área e ter acesso ao ar fresco ou externo. Essas aberturas permitirão que o calor que está preso no interior, devido ao vento, possa dissipar-se dos respiros da ilha. No entanto, se a ilha não for ventilada corretamente e o vento vier da parte de trás, o calor tentará escapar pela saída mais fácil, o que provavelmente ocorrerá pela parte inferior do Queimador Lateral e painel de controle frontal. 

ATENÇÃO

- Uma maneira simples de pensar no que está ocorrendo dentro do seu Queimador Lateral é que, quando seus queimadores estão acesos, eles emitem uma chama que cria o calor para cozinhar sua comida. Este calor deve esgotar ou escapar do Queimador Lateral, caso contrário você teria eventualmente uma

unidade que não só criaria calor intenso, mas também uma pressão perigosa. Isso pode causar sérios danos, não apenas ao Queimador Lateral, mas a qualquer operador, pessoas ou propriedades próximas. O Queimador Lateral em si permite a ventilação principalmente através da parte traseira da unidade acima do painel traseiro, mas abaixo da parte superior da tampa. No entanto, o vento pode atuar como uma barreira à ventilação e exaustão. Este bloqueio de escape pode causar problemas e condições perigosas. Portanto, muito cuidado deve ser tomado na escolha de um local para seu Queimador Lateral e na instalação do mesmo em qualquer ilha de alvenaria ou outra estrutura ao ar livre. Isso pode fazer com que o painel de controle e os botões se aqueçam ao toque e possivelmente queimem seus dedos, sem mencionar que ele pode derreter todas as juntas de borracha nas válvulas e danificar o sistema de ignição para onde ele precisará ser totalmente substituído.

- A ventilação e a direção e as condições típicas do vento devem ser sempre consideradas ao planejar sua ilha de cozinha ao ar livre. Da mesma forma que você planeja o layout e mede sua cozinha interna, você também deve fazer o mesmo para o exterior; mas você não pode esquecer a Mãe Natureza e os efeitos que ela pode ter em seu equipamento de cozinha ao ar livre.

Liberação:

- **DE MATERIAIS NÃO-COMBUSTÍVEIS:** Os Queimadores Laterais da Coyote podem ser colocados diretamente sobre, ou adjacentes a, materiais não combustíveis, sujeitos a requisitos de ventilação. A tampa de um Queimador Lateral Coyote gira principalmente no corpo. Se você tiver uma parede ou divisória atrás da unidade que bloquearia a ventilação, é necessário um mínimo de 177,8 mm de espaço livre da parte de trás do Queimador Lateral à parede para fins de ventilação. Se você não tiver uma parede ou divisória bloqueando a ventilação, ventilação da unidade, então você só precisa de um extra de 50,8 mm atrás da unidade para a tampa abrir totalmente. Se desejar usar a opção você deve ter o cuidado de deixar espaço suficiente (pelo menos 152,4 mm) em cada lado do Queimador Lateral para que o motor e o manípulo do espeto rotativo tenham espaço no balcão.

Para instalações internas

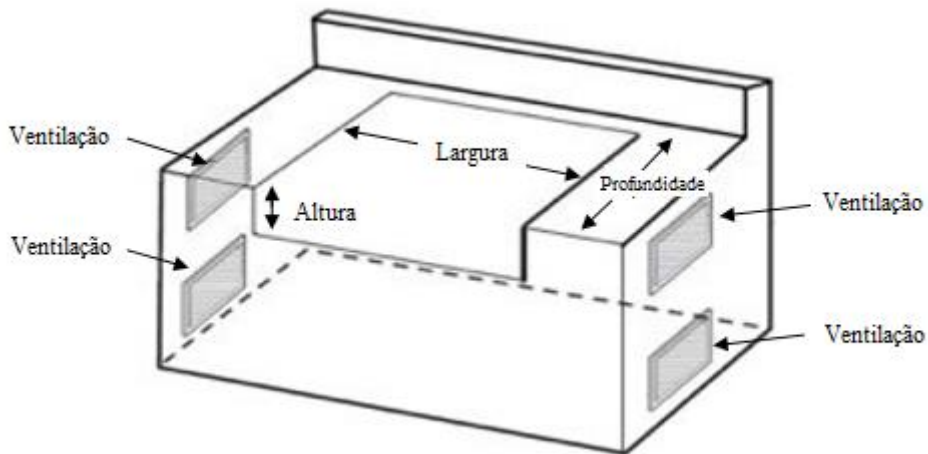
Um Queimador Lateral interno é projetado para fácil instalação em caixas de alvenaria. Para aplicações não combustíveis, a grade desce para a abertura (como mostrado no esquema de detalhes de corte - Fig. A) e trava do próprio corpo da grade. Não é necessário um deck inferior para apoiar a churrasqueira a partir do fundo. Também é necessário que:

- Um mínimo de dois furos de ventilação no gabinete, de pelo menos 508 mm (por ventilação), deve estar presente para ajudar a liberar qualquer vazamento de gás do gabinete.
 - Como o GLP é mais pesado que o ar, para Queimador Lateral de GLP localize suas aberturas na altura da válvula do tanque ou inferior.
 - Como o Gás Natural é mais leve que o ar, para churrasqueiras a gás natural localize suas aberturas na altura da conexão do gás ou superior.
 - A bancada deve ser plana e nivelada em relação ao chão.

Instalação e Uso em locais elevados

Queimadores Laterais Coyote são projetados para operar de forma mais eficiente em 0-2000 metros acima do nível do mar. A partir de 2000-4000 metros acima do nível do mar, você não notará qualquer diminuição substancial em seu calor, embora mais gás esteja queimando dentro dos queimadores devido a menos oxigênio. Acima de 4000 metros, você pode experimentar tempos de cozimento mais longos em sua grelha do que experientes ao nível do mar. Isto deve-se à mistura ar / combustível que ocorre dentro dos queimadores. Se você tiver dúvidas ou preocupações em relação à sua localização ou elevação, entre em contato com o Atendimento ao Cliente do Coyote para obter assistência.

Recorte Dimensões Figura A





Mínimo de 2 aberturas, melhor ainda 4 aberturas, por gabinete que tenha qualquer tipo de fornecimento de gás ou conexão. Cada ventilação deve ter pelo menos 130cm² e ter acesso ao ar fresco ou externo. Duas aberturas de cada lado facilitarão e melhorarão o fluxo de ar e a ventilação.

Modelo	Dimensões do Nicho (mm)			Dimensão Total (mm)		
	Altura	Largura	Profundidade	Altura	Largura	Profundidade
C1PB	260,35	533,40	533,40	330,20	609,66	615,95



REQUISITOS DE GÁS

NOTA: A Coyote recomenda enfaticamente que um técnico qualificado execute a instalação inicial e todas as conversões ou modificações no suprimento de gás.

 **ATENÇÃO**  Nunca ligue uma linha de gás não regulamentada ao aparelho. A conexão a uma linha de gás não regulada pode causar calor excessivo ou fogo e o risco de danos à propriedade, lesões corporais ou morte.

IMPORTANTE: Antes de conectar o Queimador Lateral à fonte de gás, verifique se os botões de controle do Queimador Lateral estão na posição “DESLIGADA”.

- Verifique o tipo de suprimento de gás a ser usado, GN ou GLP.
- Todos os vedantes de tubos devem ser do tipo aprovado e resistentes às ações do gás. Nunca use selante de tubo em conexões de acessórios.
- A instalação deste aparelho deve estar em conformidade com a regulamentação local para utilização de gás.

 **ATENÇÃO**  As válvulas de gás são pré-configuradas na fábrica para operar em GLP ou Gás Natural. Se você deseja converter, não deixe de entrar em contato com seu revendedor PRIMEIRO!

NOTA: Um recinto construído para armazenar um cilindro de gás GLP deve ser ventilado por aberturas no nível da válvula do cilindro e no nível do chão. A efetividade das aberturas para a ventilação deve ser determinada com o cilindro de gás GLP no local. Isso deve ser feito em uma das seguintes formas:

- 1) Um lado do recinto deve ser completamente aberto; ou
- 2) Recintos que tiverem quatro lados, completos com teto e fundo:
 - A. Pelo menos duas aberturas de ventilação no nível da válvula do cilindro devem ser feitas na parede lateral, ambos do mesmo tamanho, espaçadas a 180 graus e desobstruídas.
 - B. Cada abertura deve ter uma área livre total de não menos do que aproximadamente 7.1 cm/kg de capacidade de combustível armazenada, e não menos do que uma área livre total de 64.5 cm² aproximadamente.
 - C. A borda superior da abertura que ficará no nível chão não poderá ficar mais do que 15cm acima do chão. As aberturas devem ter tamanhos iguais, espaçadas em 180 graus e desobstruídas.

Pressão na Tubulação de Gás GLP

- Para instalação encanada de GLP, use um regulador conversível e programe-o para gás GLP.

Pressão de Distribuição do Gás GLP

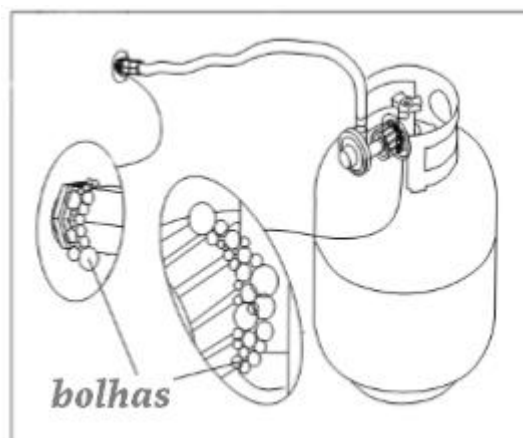
- A unidade deve ser usada com o regulador de pressão do gás. O regulador controlará e manterá uma pressão uniforme do gás na tubulação.
- O tamanho dos orifícios do queimador são ideais para a pressão de gás fornecida pelo regulador.

Teste de Vazamento

- Faça um teste de vazamento anualmente, não importando se o cilindro de gás tenha sido desconectado ou não. Além disso, todas as vezes que o cilindro for conectado ao regulador ou qualquer parte do sistema de gás for desconectado ou trocado, faça o teste de vazamento.
- Como precaução de segurança, lembre-se de sempre fazer o teste de vazamento ao ar livre, numa área bem ventilada. Nunca fume ou permita a presença de possíveis formas de ignição na área durante o teste de vazamento. Não use uma chama, tal como um fósforo aceso para fazer um teste de vazamento. Utilize apenas uma solução para o teste como especificado a seguir.

Procedimentos para Teste de Vazamento

1. Prepare uma solução para o teste misturando sabão líquido e água. Utilize uma garrafa com borrifador, e encha metade dela com o sabão, e a outra metade com água.
2. Cheque e certifique-se de que todos os botões estão na posição OFF (Desligado).
3. Gire o botão da válvula do cilindro no sentido anti-horário uma vez para abrir.
4. Borrife a solução nas junções do sistema de distribuição de gás.
5. Bolhas de sabão estourando nas juntas indica que um vazamento está presente.
6. Interrompa o vazamento apertando a junta que estiver frouxa ou trocando a parte defeituosa por outra parte recomendada pelo fabricante. Não tente consertar a válvula do cilindro se ela estiver danificada. Neste caso, o cilindro deve ser trocado.
7. Se não for possível interromper o vazamento, desligue o fornecimento de gás no cilindro, e remova-o do Queimador Lateral. Ligue para um técnico autorizado em serviços de gás ou um distribuidor de gás GLP. Não utilize o aparelho até que o vazamento seja corrigido.
8. Empurre e gire qualquer botão para liberar pressão na mangueira e na tubulação.
9. Desligue o botão.



OPERANDO O QUEIMADOR LATERAL

PERIGO

- Não abrir a tampa antes de acender os queimadores ou não esperar 5 minutos para permitir que o gás se dissipe, pode resultar em um incêndio explosivo que pode causar lesão corporal grave ou morte

ATENÇÃO

- NUNCA use o Queimador Lateral se houver odor de gás.
- NUNCA fique em pé com a cabeça, corpo ou braços sobre o Queimador Lateral enquanto ascende.
- Inspeção SEMPRE a mangueira antes de usar o Queimador Lateral. Se houver abrasão ou desgaste excessivo, ou se a mangueira estiver cortada, ela deve ser substituída antes que o aparelho de gás de cozinha seja colocado em operação. O conjunto da mangueira de substituição deve ser o especificado pelo fabricante.
- SEMPRE se certifique de que a área ao redor do Queimador Lateral esteja livre de substâncias inflamáveis como gasolina, madeira, etc.
- SEMPRE assegure que não haja bloqueio do fluxo de ar através do espaço de ventilação localizado abaixo da face da unidade.

REGRAS GERAIS

ATENÇÃO NUNCA deixe o Queimador Lateral sem vigilância enquanto cozinha!

- Certifique-se de que o Queimador Lateral tenha sido testado quanto a vazamentos e esteja localizada corretamente, com a ventilação e as folgas necessárias.
- Verifique se a extremidade de cada tubo do queimador está localizada corretamente em cada orifício da válvula.
- Acenda os queimadores do Queimador Lateral usando as instruções fornecidas neste manual.
- Ajuste as configurações de calor para a temperatura de cozimento desejada.
- Deixe a grelha esfriar, limpe os respingos ou gordura e limpe a bandeja coletora.
- NUNCA coloque uma cobertura no Queimador Lateral enquanto este ainda estiver quente, pois pode começar um incêndio.

PERIGO

**Mantenha os cabos de alimentação elétrica e a mangueira de
Suprimento de combustível longe de qualquer superfície aquecida.**

ACENDENDO SEU QUEIMADOR LATERAL



1. Abra a tampa.
2. Mantenha seu corpo, braços e rosto distantes dos queimadores e da superfície de cozimento.
3. Selecione o queimador que você deseja acender.
Pressione e gire o botão correspondente para esse queimador no sentido anti-horário para a posição "Alta".
 - a. Quando estiver se aproximando da posição "Alta", você notará que a válvula está ficando mais difícil de girar. Isto é a mola dentro da válvula acumulando energia para criar a faísca. Depois de ouvir um clique, o ignitor acendeu a faísca para aquele queimador.
 - b. Não gire o botão muito rápido, pois é necessário que o gás circule até o coletor e, em seguida, para a válvula e finalmente no queimador onde encontrará a faísca do ignitor (na frente do queimador). Por outro lado, se você girar o botão muito devagar, poderá causar um acúmulo de gás no Queimador Lateral e criar labaredas grande quando se inflama.
4. Se o queimador não acender na primeira tentativa, tente novamente imediatamente, mas esteja ciente se há qualquer gás se acumulando dentro do Queimador Lateral.
 - a. **⚠️ ATENÇÃO ⚠️** Se o Queimador Lateral não acender após três tentativas consecutivas, coloque o botão para a posição "Off" (desligado), mantenha a tampa aberta e permita que a churrasqueira se livre de qualquer gás acumulado pelo menos 5 minutos antes de iniciar o processo novamente.
5. Se, neste ponto, a churrasqueira ainda não acender, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente do Coyote para obter assistência adicional.

USANDO SEUS QUEIMADORES E GRELHANDO COM SEGURANÇA

Seu Queimador Lateral foi projetado para atingir uma temperatura que você configurou ajustando uma válvula que, por sua vez, ajusta a quantidade de gás que passa por cada queimador. Esta válvula está localizada atrás do seu botão e é a chave para o seu consumo de calor e combustível. Além disso, a maneira de acender os queimadores é através das válvulas, portanto, por favor, entenda a importância das válvulas / manípulos e a posição / cuidados tomados em relação a eles.

Exemplo: Se você esquecer de desligar um botão e o queimador não estiver aceso, você terá um vazamento de gás para fora dessa válvula. Você deve estar ciente do status do seu Queimador Lateral e ser responsável!

Quando você acender seu Queimador Lateral pela primeira vez, deixe acesa por 5(cinco) minutos para eliminar qualquer cheiro ou detritos que possam ser deixados de fabricação e/ou trânsito. Isso é feito operando o seu Queimador Lateral na configuração "ALTA" com a tampa fechado por não mais que 5 minutos. Depois de ter "queimado" o Queimador Lateral, você está pronto para cozinhar!

Preparando alimentos no seu Queimador Lateral



ATENÇÃO Sempre observe práticas seguras de manipulação de alimentos e de preparo de alimentos usando este Queimador Lateral, para prevenir doenças transmitidas por alimentos.

- Sempre cozinhe os alimentos adequadamente. Alimentos mal cozidos podem reter bactérias, especialmente se descongeladas ou expostas a condições quentes antes do cozimento.
- Sempre use pratos e utensílios separados para o manuseio de alimentos crus. Nunca coloque alimentos crus e alimentos cozidos no mesmo prato, e nunca coloque alimentos cozidos em um prato que foi usado para manuseio de alimentos crus.
- Sempre lave cuidadosamente todas as placas e utensílios usados para manusear alimentos crus antes de usá-los para manipular alimentos cozidos.
- Lave sempre todos os legumes, frutos do mar e aves antes de cozinhar.
- Sempre deixe alimentos não cozidos na geladeira até que esteja pronto para começar a cozinhar.

Dicas para grelhar

- Se você pré-cozinhar carne ou frango, faça-o imediatamente antes de grelhar.
- Leve à geladeira as sobras dentro de 2 horas depois de tirar a comida do Queimador Lateral.
- Nunca deixe a bandeja ferver, pois isso pode ser perigoso. Gordura de alimentos gordurosos que foram coletados na bandeja pode inflamar e possivelmente causar lesões corporais ou danos à propriedade.
- Use um termômetro de carne para garantir que o alimento tenha atingido uma temperatura interna segura.
- Sempre retire o excesso de gordura de seus alimentos para reduzir a ocorrência de labaredas durante o cozimento.
- Aplique uma camada leve de óleo de cozinha nas grelhas de cozimento antes de grelhar, para evitar que os alimentos grudem.
- Cozinhe as porções iguais juntas, para que cozinhem uniformemente.
- Use pinças para manusear alimentos no Queimador Lateral.
- Nunca fure alimentos enquanto eles estiverem cozinhando no Grill, pois isso irá secá-los.

- Manuseie os alimentos com pouca frequência. Alguns chefs dizem que um bom bife nunca deve ser virado mais de uma vez.
- Aplique molhos à base de açúcar, como molhos para churrasco comerciais apenas durante os últimos estágios de cozimento, para evitar carbonização.
- Mergulhe o cordão que você usa para amarrar assados e aves no espeto rotativo para protegê-lo da queima.
- Use uma bandeja de alumínio descartável cheia de água, suco de fruta, vinho ou marinada para adicionar sabor e umidade extras a alimentos cozidos lentamente, como assados, frangos inteiros, perus ou patos.

Controlando Labaredas



ATENÇÃO Labaredas podem ocorrer no cozimento de carnes em um Queimador Lateral a gás. Isso adiciona um sabor único. Flare-ups excessivos resultantes do acúmulo de gordura na parte inferior do Queimador Lateral podem cozinhar demais os alimentos e causar uma situação perigosa para você e seu Queimador Lateral. Se isso ocorrer, NÃO derrame água sobre as chamas, pois isso pode causar salpicos de gordura e resultar em queimaduras graves ou danos corporais. Se ocorrer um incêndio com gordura, feche a tampa e desligue os queimadores principais até que a gordura queime. Tenha cuidado ao abrir a tampa, pois labaredas repentinas podem ocorrer.

Para minimizar as Labaredas

- Apele o excesso de gordura das carnes antes de cozinhar.
- Cozinhe carnes com alto teor de gordura (frango ou carne de porco) em ambientes baixos ou indiretamente.
- Certifique-se de que a sua churrasqueira esteja nivelada e que a gordura possa evacuar para a bandeja de gotejamento.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

Toda limpeza e manutenção devem ser feitas somente quando o Queimador Lateral estiver frio e com o suprimento de combustível desligado no cilindro ou na fonte.

BANDEJA DE GOTEJAMENTO

A bandeja de gotejamento localizada abaixo do Queimador Lateral deve ser limpa periodicamente para evitar o acúmulo de detritos.

NOTA: Deixe a bandeja de gotejamento esfriar antes de limpar.

IMPORTANTE: Não deixe o Queimador Lateral do lado de fora durante as intempéries, a menos que esteja coberta (capa vendida separadamente). A água da chuva pode acumular-se no interior do Queimador Lateral se deixado descoberto. Se a bandeja de gotejamento não for limpa após o uso e a churrasqueira for deixada descoberta, a bandeja de gotejamento irá encher de água, fazendo com que gordura e água entrem no carrinho do Queimador Lateral. Recomendamos que limpe e armazene a bandeja coletora após cada uso.

Grelhas

As grelhas podem ser limpas imediatamente após o uso e após desligar o Queimador Lateral. Mas, tome muito cuidado, pois as grelhas ficarão muito quentes se você as limpar imediatamente após o cozimento. Use uma luva de churrasco e esfregue as grelhas de cozimento com um pano úmido. Se a grelha for deixada a arrefecer, a limpeza das grelhas será mais fácil se for removida do Queimador Lateral e limpa com um detergente suave.

QUEIMADORES

IMPORTANTE: Os botões de controle do gás devem estar na posição “DESLIGADO” e a linha / fonte de combustível deve estar desconectada. Para reduzir as hipóteses de FLASHBACK, o procedimento abaixo deve ser seguido pelo menos uma vez por mês ou quando a sua grelha não tiver sido utilizada durante um longo período.

Queimadores principais:

1. Remova os queimadores do corpo do queimador lateral levantando cuidadosamente cada queimador e afastando-o do orifício da válvula de gás. Escove toda a superfície externa do queimador para remover restos de comida e sujeira. Limpe todas as portas entupidas com um arame rígido, como um clipe de papel aberto.
2. Inspeção o queimador em busca de danos (rachaduras ou furos) e se tal dano for encontrado, solicite e instale um novo queimador.
3. Após a instalação, verifique se os orifícios da válvula de gás estão colocados corretamente dentro da posição correta, verifique também a posição do eletrodo de faísca.

Cuidado e manutenção em aço inoxidável

É um equívoco comum achar que o aço inoxidável manterá seu brilho original de fábrica com pouca ajuda do consumidor. Infelizmente, isto não é verdade. O aço inoxidável não irá manchar, descolorir, corroer ou enferrujar tão rápido quanto outros tipos de aço, mas não é totalmente à prova de intempéries. Se não for mantido adequadamente, todos os tipos de aço inoxidável podem enfrentar descoloração da superfície, corrosão e, eventualmente, ferrugem. Qualquer aço inoxidável exposto ao meio ambiente exigirá atenção e cuidado ao longo da vida para garantir que ele mantenha seu brilho e integridade estrutural.

Limpeza do aço inoxidável e polimento

1. Deixe o Queimador Lateral esfriar antes de limpar / polir o aço inoxidável. Não limpe aço inoxidável do seu Queimador Lateral quando o mesmo estiver em operação ou ainda quente.
2. Para limpar o aço inoxidável, lave toda a sujeira e detritos do aço com água morna. Se você tiver pontos difíceis para limpar, então um produto apropriado pode ser usado.
3. Em seguida, enxágue e seque o aço com uma toalha limpa. Não permita que o aço seque ao ar pois a água parada pode causar descoloração da superfície.
4. O último passo é proteger a unidade com um bom polidor. Existem vários produtos no mercado que ajudarão a manter seu Queimador Lateral protegido contra os elementos por um longo período. A maioria desses esmaltes é tóxica, portanto use-os somente no exterior do Queimador Lateral. Siga as instruções fornecidas em qualquer produto de polir. Não use esses produtos nas grelhas ou flavorizadores.
 - a. Aplique o polimento com uma toalha de papel limpa.
 - b. Não deve haver excesso de líquido na superfície, mas é aceitável que seja um pouco oleoso, pois isso se dissipará.
5. Se a seu Queimador Lateral tiver desenvolvido descoloração da superfície ou ferrugem da superfície, limpe a unidade conforme indicado acima e use um bom produto para remover ou reduzir os pontos. Siga as instruções fornecidas no produto. A Coyote não garante nem o desempenho ou os resultados de tais produtos.

Fatores ambientais que podem afetar a sua Churrasqueira

Existem várias causas típicas para a descoloração da superfície e corrosão em seu equipamento externo de aço inoxidável:

1. A argamassa (que contém cal) do processo de montagem da bancada respingou na unidade e não foi limpa por um período;
2. Os produtos químicos de piscina foram respingados na churrasqueira (o cloro e o ácido causarão problemas rapidamente) e a unidade não foi limpa imediatamente.
3. A água dura dos sprinklers (cloro na água) foi deixada na unidade.
4. O Queimador Lateral está exposto ao sal e a maresia do oceano por um período sem ser limpo (os proprietários que utilizam o produto em casa de praia devem ser rigorosos na manutenção de seus equipamentos inoxidáveis ao ar livre).
5. Poeira, ou ferrugem de outros metais em contato com a churrasqueira e foi deixado por um longo período.
6. Matérias orgânicas (como certos tipos de alimentos) podem ter chegado à superfície da grelha e foram cobertas. Com alta umidade e baixo oxigênio, a corrosão começará a ocorrer.
7. Sprays e soluções de limpeza contendo alcalino, cal, ácido, sal, etc. podem ter sido deixados na superfície da grelha sem secagem.
8. Deixar de limpar ou polir a sua grelha de acordo com as instruções acima

Maneiras de Evitar Ferrugem no seu Queimador Lateral

1. Compre uma capa Coyote para sua unidade. Isso garantirá que sua cobertura seja adequada e respirável, além de fornecer a proteção necessária.
2. Ao instalar a unidade, certifique-se de manter a unidade coberta quando algum trabalho de alvenaria estiver sendo realizado. Se qualquer argamassa ou poeira entrar em contato com o aço inoxidável, certifique-se de limpá-lo o mais rápido possível e use um polidor de aço inoxidável imediatamente depois.
3. Posicione seu Queimador Lateral longe de áreas que podem receber respingos de água de uma piscina ou banheira de hidromassagem.
4. Não armazene produtos químicos da piscina em seus gabinetes da bancada.

DIRETRIZES DE MANUTENÇÃO

1. Mantenha a área do aparelho de gás de cozinha ao ar livre, livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
2. Não obstrua o fluxo de combustão e ventilação.
3. Mantenha a (s) abertura (s) de ventilação do invólucro do cilindro livre de detritos.
4. Verifique visualmente as chamas do queimador. As chamas do queimador devem ser azuis e estáveis, sem pontas amarelas ou ruído excessivo. Se qualquer uma dessas condições ocorrer, desligue o Queimador Lateral e ligue para nossa linha de atendimento ao cliente.
5. Limpe o aparelho de gás de cozinha ao ar livre, incluindo superfícies especiais, com os agentes de limpeza recomendados, se necessário.
6. Verifique e limpe o queimador para verificar a existência de insetos e ninho. Um tubo entupido pode levar a um incêndio sob o Queimador Lateral.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS GERAIS

Inspeção seus queimadores pelo menos uma vez por ano ou imediatamente se ocorrer qualquer uma das seguintes condições:

- Cheiro de gás.
- Chamas que aparecem na maior parte amarelas.
- O Queimador Lateral não fica suficientemente quente.
- Queimadores fazem um barulho de encaixe.
- O Queimador Lateral aquece de forma irregular.



ARANHA E INSETOS: Aranhas e insetos podem se aninhar nos queimadores desta e de outras churrasqueiras, o que poderia interromper o fluxo de gás. Esta condição perigosa pode causar um incêndio atrás e sob o painel da válvula, danificando a churrasqueira e tornando-a insegura de operar. Recomendamos que você verifique o Queimador Auxiliar e remova quaisquer aranhas, insetos e teias pelo menos uma vez por ano para reduzir esse risco.

CUIDADO COM ARANHAS / INSETOS

Você deve inspecionar os queimadores uma vez por ano ou imediatamente após qualquer uma das seguintes condições ocorrer:

1. O cheiro de gás em conjunto com as chamas do queimador aparece em amarelo.
2. A churrasqueira não atinge a temperatura.
3. O queimador aquece de forma irregular.
4. Os queimadores fazem ruídos de estalo.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o Queimador Lateral não funcionar corretamente, use a tabela abaixo para ajudar no diagnóstico do problema. A solução de problemas é apenas para propósitos gerais. **SEGURANÇA ACIMA DE TUDO.** Se o problema persistir, entre em contato com nossa linha de Atendimento ao Cliente.

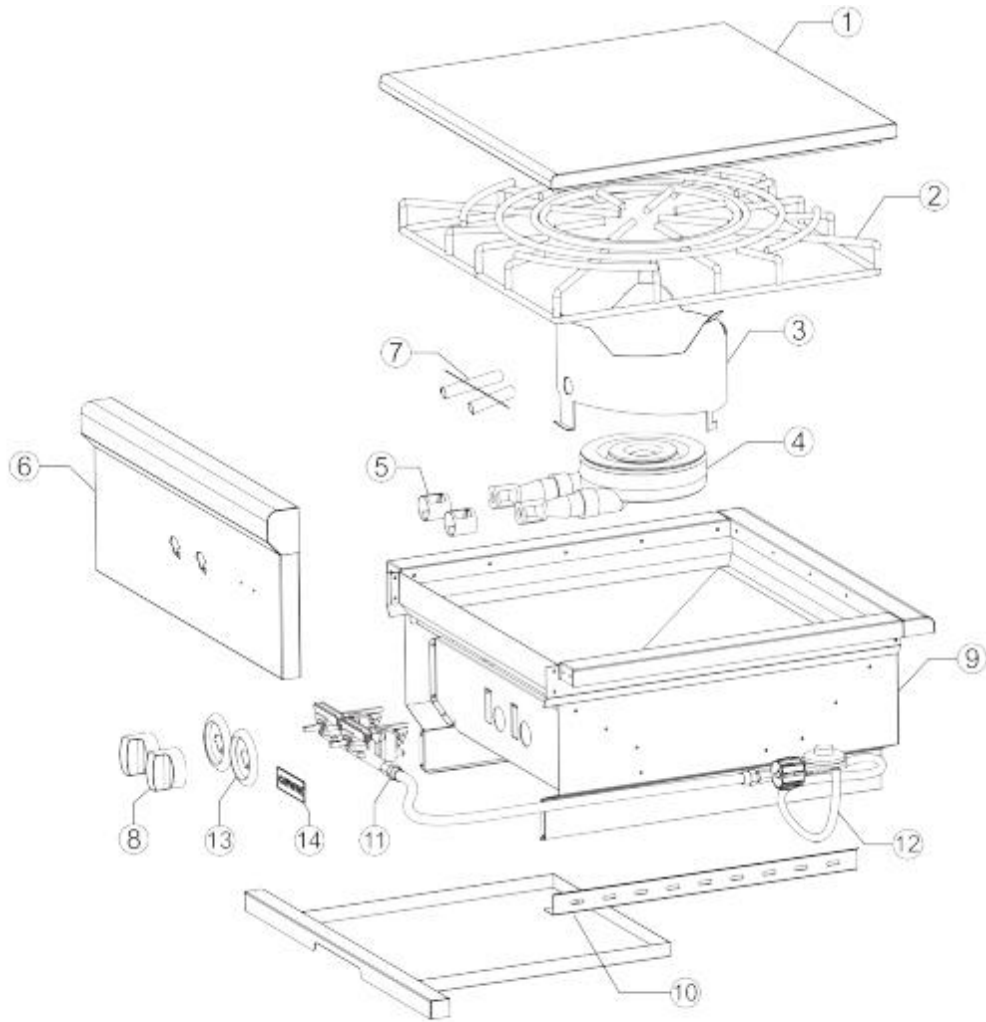
PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS E SOLUÇÕES
Queimador Lateral não acende quando o botão ignitor é pressionado.	<ul style="list-style-type: none">• O seu fornecimento de gás está ligado?• Verifique o seu nível de gás.• Um dos seus queimadores está ligado? Permitir até 5 segundos de fluxo de gás para acender.• O seu ignitor está funcionando?<ul style="list-style-type: none">- Você deve ouvir um som de estalo quando pressionar o acendedor.- Se você ouvir um som de estalo, você pode ver uma faísca nos eletrodos? <p>Nota: Você precisará remover suas grelhas de cozimento e flavorizantes</p>

	<p>para ver os eletrodos. Os eletrodos devem ter uma folga de 3,17mm a 6,35mm entre o eletrodo e o ponto de contato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verifique se há conexões de fios soltos no dispositivo de ignição ou nos eletrodos. - Verifique se há detritos bloqueando os eletrodos.
Flare-ups	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o queimador não esteja posicionado diretamente no caminho do vento. Certifique-se de que a bandeja esteja limpa (não use folha de alumínio na bandeja de gotejamento).Nota: Alguns surtos podem ser inevitáveis se cozinhar alimentos gordurosos.
Chamas Amarelas	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há obstruções na entrada do queimador, principalmente nas entradas de ar de cada queimador. • O Queimador Lateral pode estar em uma área com muito vento.
A Chama está baixa ou tem distribuição de calor desigual.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se há teias de aranha ou ninhos de insetos e limpe • O Queimador Lateral fria precisa ser pré-aquecida por 5 minutos em alta temperatura. • Saída de ar lateral pode estar desalinhado e precisa estar alinhado sobre os orifícios. • O tempo frio e ventoso exigirá que você afaste o Queimador Lateral do vento. • Falta de combustível. Verifique se a válvula do cilindro está aberta e se o cilindro tem combustível
Calor baixo com o botão em "HIGH" (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique se a mangueira de combustível está dobrada ou torcida. • Certifique-se de que a área da churrasqueira esteja livre de poeira. • Verifique o suprimento de gás e a pressão do gás. • Se for apenas um queimador que parece baixo, verifique se o orifício ou o queimador está limpo.
O Queimador Auxiliar está muito quente	<ul style="list-style-type: none"> • O acúmulo excessivo de gordura causa incêndios de gordura. • Regulador danificado ou defeituoso. Substitua por peças autorizadas de fábrica. • Cozinhe em uma temperatura mais baixa.
Chama atrás do painel de controle ou área do botão de controle.	<ul style="list-style-type: none"> • IMEDIATAMENTE, desligue a válvula do cilindro e deixe Queimador Lateral esfriar. • Verifique se há teias de aranha ou ninhos de insetos • O gás está vazando de uma conexão defeituosa. Aperte as conexões com uma chave ajustável e substitua as peças danificadas. Realize um teste

	<p>de vazamento em todas as conexões antes de cozinhar no Queimador Lateral novamente.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se você não encontrar o motivo, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência.
Fogo em qualquer conexão.	<ul style="list-style-type: none">• IMEDIATAMENTE, desligue a válvula do cilindro e deixe o Queimador Lateral esfriar.• O gás está vazando de uma conexão defeituosa. Aperte as conexões com uma chave ajustável e substitua as peças danificadas.• Realize um teste de vazamento em todas as conexões antes de cozinhar no Queimador Lateral novamente.• Se você não encontrar o motivo, ligue para o Atendimento ao Cliente para obter assistência.

VISTA EXPLODIDA / LISTA DE PEÇAS

C1PB



Nº	NOME	PART Nº
1	Tampa	C1PB-001
2	Grade, haste de aço inoxidável	C1PB-002
3	Instrumento de Chama	C1PB-003
4	Queimador	C1PB-004
5	Disparador de Ar	C1PB-005
6	Painel de Controle	C1PB-006
7	Tubo de Fogo	C1PB-007
8	Botão de Controle	C1PB-008
9	Caixa de Fogo	C1PB-009
10	Conjunto da Bandeja de Gotejamento	C1PB-010
11	Válvula	C1PB-011
12	Regulador	C1PB-012
13	Base do Manípulo	C1PB-013
14	Peitoral	C1PB-014