



LUCEX

CHURRASQUEIRAS A GÁS

**MANUAL DE
INSTRUÇÕES**

Introdução

O produto que você acaba de receber é uma Churrasqueira de alto poder calorífico, leia com atenção este manual afim de evitar qualquer risco de acidente e facilitar o uso, afinal, um churrasco é um evento de descontração e nós da Lucx Grill queremos fazer parte desses momentos só com alegrias e muita segurança.

No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, entre em contato imediatamente com o responsável Lucx Grill pela venda do seu produto.



Índice

Guia Rápido de Uso	1
Cuidados Básicos de Segurança	2
Especificações Técnicas	
Componentes	3
Dados Técnicos	4
Dimensões por Modelo	6
Instalação do Produto	
Dimensões para Embutir – Modelo LX40	7
Dimensões para Embutir – Modelo LX60	8
Dimensões para Embutir – Modelo LX75	9
Acessórios para Instalação do Gás	10
Instalação do Gás - Botijão (glp)	11
Instalação do Gás - Encanado (glp ou gn)	12
Uso da Churrasqueira e Acessórios	
Acendendo a Churrasqueira	13
Reposição da Água	16
Acessório Suporte Espeto (montagem e uso)	19
Uso da Tampa Bafo	21
Limpeza e Manutenção	
Cuidados Básicos durante a Limpeza	22
Limpeza da Churrasqueira	23
Desmontagem da Grelha	24
Limpeza da Grelha	25
Termo de Garantia	26
Suporte Técnico e Contatos Lucx	28

Guia Rápido de Uso

1. Certifique-se que os botões de gás estão na posição “desl” (fechado).
2. Abra as válvulas ou registros de gás da rede ou do botijão de gás.
3. Para os modelos da linha Elite, Ligue o plug elétrico da churrasqueira na tomada de energia elétrica.
4. Coloque água na bandeja até o nível máximo indicado na bandeja.
Se colocar pela parte superior da churrasqueira (região da grelha), não deixe derramar água nos queimadores.
DURANTE O USO, NUNCA DEIXE A ÁGUA ABAIXO DO NÍVEL MÍNIMO INDICADO NA BANDEJA E, SEMPRE QUE HOUVER UMA CAMADA DE GORDURA SOBRE A ÁGUA, TROQUE A ÁGUA DESCARTANDO A GORDURA.
5. Gire os botões de controle do gás de acordo com os queimadores que deseja acender mantendo na posição “max” (máximo).

Para modelos Elite: Imediatamente à abertura do gás, acione e mantenha acionado o botão de acendimento elétrico até os queimadores selecionados acenderam.

Para modelos Essenza: Imediatamente à abertura do gás, acenda os queimadores com o isqueiro até os queimadores selecionados acenderem (isqueiro acompanha a churrasqueira).
6. Aguarde que todos os queimadores acesos fiquem incandescentes (vermelhos e sem chamas).
7. Somente coloque os botões de controle do gás na posição “min” (mínimo) após os queimadores estarem todos acesos e incandescentes.
8. Siga as orientações de “cuidados básicos de segurança” disponível no item 2 do manual e *bom churrasco*.
9. Ao término do evento, não esqueça de fechar as válvulas ou registros de gás na rede ou no botijão de gás.



Cuidados Básicos de Segurança

Durante todo o uso do produto, alguns **CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA** devem ser tomados.

1. Instale sua churrasqueira a no mínimo 90cm de altura evitando que crianças consigam alcançar os controles (recomendação INMETRO).

2. Ao acender a churrasqueira, certifique-se que todos os queimadores selecionados para acenderem estejam realmente acesos. Caso algum dos queimadores esteja apagado:

Para os modelos Elite: acione novamente o botão de acendimento até que o queimador acenda.

Para os modelos Essenza: apague todos os queimadores e reinicie o acendimento iniciando pelo queimador que não acendeu na primeira tentativa.

IMPORTANTE: NUNCA UTILIZE A CHURRASQUEIRA COM UM DOS QUEIMADORES APAGADO. CASO O PROBLEMA PERSISTA, ENTRE EM CONTATO COM A ÁREA TÉCNICA LUCX.

3. Durante o uso, caso tenha que se distanciar do equipamento por alguns momentos, desligue os queimadores através dos botões de controle (posição “desl” indicado no painel) e avise as pessoas que possam estar próximas para não tocar (colocar a mão) no equipamento que estará quente.

4. Evite pessoas desavisadas e, principalmente crianças, na região de alcance ao equipamento durante o uso para evitar que coloquem a mão em regiões quentes.

5. Com os queimadores acesos, NUNCA reabasteça a água pela parte superior (região da grelha). Caso queira reabastecer pela parte superior, DESLIGUE os queimadores e reabasteça devagar para não respingar água nos queimadores.

6. NUNCA deixe FALTAR ÁGUA na bandeja com o equipamento em uso.

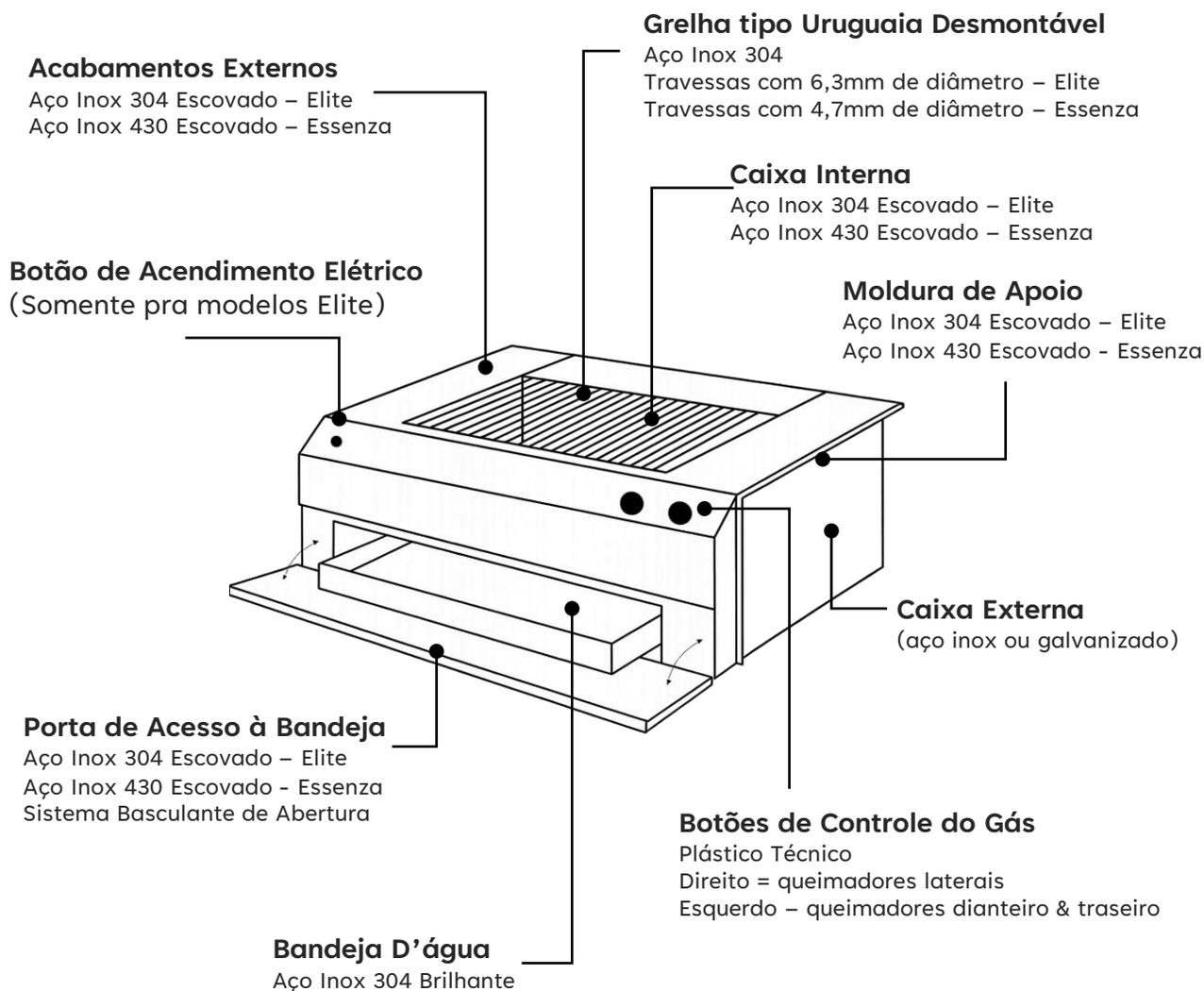
7. Fique atento a quantidade de gordura acumulada na superfície da água dentro da bandeja. Isso pode ocorrer em períodos longos de uso sem a troca da água. Recomendamos a troca da água a cada 3 horas de uso.

8. Cuidado ao manusear a bandeja pela porta frontal durante a reposição ou troca de água. A bandeja estará quente. Utilize luva térmica para esse modo de manuseio da bandeja.

9. No caso de utilização de manta térmica, papel alumínio ou outro tipo de material sobre a grelha, NUNCA COBRIR toda a área da grelha, isso causará super aquecimento. Deixar no mínimo 40% livre para circulação do ar quente.

Especificações Técnicas

Componentes



ATENÇÃO

Não acompanha os acessórios para instalação do gás (mangueiras, válvulas, conexões especiais, etc.) – Vide item Instalação do Gás desse manual.



Especificações Técnicas

Dados Técnicos

Tipos de Gás = GLP ou GN

Modelo LX40 (slim)

- 03 Queimadores de gás pequenos (1 frontal e 2 traseiros)
 - Geração de calor por queimador = 1.200 Kcal – Total = 3.600 Kcal
 - Consumo em BTU por queimador = 4.700 BTU/h – Total = 14.100 BTU/h
 - Potência Máxima em Watt/h por queimador = 1.377 W/h – Total = 4.131 W/h
 - Consumo de gás por queimador = 110 g/h – Total = 330 g/h
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GLP Botijão = 2,8 Kpa
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GLP Encanado = 2,5 Kpa
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GN Encanado = 1,25 Kpa
- Temperatura Máxima em gás GLP = 260°C (média das regiões da grelha)
- Temperatura Máxima em gás GN = 240°C (média das regiões da grelha)

Modelos LX60 e LX75 (forza e grand)

- 02 Queimadores de gás pequenos (laterais)
 - Geração de calor por queimador = 1.200 Kcal – Total = 2.400 Kcal
 - Consumo em BTU por queimador = 4.700 BTU/h – Total = 9.400 BTU/h
 - Potência Máxima em Watt/h por queimador = 1.377 W/h – Total = 2.750 W/h
 - Consumo de gás por queimador = 110 g/h – Total = 220 g/h
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GLP Botijão = 2,8 Kpa
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GLP Encanado = 2,5 Kpa
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GN Encanado = 1,25 Kpa
- 02 Queimadores de gás grandes (frontal & traseiro)
 - Geração de calor por queimador = 2.250 Kcal – Total = 4.500 Kcal
 - Consumo em BTU por queimador = 8.900 BTU/h – Total = 17.800 BTU/h
 - Potência Máxima em Watt/h por queimador = 2.606 W/h – Total = 5.212 W/h
 - Consumo de gás por queimador = 190 g/h – Total = 380 g/h
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GLP Botijão = 2,8 Kpa
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GLP Encanado = 2,5 Kpa
 - Pressão de Trabalho por queimador em gás GN Encanado = 1,25 Kpa
- Temperatura Máxima em gás GLP = 320°C (média das regiões da grelha)
- Temperatura Máxima em gás GN = 300°C (média das regiões da grelha)



Especificações Técnicas

Dados Técnicos

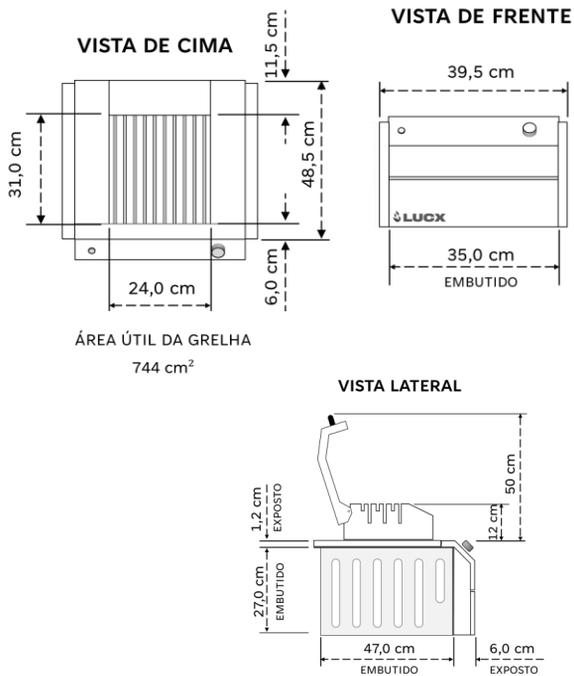
- Estrutura metálica em aço inoxidável ASI 304 – Linha Elite
- Estrutura metálica em aço inoxidável ASI 430 – Linha Essenza

- Bandeja D'água metálica em aço inoxidável ASI 304
 - Capacidade Modelo LX40 = litros (2 horas de uso)
 - Capacidade Modelo LX60 = 3,5 litros (3 horas de uso)
 - Capacidade Modelo LX75 = 4,5 litros (4 horas de uso)
- Acendimento Elétrico Bivolt (somente para linha Elite)
- Cabos Elétricos antichama
- Botões de Controle do gás em Material Injetado Técnico (não esquentam)
 - Modelo LX40 – Botão único – 3 queimadores (1 frontal e 2 traseiros)
 - Modelos LX60 e LX75
 - Botão Direito = Controle do Gás – 2 queimadores laterais
 - Botão Esquerdo = Controle do Gás – queimadores frontal & traseiro
- Travessas da Grelha em aço inoxidável redondo maciço ASI 304 com diâmetro de 6,35mm – Linha Elite
- Travessas da Grelha em aço inoxidável redondo maciço ASI 304 com diâmetro de 4,76mm – Linha Essenza

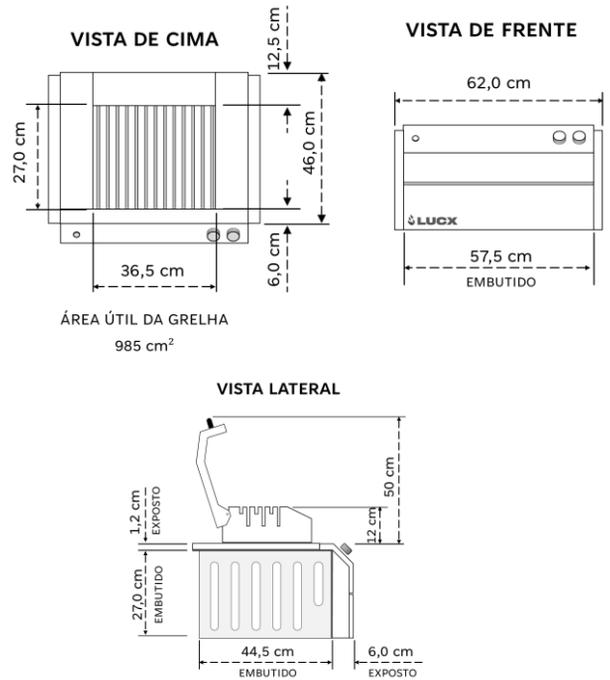


Dimensões por Modelo

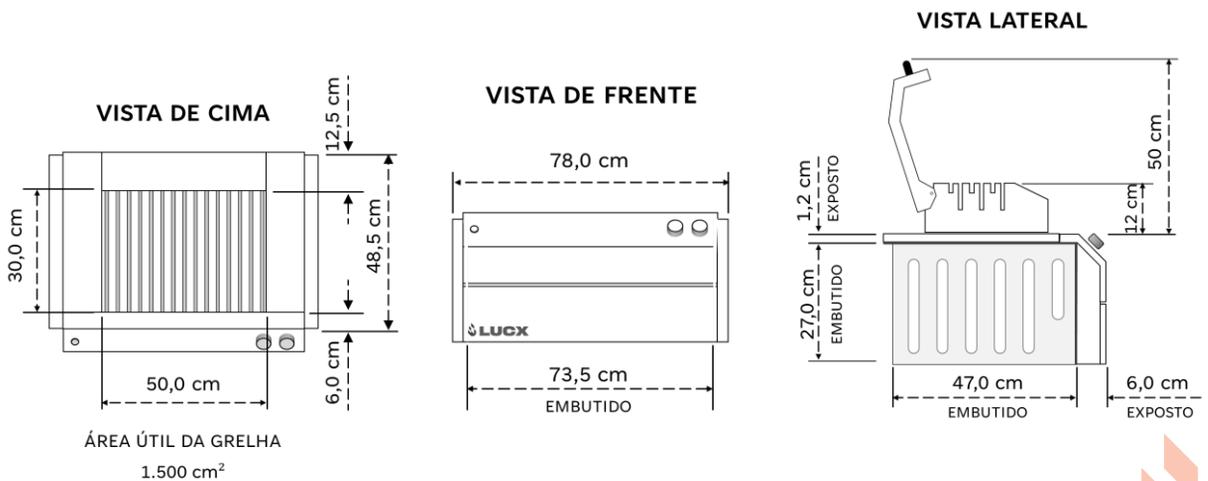
Modelo LX40 (slim)



Modelo LX60 (forza)



Modelo LX75 (grand)

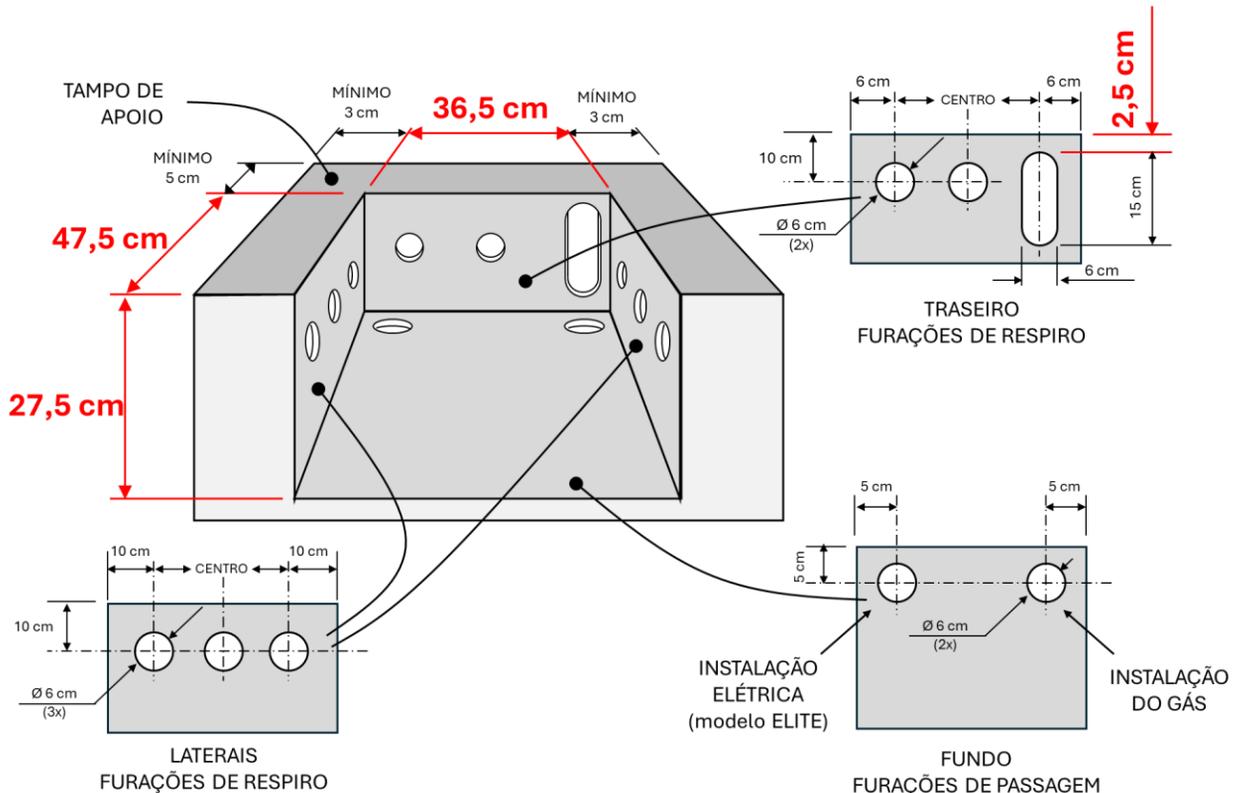


Instalação do Produto

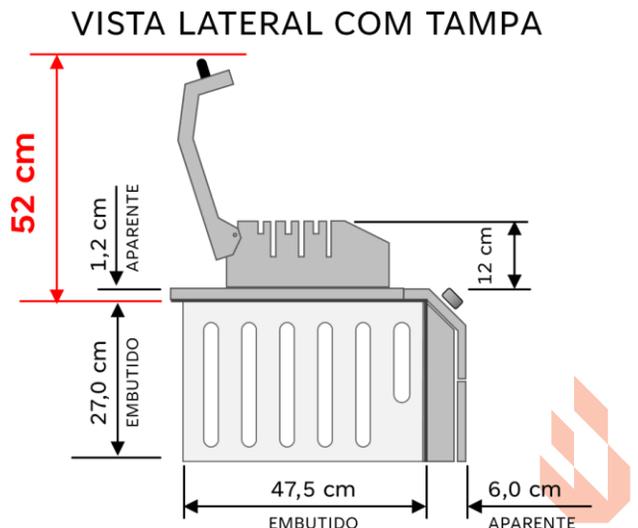
Dimensões para Embutir – Modelo LX40 (slim)

Obs.: Não é necessário que o nicho tenha as laterais internas, traseiro interno e fundo para embutir a churrasqueira.

DIMENSÕES IMPORTANTES (em negrito)



Em casos de instalação de móveis, coifa ou depurador de ar sobre a churrasqueira, **ATENÇÃO COM A ALTURA PARA ABERTURA DA TAMPA BAFO**

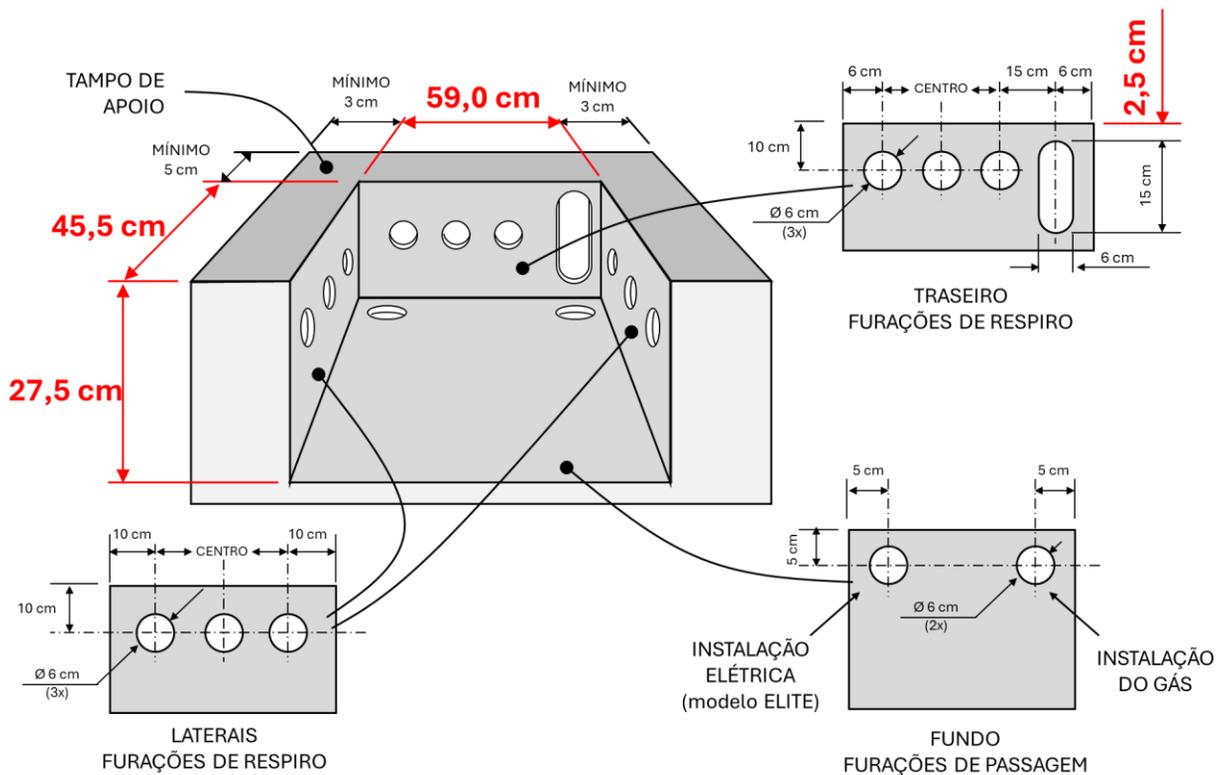


Instalação do Produto

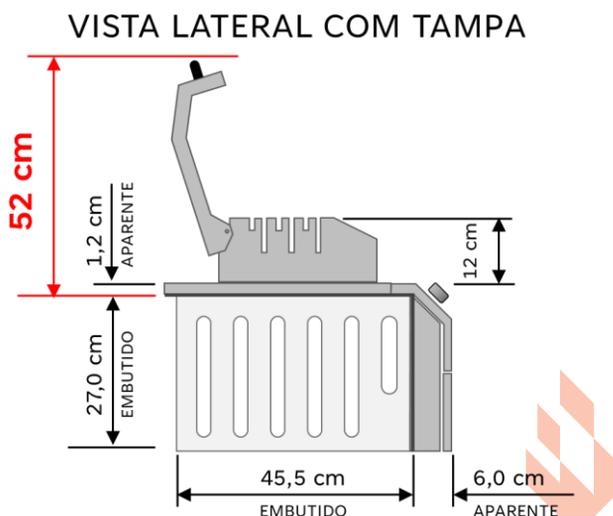
Dimensões para Embutir – Modelo LX60 (força)

Obs.: Não é necessário que o nicho tenha as laterais internas, traseiro interno e fundo para embutir a churrasqueira.

DIMENSÕES IMPORTANTES (em **negrito**)



Em casos de instalação de móveis, coifa ou depurador de ar sobre a churrasqueira, **ATENÇÃO COM A ALTURA PARA ABERTURA DA TAMPA BAFO**

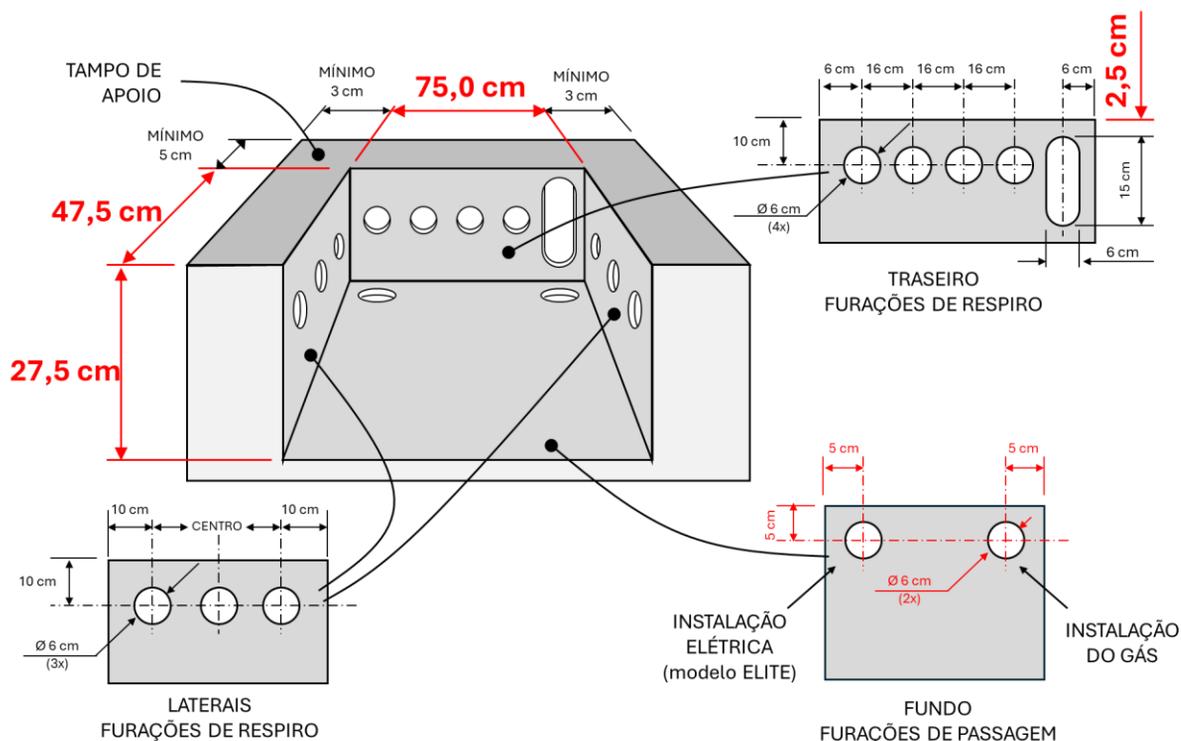


Instalação do Produto

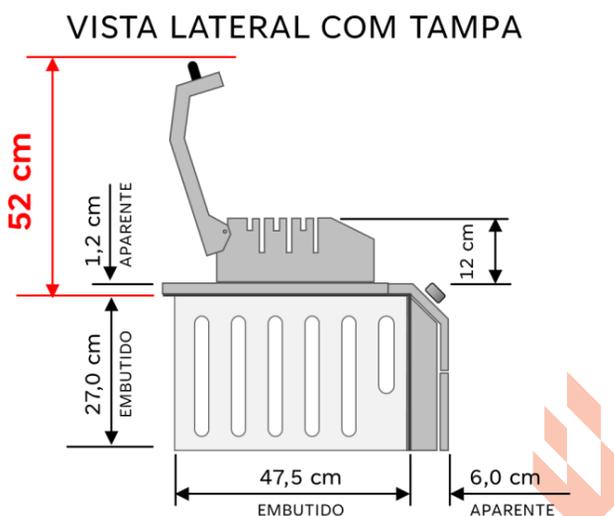
Dimensões para Embutir – Modelo LX75 (grand)

Obs.: Não é necessário que o nicho tenha as laterais internas, traseiro interno e fundo para embutir a churrasqueira.

DIMENSÕES IMPORTANTES (em negrito)



Em casos de instalação de móveis, coifa ou depurador de ar sobre a churrasqueira, **ATENÇÃO COM A ALTURA PARA ABERTURA DA TAMPA BAFO**



Acessórios para Instalação do Gás

Acessórios para Instalação do Gás em Botijão (GLP)

Regulador de pressão de gás com 2,80 kPa (válvula do botijão de 1kg/h ou 2kg/h) conforme NBR 8473. Data de validade em dia.

Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Data de validade em dia.

Obs:

Nunca instale regulador de “alta” pressão (ou reguladores com data de validade vencida).

Abraçadeiras de metal com parafusos.



Acessórios para Instalação do Gás Encanado (GN ou GLP)

Mangueira metálica flexível de 1/2" de acordo com NBR14177

Adaptador para mangueira metálica

Esse item acompanha o produto e não faz parte do kit Instalação LUCX

Fita veda rosca ou pasta de vedação

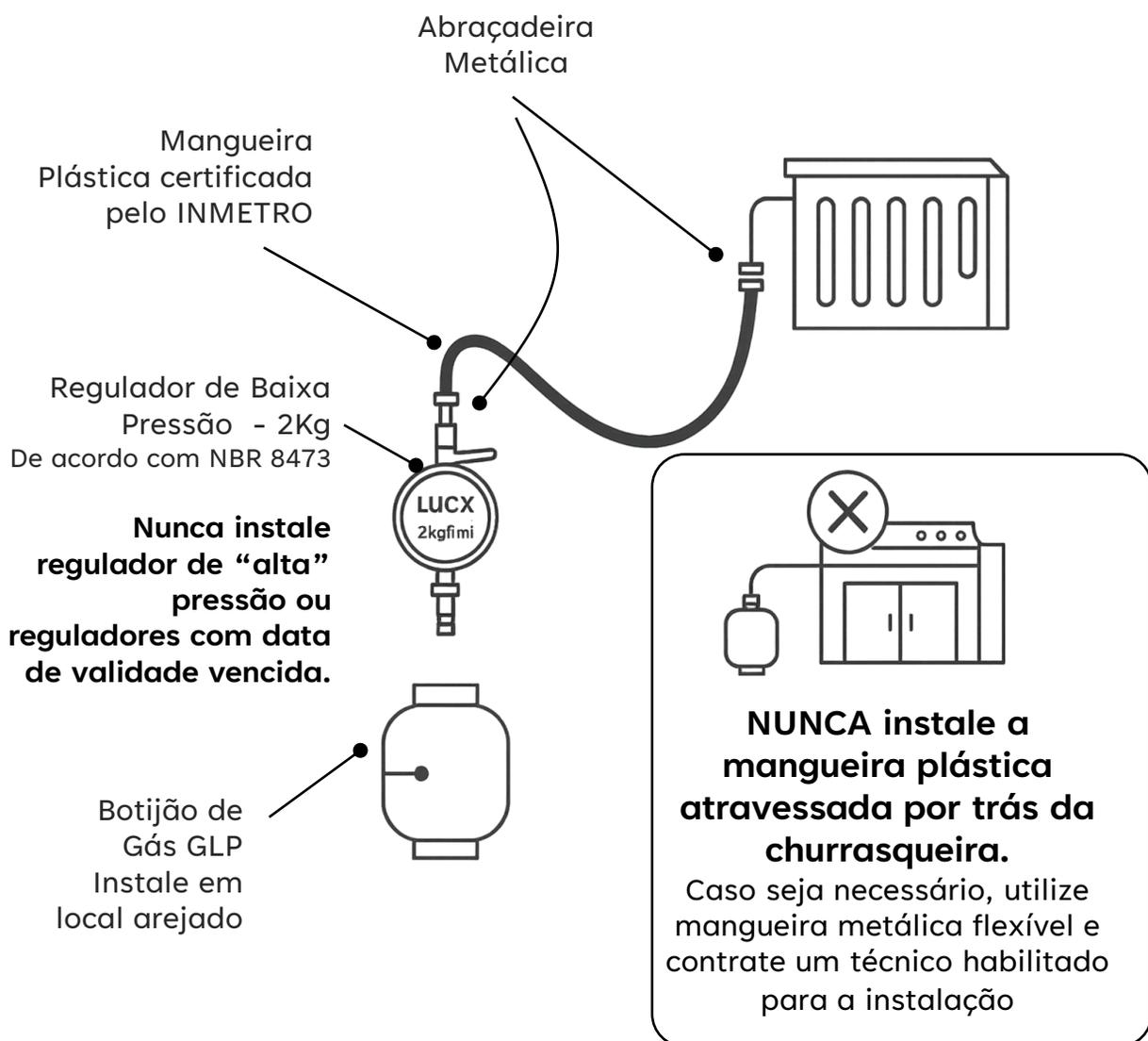
Niple Macho Macho Rosca 1/2" BSP
Necessário quando o registro de gás da rede for do tipo fêmea



Os acessórios acima não acompanham o produto, mas podem ser comprados nos canais de venda LUCX como Kit de Instalação Botijão ou Encanado

Instalação do Gás - Botijão

Instalação para Gás em Botijão (glp)



Após a instalação, SEMPRE verifique se há vazamento de gás nas conexões

Instalação do Gás - Encanado

Instalação para Gás Encanado (glp ou gn)

IMPORTANTE

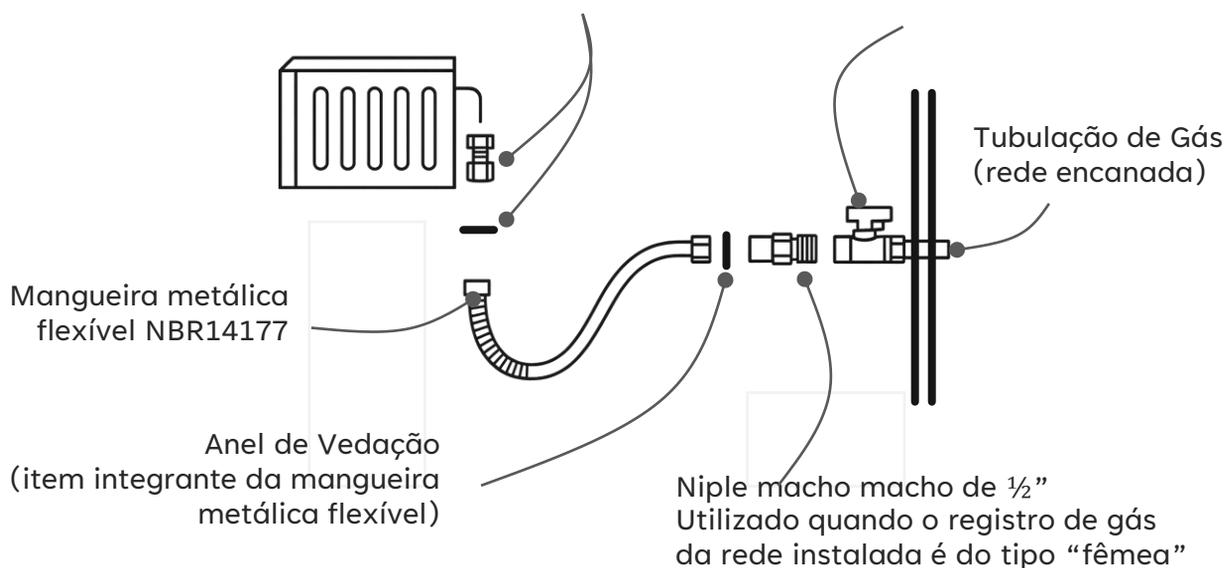
Antes da instalação na rede de gás, é obrigatório realizar a limpeza do sistema (purga) para eliminar possíveis resíduos do encanamento.

Como fazer:

- Abra totalmente o registro de gás (da rede) por alguns segundos para que o próprio gás elimine sujeiras ou resíduos.
- Se necessário, mantenha aberto até que não saia mais resíduo.
- Faça isso sempre em ambiente bem ventilado e **nunca** produza fogo ou faíscas.
- Após a purga, feche o registro e aguarde até que o cheiro de gás desapareça completamente antes de acender a churrasqueira ou produzir qualquer tipo de fogo ou faísca.

Adaptador para Mangueira Metálica e Anel de Vedação acompanham o produto para os casos de gás encanado (GN ou GLP)

Registro de Gás (componente existente na rede de gás já instalada)



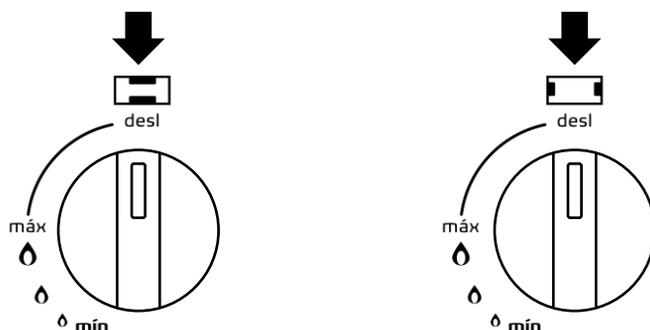
Nas roscas, aplicar Fita Veda Rosca

Após a instalação, SEMPRE verifique se há vazamento de gás nas conexões

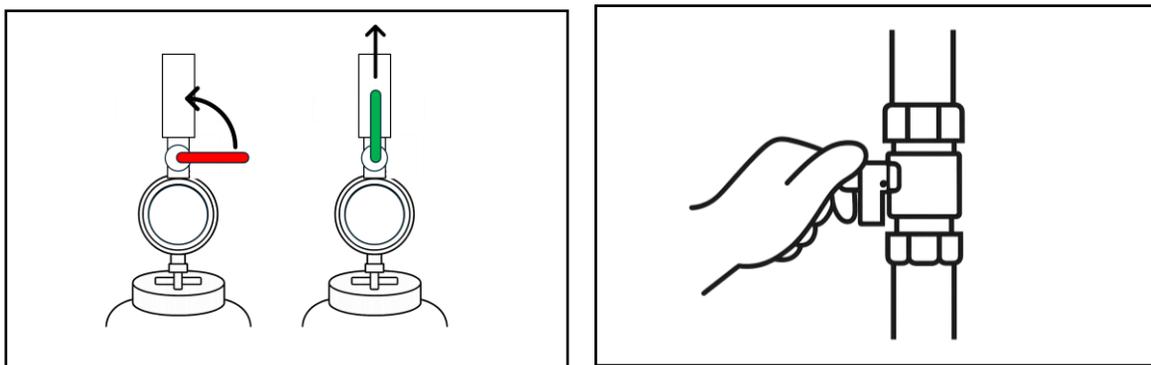
Uso da Churrasqueira

Acendendo a Churrasqueira

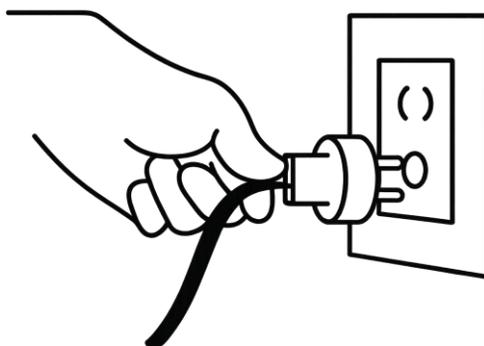
1 - Certifique-se que os botões de controle do gás estejam na posição “desl” (fechado)



2 - Abra a válvula do botijão ou abra o registro da rede encanada.



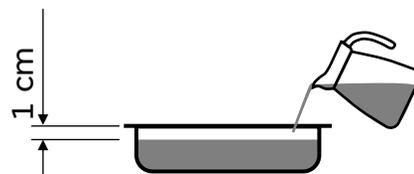
3 - Ligue o plug elétrico da churrasqueira na tomada de energia elétrica (somente para os modelos da linha Elite)



Uso da Churrasqueira

4 - Coloque água na bandeja até o nível de 1cm da borda superior.

Se optar em colocar água pela parte superior da churrasqueira (região da grelha), não deixe derramar água nos queimadores.



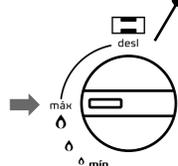
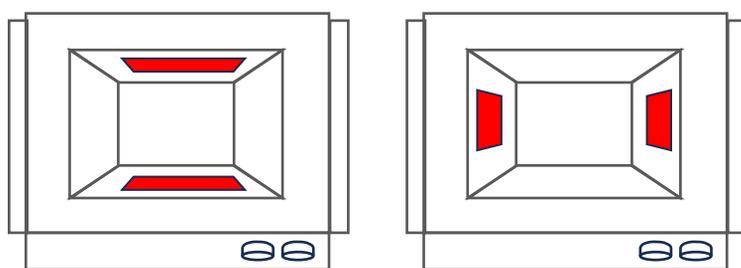
5 - Gire os botões de controle do gás de acordo com os queimadores que deseja acender mantendo na posição “max” (máximo).

Para modelos Elite: Imediatamente à abertura do gás, acione e mantenha acionado o botão de acendimento elétrico até que os queimadores selecionados acendam.

Para modelos Essenza: Imediatamente à abertura do gás, acenda os queimadores com o isqueiro até que os queimadores selecionados acendam (isqueiro acompanha a churrasqueira).

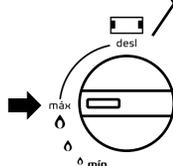
SEMPRE VERIFIQUE SE TODOS OS QUEIMADORES ACENDERAM e, caso algum não acenda, acione o botão de acendimento elétrico novamente (linha Elite) ou acenda com o isqueiro (linha Essenza)

MODELOS LX60 e LX75



Botão Esquerdo

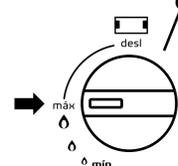
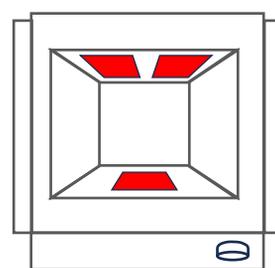
Queimadores
Frontal & Traseiro



Botão Direito

Queimadores Laterais

MODELO LX40

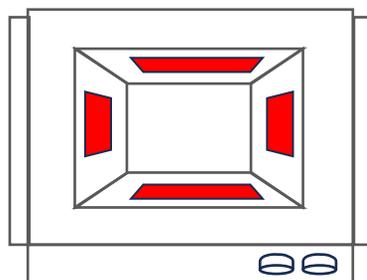


Botão Único (LX40)

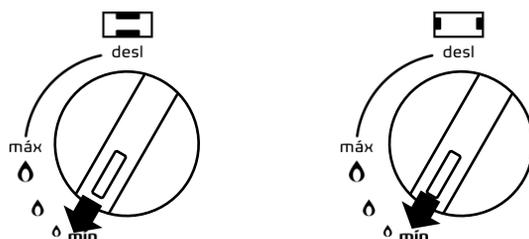
Todos os queimadores (3)

Uso da Churrasqueira

6 - Aguarde que todos os queimadores acesos fiquem incandescentes (vermelhos e sem chamas)



7 - Somente coloque os botões de controle do gás na posição “min” (mínimo) após os queimadores estarem todos acesos e incandescentes.



8 – Siga as orientações de “cuidados básicos de segurança” (item 2 desse manual) e *bom churrasco*.

9 – Ao término do evento, não esqueça de fechar as válvulas ou registros de gás na rede ou botijão de gás.

Atenção no uso da Grelha

- No caso de utilização de manta térmica, papel alumínio ou outro tipo de material sobre a grelha, **NUNCA cobrir toda a área da grelha**, isso causará super aquecimento e conseqüentemente danos aos componentes internos que compõem a churrasqueira, além de poder apagar os queimadores por falta de ar e o gás continuar vazando. **Deixar no mínimo 40% livre para circulação do ar quente.**
- **ATENÇÃO:** O uso de manta térmica, chapa de ferro, ou outro tipo de material, utilizado sobre a grelha gera FUMAÇA devido a umidade desprendida do alimento ficar sobre o material e evaporar.

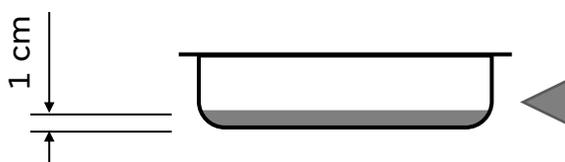
Uso da Churrasqueira - Água

Atenção com a Água

- Evite reabastecer a água pela parte superior (região da grelha). Caso queira reabastecer pela parte superior, DESLIGUE os queimadores e aguarde esfriar por ao menos 2 minutos e ao reabastecer, despeje a água lentamente evitando respingos nos queimadores.
- **NUNCA deixe FALTAR ÁGUA** na bandeja com o equipamento em uso. Siga as orientações dos níveis mínimo e máximo indicados na bandeja d'água.
- **Fique atento com a quantidade de gordura acumulada na superfície da água dentro da bandeja. Isso pode ocorrer em períodos longos de uso sem a substituição da água.**
- Cuidado ao manusear a bandeja pela porta frontal durante a reposição ou substituição da água. A bandeja estará quente. Procure manusear com luva térmica apropriada.

Reposição da Água

1 – Ao perceber que a água baixou até o nível mínimo demarcado na bandeja ou em nível aproximado de 1cm, está na hora de reabastecer.



Nível mínimo de água para uso da churrasqueira (demarcado na bandeja)

- 2 – A água pode ser reabastecida de duas maneiras:
- a) pela parte superior (grelha).
 - b) pela porta da bandeja.

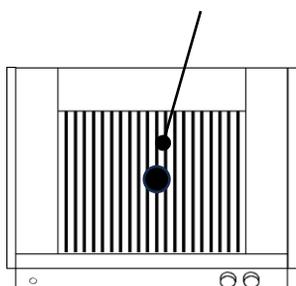


Uso da Churrasqueira - Água

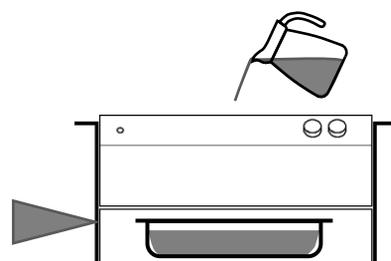
a) Reposição pela parte superior (região da grelha)

- Desligue os queimadores e aguarde no mínimo 2 minutos para os queimadores resfriarem. Os queimadores possuem cerâmica que, com o choque térmico, pode trincar a cerâmica e o queimador deixa de funcionar corretamente podendo apagar, gerar chama e provocar ruídos altos (estouros).

Ponto de reabastecimento pela parte superior (centro da grelha)



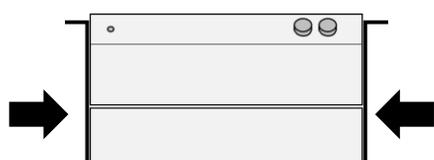
Despeje a água aos poucos (pequeno fio de água) e com muito cuidado para não respingar nos queimadores quentes até o nível “max” (máximo) demarcado na bandeja ou aproximadamente 1 cm da borda superior



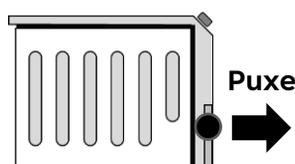
NUNCA despeje ou respingue água nos queimadores ainda acesos ou muito quentes

b) Reposição pela porta de acesso à bandeja

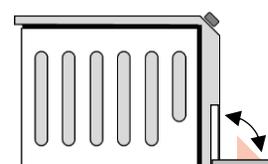
- Desligue os queimadores para evitar contatos com regiões altamente quentes.
- Para abrir a porta de acesso à bandeja, segure firme nas duas laterais da porta e puxe (a porta é travada por sistema de ímãs)



Segure firme na parte superior das duas laterais da porta



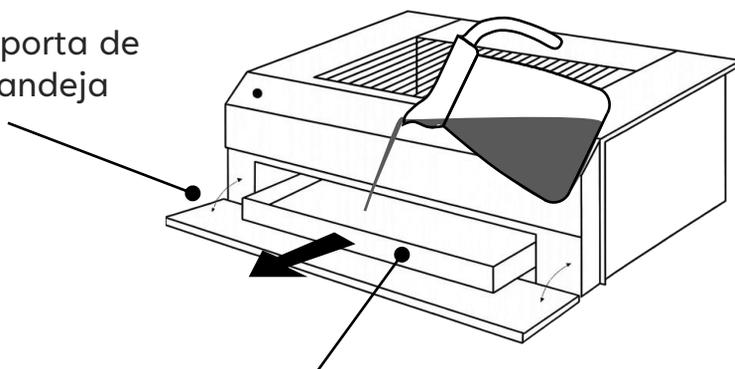
Puxe a porta para frente



(continua)

Uso da Churrasqueira - Água

1 - Abra a porta de acesso à bandeja



2 – Puxe a bandeja até uma distância que a bandeja se mantenha sustentada na churrasqueira e seja possível despejar a água. Reabasteça lentamente a água até o nível “max” indicado na bandeja ou aproximadamente 1cm da borda superior.

(utilize luva térmica apropriada pois a bandeja deverá estar quente)

3 – **Com cuidado para não encostar a mão ou braços nas partes quentes da churrasqueira**, empurre a bandeja até encostar no fundo (parte traseira) da churrasqueira e feche a porta da bandeja.



Acessório - Suporte Espeto

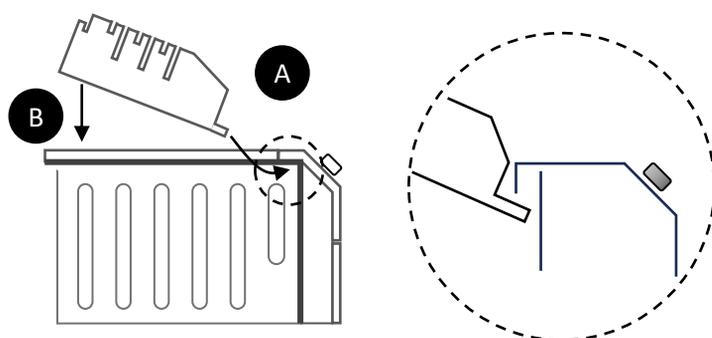
O Suporte Espeto LUCX é multifunção e pode ser utilizado em várias situações em seu churrasco.

O suporte é removível e deve ser posicionado ou removido da churrasqueira sem a grelha.

As hastes que acompanham o suporte podem ser facilmente removidas para limpeza como a grelha.

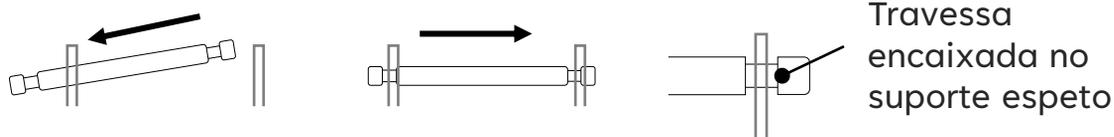
1 – montagem do suporte espeto

- A** Encaixe as travas dianteiras do suporte espeto na parte inferior do painel frontal
- B** Abaixar a parte traseira encaixando no região de encaixe da grelha

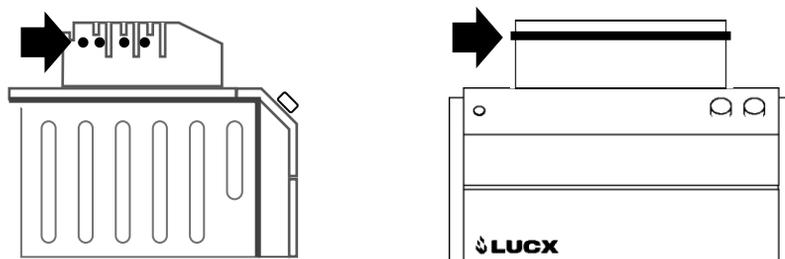


2 – Segundo Nível de Grelha

Para montagem das hastes do 2º nível, encaixe as travessas em um dos lados do suporte espeto passando um pouco o rebaixo de encaixe e retorne encaixando os rebaixos das travessas dos dois lados do suporte espeto

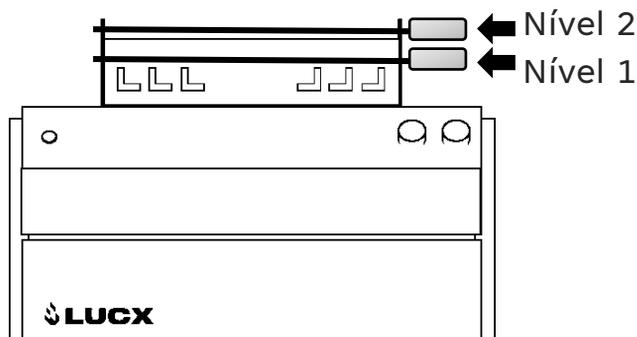
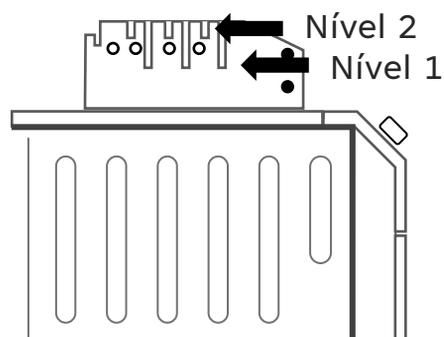


Travessa encaixada no suporte espeto



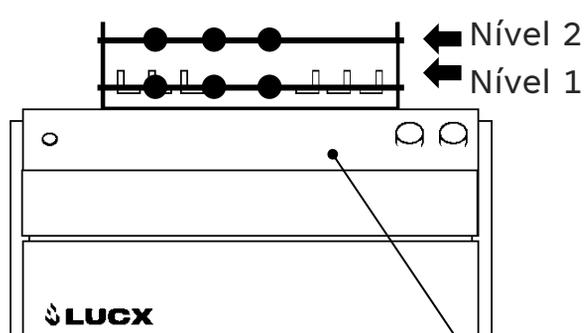
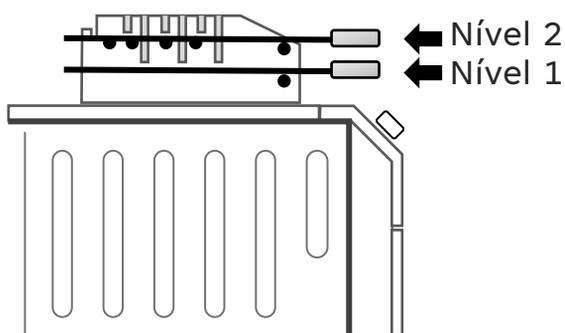
Acessório - Suporte Espeto

- Apoio de Espetos fixos no sentido da largura da churrasqueira nos níveis 1 e/ou 2



- Apoio de Espetos fixos no sentido frontal nível 1 ou 2

Para apoio frontal é necessário utilizar uma das hastes encaixando na parte frontal do suporte espeto no nível 1 ou 2



Para utilizar no nível 1 basta apoiar na haste encaixada na parte dianteira e encaixar no “L” recortado na parte traseira do suporte espeto

Para utilizar no nível 2 basta apoiar na haste e nos recortes da parte traseira do suporte espeto

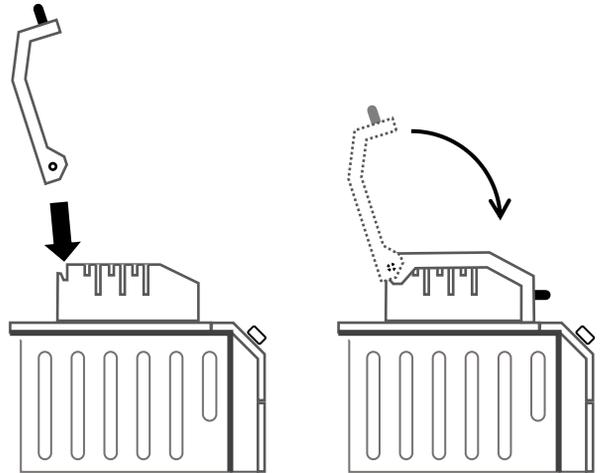


Uso da Tampa Bafo

Para utilização da Tampa Bafo LUCX é necessariamente utilizar o Suporte Espeto LUCX

- **Montagem (encaixe) da Tampa no Suporte Espeto**

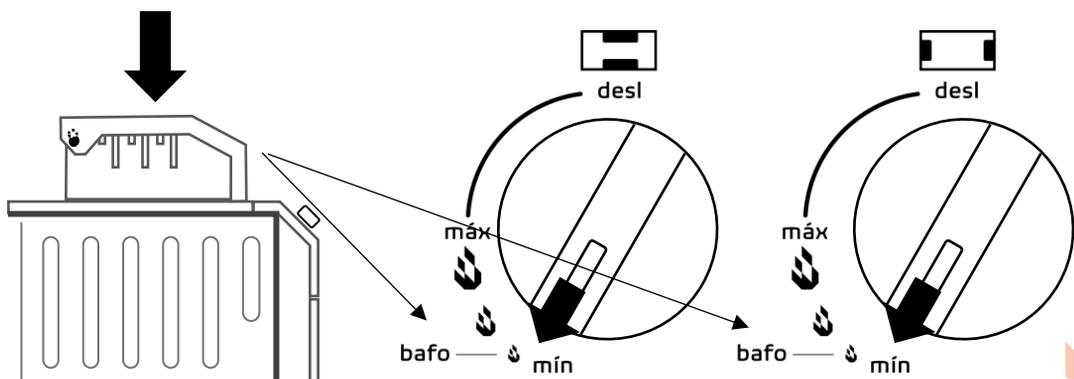
Para montar a Tampa Bafo, encaixe os pinos laterais no rasgos de encaixe na parte lateral traseira do Suporte Espeto.



- **Controle da Temperatura**

A utilização da churrasqueira com a Tampa abaixada aumenta muito a temperatura na área interna, por esse motivo, sempre que utilizar a tampa, mantenha os botões de controle de gás na posição “min” ou “bafo” (indicado no painel) evitando assim, super aquecimento dos componentes internos.

Observe a temperatura no Termômetro sobre a tampa e controle ligando ou desligando pares de queimadores (dianteiro & traseiro ou laterais)



Limpeza e Manutenção

Cuidados Básicos durante a Limpeza

- Sempre, ao utilizar produtos químicos como descarbonizantes, desengordurantes ou detergentes, utilize luvas e demais equipamentos de proteção individual (EPI) recomendados pelo fabricante.
- Durante a limpeza, desligue a churrasqueira da energia elétrica e feche o registro de entrada de gás da rede ou botijão de gás.
- Não usar detergente alcalino na limpeza dos botões de controle do gás.
- Ao limpar a churrasqueira, não deixe água ou produtos de limpeza entrarem em contato com o botão de acionamento elétrico (modelos Elite), pois ao entrar líquido na parte interna, pode ocorrer pane elétrica ao ser religada.
- Nunca encharque ou enxágue a churrasqueira com água ou produtos líquidos de limpeza, e evite ao máximo o contato de líquidos com os queimadores. Isso pode ocasionar mau funcionamento no acendimento e aquecimento dos queimadores.

**A Lucx disponibiliza para venda, o kit de limpeza ideal para a sua churrasqueira.
Procure em nossos canais de venda, redes sociais ou no nosso site
www.lucxgrill.com.br**

Limpeza e Manutenção

Limpeza da Churrasqueira

Limpeza das partes móveis (removíveis)

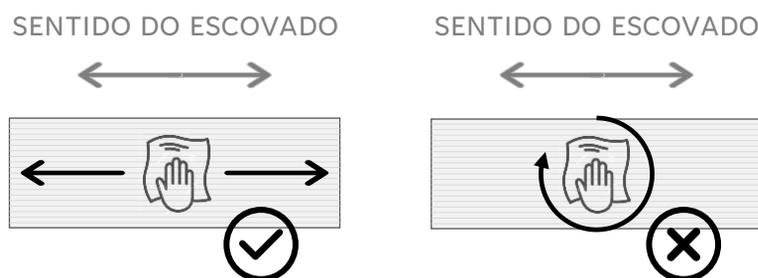
Partes Móveis: Botões de Controle do Gás e Bandeja

- remova as peças e lave separadamente com água, detergente e esponja macia.

Limpeza das partes em chapa inox escovado

Nas molduras externas e partes internas em chapa inox com gordura leve ou carbonizada (queimada com o calor), siga os passos:

- pulverize o LIMPA GRELHA LUCX ou desengordurante e deixe agir por no mínimo 30 minutos (veja a diluição adequada do limpa grelha no item “limpeza da grelha” nesse guia de uso.
- com uma fibra abrasiva extra fina, esfregue as peças com leve pressão e movimentos **SEGUINDO SEMPRE O SENTIDO DO ACABAMENTO ESCOVADO DO INOX.**
- Com um pano limpo e seco ou papel toalha pano, remova o excesso do abrillantador.

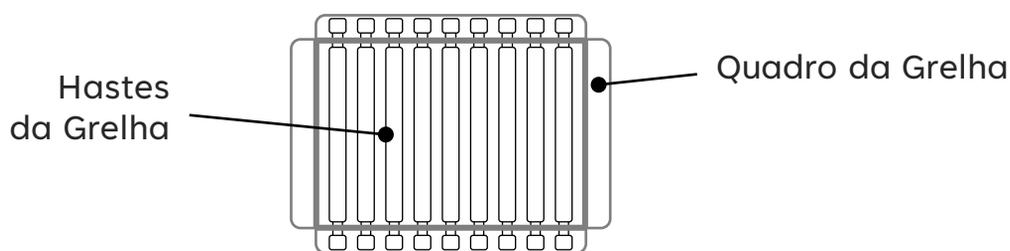


- Com um pano úmido, remova totalmente os resíduos do descarbonizante.
- Seque as peças com um pano macio.
- Pulverize o ABRILHANTADOR DE INOX LUCX em um pano seco e aplique nas peças, com movimentos contínuos evitando deixar falhas na aplicação.
- Com um pano limpo e seco ou papel toalha pano, remova o excesso do abrillantador.

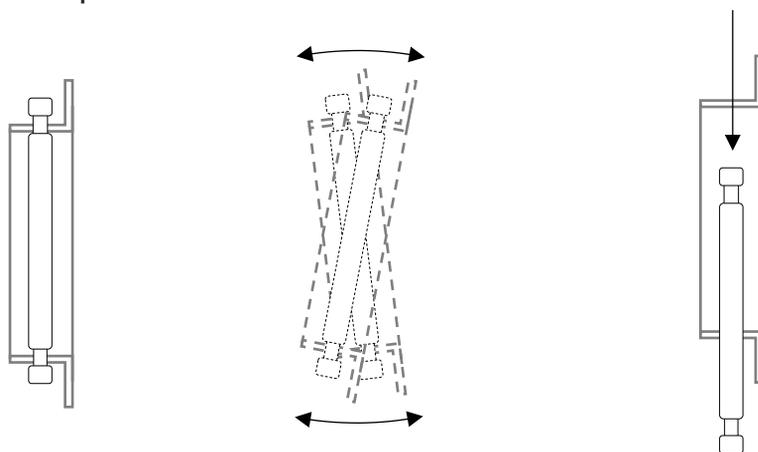
Limpeza e Manutenção

Desmontagem da Grelha

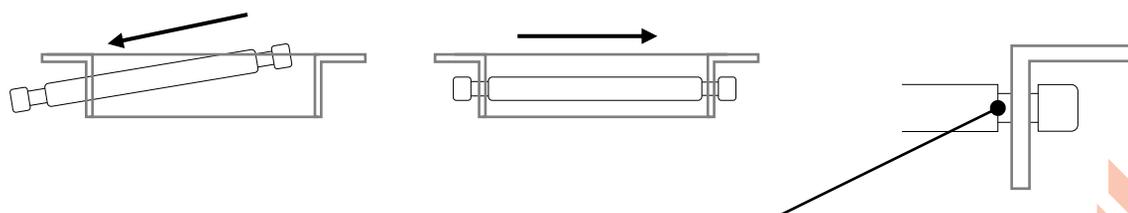
A grelha tipo uruguaia que acompanha a churrasqueira é 100% desmontável, esse sistema é exclusividade Lucx.



Para desmontagem, basta levantar a grelha no sentido vertical e balançar até que as hastes desencaixem.



Para montagem das hastes, encaixe em um dos lados do quadro da grelha passando um pouco a furação de encaixe e retorne encaixando os rebaxos das hstes dos dois lados do quadro da grelha.



Haste encaixada no quadro



Limpeza e Manutenção

Limpeza da Grelha

Após desmontagem da grelha e remoção das hastes:

- Remova o excesso de gordura carbonizada das hastes e quadro com detergente e esponja comum e remova com água corrente.
- Se utilizar o kit Limpeza LUCX, dilua o LIMPA GRELHA no borrifador na proporção:
 - Para gordura Severa: 1 parte para 5 partes de água
 - Para gordura Média: 1 parte para 10 partes de água
 - Para gordura Leve: 1 parte para 15 partes de água
- Coloque as hastes na bandeja d'água da churrasqueira ou outro recipiente adequado.
- Pulverize o limpa grelha ou desengordurante sobre as hastes e quadro da grelha e deixe agir por no mínimo 30 min.
- Opcional: aqueça a bandeja com as hastes por 30 segundos para potencializar o efeito do Limpa Grelha LUCX (utilizar a própria churrasqueira por no máximo 30 segundos.)
- Remova a gordura carbonizado com fibra abrasiva, palha de aço ou, para gordura carbonizada severa, utilize lixa d'água grão 200 com água.
- Remova os resíduos de desengordurante em água corrente e finalize com outra lavagem utilizando esponja e detergente comum.

**Sempre utilize luvas de proteção ao manusear o LIMPA GRELHA LUCX.
Para outros desengordurantes, leia as instruções do fabricante.**

Termo de Garantia

1. O seu produto Lucx Grill é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo: 90 dias - garantia legal e os 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela Lucx Grill.
2. A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Assistência Técnica Lucx, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia.
3. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.
4. As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:
 - a) Durante a instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Uso quanto às condições para instalação do produto, tais como, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto etc.;
 - b) Durante a instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de Uso;
 - c) Durante a utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
 - d) Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não autorizadas pela Rede de Assistência Técnica Lucx;



Termo de Garantia

5. A garantia legal e/ou contratual não cobrem:
- a) Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Assistência Técnica Lucx Grill ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Lucx Grill;
 - b) Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento etc.;
 - c) Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
 - d) Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips etc.)
 - e) Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
 - f) Transporte do produto até o local definitivo da instalação
 - g) Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação etc.

Para não perder a garantia do seu produto, utilize o equipamento apenas para a finalidade a que foi construído e somente com acessórios originais da marca Lucx Grill.

Em hipótese alguma, modifique o produto ou as especificações de fábrica.

Guarde este manual para futuras consultas.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS OCACIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA LUCX GRILL OU SERVIÇOS DE REFORMA E CONSTRUÇÃO CIVIL).



Suporte Técnico e Contato

Fale com a Lucx



E-mail: comercial@lucxgrill.com.br



WhatsApp: (11) 9-7783-7760



Site: www.lucxgrill.com.br



Instagram: @lucxgrill



Suporte Técnico

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode: Ligar ou enviar mensagem via WhatsApp para

(11) 9-7783-7760 de seg à sex das 8h às 17h.





LUCEX

CHURRASQUEIRAS A GÁS

**CHURRASCO
DESCOMPLICADO
E SEM FUMAÇA**