



LUCEX

GUIA DE USO

KIT LIMPEZA

KIT LIMPEZA



ATENÇÃO

ANTES DE MANUSEAR QUALQUER
PRODUTO QUÍMICO, UTILIZE LUVAS DE
PROTEÇÃO E LEIA AS INSTRUÇÕES DE
USO DO FABRICANTE

Kit Limpeza Lucx

Kit Limpeza Lucx - Completo

1 LITRO
LIMPA GRELHA
(DESINCRUSTRANTE
CONCENTRADO PARA REMOÇÃO
DE GORDURA CARBONIZADA)



1 FRASCO
BORRIFADOR
(PARA DILUIÇÃO E
APLICAÇÃO DO
LIMPA GRELHA)



300ml
ABRILHANTADOR DE INOX
(PARA DAR ACABAMENTO NO
INOX APÓS LIMPEZA)



1 PAR
**LUVAS DE
PROTEÇÃO**



1 FOLHA
LIXA D'ÁGUA 200
(REMOÇÃO DA GORDURA
CARBONIZADA MAIS SEVERA
NAS HASTES E QUADRO DA
GRELHA)



1 ROLO
**PAPEL
TOALHA
PANO**



1 MANTA
FIBRA PARA LIMPEZA PESADA
(REMOÇÃO DA GORDURA
CARBONIZADA NAS PEÇAS DE INOX)



Kit Limpeza Lucx - Simples

1 LITRO
LIMPA GRELHA
(DESINCRUSTRANTE
CONCENTRADO PARA REMOÇÃO
DE GORDURA CARBONIZADA)



1 FRASCO
BORRIFADOR
(PARA DILUIÇÃO E
APLICAÇÃO DO LIMPA
GRELHA)



Cuidados 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 da Churrasqueira

Limpeza das partes móveis (removíveis)

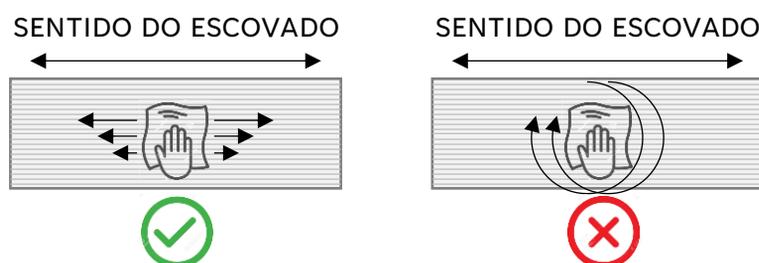
Partes Móveis: Botões de Controle do Gás e Bandeja

- 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:

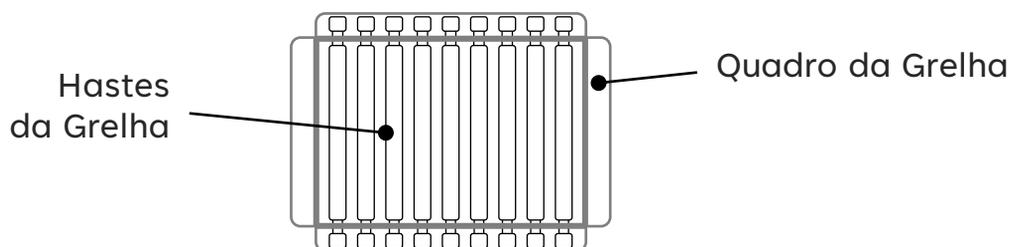
- pulverize o LIMPA GRELHA LUCX ou desengordurante e deixe agir por no mínimo 30 minutos (veja a diluição adequada do limpa grelha no item “limpeza da grelha” nesse guia de uso.
- com uma fibra abrasiva extra fina, esfregue as peças com leve pressão e movimentos **SEGUINDO SEMPRE O SENTIDO DO ACABAMENTO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



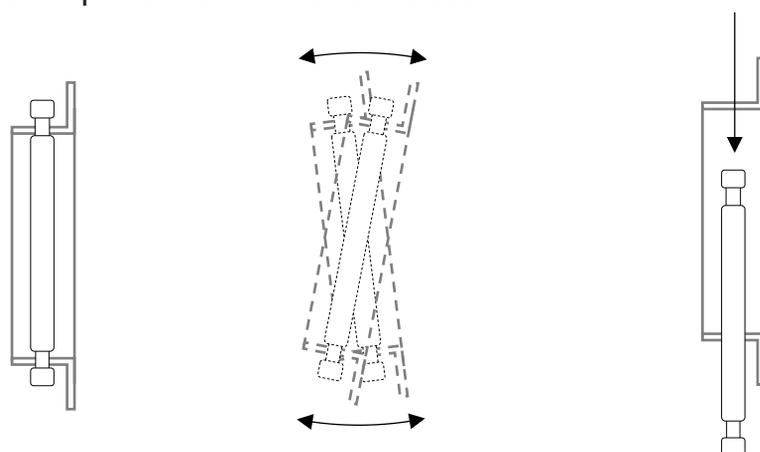
- Com um pano úmido, remova totalmente os resíduos do descarbonizante.
- Seque as peças com um pano macio.
- Pulverize o ABRILHANTADOR DE INOX LUCX em um pano seco e aplique nas peças, com movimentos contínuos evitando deixar falhas na aplicação.
- Com um pano limpo e seco ou papel toalha pano, remova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

Desmontagem da Grelha

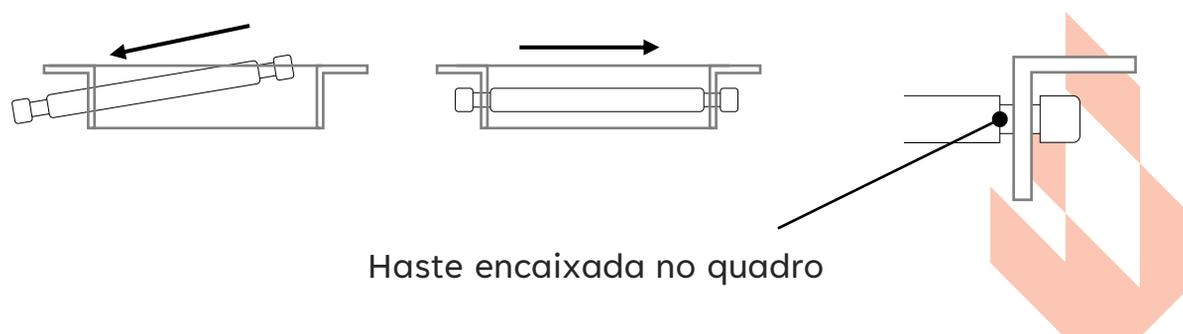
A grelha tipo uruguaia que acompanha a churrasqueira é 100% desmontável, esse sistema é exclusividade Lucx.



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 rebaiços das hastes dos dois lados do quadro da grelha.



Limpeza da Grelha

Após a desmontagem da grelha, remova o excesso de gordura carbonizada das hastes e quadro da grelha utilizando detergente comum e esponja comum (esponja de pia – lado verde).

Limpeza das Hastes da Grelha

- caso tenha adquirido o KIT LIMPEZA LUCX, dilua o LIMPA GRELHA no frasco borrifador LUCX na proporção:
 - Carbonização Severa = 1 parte de LIMPA GRELHA para 5 partes de água
 - Carbonização Média = 1 parte de LIMPA GRELHA para 10 partes de água
 - Carbonização Leve = 1 parte de LIMPA GRELHA para 15 partes de água
- **ATENÇÃO: o LIMPA GRELHA LUCX sempre deve ser manuseado com luvas de proteção.**
- coloque as hastes em recipiente adequado (recomendamos utilizar a bandeja d'água que acompanha a churrasqueira) e pulverize com o LIMPA GRELHA LUCX diluído ou desengordurante forte, até que as hastes fiquem bem umedecidas.
- deixe de molho por no mínimo 30 minutos.

(continua)



- Para facilitar a limpeza, se utilizado a bandeja d'água como recipiente, aqueça por cerca de 30 segundos na própria churrasqueira, posicionando a bandeja no local da grelha. Isso potencializa a ativação do limpa grelha (cuidado ao remover a bandeja aquecida). Nunca deixe por mais de 1 minuto. Isso implicará em superaquecimento e danos à churrasqueira.
- Remova a gordura carbonizada das hastes com uma fibra de limpeza pesada (faz parte do kit limpeza LUCX) ou com uma palha de aço convencional.
- Para as gorduras carbonizadas mais severas, poderá ser utilizada uma lixa d'Água grão 200 sempre acompanhada de água (a lixa acompanha o kit limpeza LUCX completo).
- Remova o limpa grelha Lucx ou desengordurante em água corrente e finalize a limpeza lavando as hastes com esponja e detergente comum.



Limpeza do Quadro da Grelha

- Pulverize o LIMPA GRELHA LUCX ou desengordurante e deixe agir por no mínimo 30 minutos.
- **ATENÇÃO:** o LIMPA GRELHA LUCX sempre deve ser manuseado com luvas de proteção.
- Remova a gordura com uma fibra abrasiva (item do kit limpeza LUCX completo) ou esponja de pia comum (parte verde).
- Para as gorduras carbonizadas mais severas, poderá ser utilizada uma lixa d'Água grão 200 sempre acompanhada de água (a lixa acompanha o kit limpeza LUCX completo).
- Remova o limpa grelha LUCX ou desengordurante em água corrente e finalize a limpeza lavando o aro com esponja e detergente comum.



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**