

**SUPORTE PARA ESPETOS
CHURRASQUEIRA TGP-4700**

100% aço inox. Com encaixes indicados para espetos com comprimento total de 65cm.

Componentes:

Peça	Descrição	Quantidade
1	Chapa frontal	01
2	Barra	04
3	Chapa posterior	01
4	Porca calota	08
5	Porca	08
6	Cobertura do queimador	01

Procedimento de montagem:

Para montar rapidamente e com sucesso o suporte para espetos, considere as seguintes sugestões:

- Retire todas as peças da embalagem e coloque os itens cuidadosamente sobre uma superfície plana (separando as peças pequenas das peças grandes).
- Verifique se todas as peças previstas se encontram dentro da embalagem. Para conferência, utilize a relação das peças que fazem parte do suporte.
- Mantenha a sequência de montagem na ordem indicada neste manual.
- Instale sempre todos os componentes de fixação (parafusos, porcas, etc.), conforme indicado nas figuras a seguir.
- Tenha cuidado ao montar, as peças podem ter cantos cortantes.

Etapa 1: Fixe uma porca (peça 5) em cada uma das pontas das barras (peça 2), rosqueando as porcas até o final. Na chapa frontal (peça 1) encaixe em cada um dos furos uma barra (peça 2) e prenda cada uma delas com uma porca calota (peça 4), em seguida repita a operação fixando as barras à chapa posterior (peça 3), conforme figura 01.

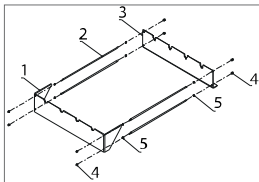


Figura 01

Etapa 2: Retire as grelhas e a chapa da sua churrasqueira, conforme figura 02.

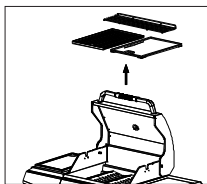


Figura 02

Etapa 3: Encaixe a cobertura (peça 6) sobre o queimador que está sem esta proteção. Após posicione o suporte para espetos montado sobre os queimadores, conforme figura 03. Obs.: A chapa frontal (peça 1) do suporte deve estar voltada para frente.

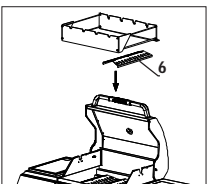


Figura 03

Etapa 4: O suporte para espetos está pronto para uso na sua churrasqueira TGP-4700.

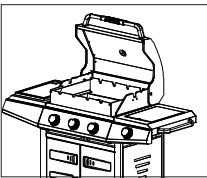


Figura 04

Instruções de uso:

Antes de usar: • Pré-aqueça a churrasqueira com a tampa fechada, posicionando os três queimadores na posição de temperatura máxima, sem as grelhas e espetos por, aproximadamente, 40 minutos. • Posicione os espetos nos encaixes do suporte. A utilização pode ser com a tampa aberta ou fechada, mas o desempenho com a tampa aberta será inferior à tampa fechada. • A cada 30 minutos feche a tampa para reaquecer a churrasqueira, fazendo com que a mesma atinja a temperatura inicial de cozimento, em torno de 300°C.

Durante o uso: • Evite deixar sua churrasqueira fechada por tempo prolongado, pois a gordura dos alimentos poderá gerar labaredas e queimar os alimentos. • A cada hora, retire a bandeja coletora e limpe-a, evitando acúmulo de gordura e risco de incêndio. • Ao usar espetos na churrasqueira, mantenha-os distantes de crianças, animais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. (*Os espetos não acompanham o produto)

Limpeza: • O suporte para espetos deve ser lavado com uma esponja macia, detergente neutro e água quente. Enxágue bem com água limpa e mantenha sempre seco. É necessária a limpeza dos espetos após cada uso.

**SUPPORT FOR SKEWERS
TGP-4700 BARBECUE GRILL**

100% stainless steel. With fittings for skewers with a total length of 65cm.

Components:

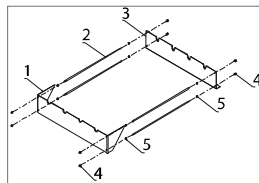
Part	Description	Quantity
1	Front plate	01
2	Bar	04
3	Back plate	01
4	Cap nut	08
5	Nut	08
6	Burner cover	01

Assembly instructions:

To quickly and successfully assemble your skewer holder, please follow the instructions below:

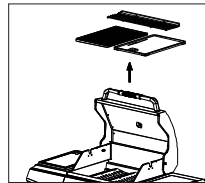
- Remove all parts from the packaging and carefully display all items on a level surface (sorting small from large parts).
- Check if all included parts are in the packaging. In order to do so, please refer to the list of parts included with the support.
- Follow the assembly order indicated in this manual.
- Always install all attaching components (screws, nuts, etc.), as shown in the following images.
- Be careful when assembling as parts might have sharp edges.

Step 1: Attach a nut (item 5) to each of the ends of the bars (item 2), screwing them all the way to the end. Fit a bar (item 2) through each of the holes of the front plate (item 1) and attach each of them with a cap nut (item 4). Repeat the same process with the bars to be fitted to the back plate (item 3), as shown on picture 01.



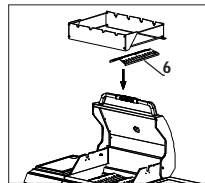
Picture 01

Step 2: Remove cooking grates and cooking plate from your grill, as shown on picture 02.



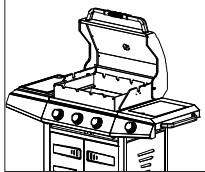
Picture 02

Step 3: Fit the cover (item 6) over the burner that is unprotected. Then place the fully assembled skewers support over the burners, as shown on picture 03. Note: The front plate (item 1) of the holder must be facing forward.



Picture 03

Step 4: The skewers support is ready to be used with your TGP-4700 barbecue grill.



Picture 04

Instructions for use:

Before use: • Preheat the barbecue grill with the lid closed and setting the three burners to the maximum temperature, without the cooking grates and skewers, for approximately 40 minutes. • Place skewers in corresponding fittings in the support. You may use with the lid open or closed, but the performance with the lid open will not be as good as with the lid closed. • Close the lid every 30 minutes so the barbecue grill can re-heat, achieving the initial cooking temperature of around 300°C (572° F).

During use: • Avoid leaving your barbecue grill closed for a long time, as food fats might cause flames that will, in turn, easily burn the food. • Remove the drip tray every hour and clean it to prevent fat from building up, thus reducing the risk of fire. • When using skewers with the grill, keep them away from children, pets and people with reduced physical, sensor, or mental capabilities. (*Skewers not included with the product).

Cleaning: • The skewers support on your grill can be washed with a soft sponge, mild detergent and warm water. Rinse well with clean water and keep it dry. It is necessary to clean the skewers after each use.

**SOPORTE PARA PINCHOS
GRILL TGP-4700**

100% acero inoxidable. Con encajes indicados para pinchos con largo total de 65 cm.

Componentes:

Pieza	Descripción	Cantidad
1	Chapa frontal	01
2	Barra	04
3	Chapa posterior	01
4	Tuerca de cubierta	08
5	Tuerca	08
6	Cubierta del quemador	01

Procedimiento de montaje:

Para montar rápidamente y con éxito el soporte de pinchos, considere las siguientes sugerencias:

- Retire todas las piezas del embalaje y póngalas cuidadosamente sobre una superficie plana (separando las piezas pequeñas de las grandes).
- Verifique si todas las piezas previstas se encuentran dentro del embalaje. Para verificar, utilice la lista de piezas que forman parte del soporte.
- Mantenga la secuencia de montaje en el orden indicado en este manual.
- Instale siempre todos los componentes de fijación (tornillos, tuercas, etc.), como se indica en las figuras siguientes.
- Tenga cuidado al montarlo, las piezas pueden tener bordes cortantes.

Etapa 1: Fije una tuerca (pieza 5) en cada una de las puntas de las barras (pieza 2), enroscando las tuercas hasta el final. En la chapa frontal (pieza 1) encaje una barra (pieza 2) en cada uno de los agujeros y sujétela con la tuerca de cubierta (pieza 4); repita inmediatamente la operación fijando las barras a la chapa posterior (pieza 3), como muestra la figura 01.

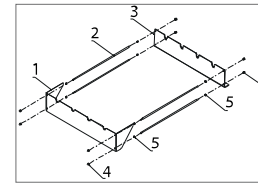


Figura 01

Etapa 2: Retire las rejillas y la chapa de su grill, como muestra la figura 02.

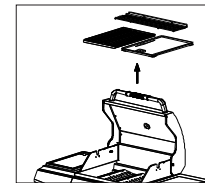


Figura 02

Etapa 3: Encaje la cubierta (pieza 6) sobre el quemador que está sin esta protección. Después, coloque el soporte de pinchos montado sobre los quemadores, como muestra la figura 03. Obs.: La chapa frontal (pieza 1) del soporte debe estar hacia adelante.

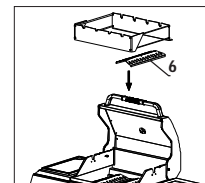


Figura 03

Etapa 4: El soporte de pinchos está pronto para uso en su grill TGP-4700.

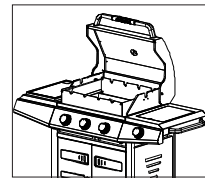


Figura 04

Instrucciones de uso:

Antes de usar: • Pre-caliente el grill con la tapa cerrada, poniendo los tres quemadores en temperatura máxima, sin las parrillas ni los pinchos, durante aproximadamente 40 minutos. • Ubique los pinchos en los encajes del soporte. La utilización puede ser con la tapa abierta o cerrada, pero el desempeño con la tapa abierta será inferior que con la tapa cerrada. • Cada 30 minutos cierre la tapa para volver a calentar el grill, haciendo que llegue a la temperatura inicial de cocción, de cerca de 300°C.

Durante el uso: • Evite dejar su grill cerrado por tiempo prolongado, porque la grasa de los alimentos puede generar llamas y quemar los alimentos. • Cada 60 minutos, saque la bandeja recogedora y límpiela, evitando la acumulación de grasa y el riesgo de incendio. • Al usar pinchos en el grill, manténgalos alejados de los niños, animales y personas con capacidad física, sensorial o intelectual reducida. (*Los pinchos no vienen con el producto).

Limpeza: • El soporte para pinchos se puede lavar con esponja blanda, detergente neutro y agua caliente. Enjuáguelo bien con agua limpia y manténgalo siempre seco. Hay que limpiar los pinchos después de cada uso.