

MANUAL DE INSTRUÇÕES

USER MANUAL



ESPETO GIRATÓRIO TG21-R

TG21-R ROTATING SKEWER

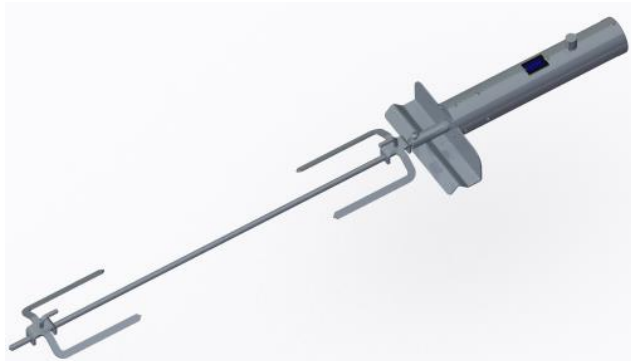


Imagem ilustrativa

Parabéns! Agora você possui um SUPER ESPETO GIRATÓRIO da TREND GRILL, para deixar seu churrasco mais prático, versátil e saboroso.

Antes de utilizar o equipamento, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento do aparelho e sua segurança dependem delas.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DO EQUIPAMENTO

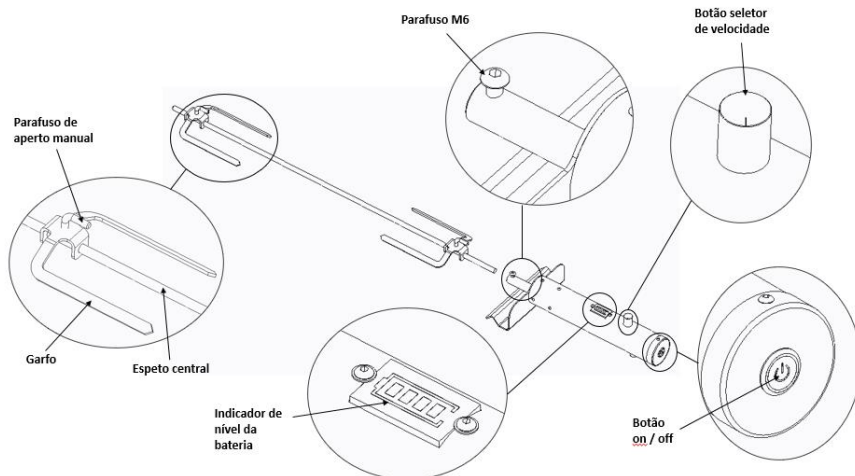


Figura 1 – Detalhamento dos componentes do espeto

ANTES DE UTILIZAR SEU ESPETO GIRATÓRIO TREND GRILL

- Lave o espeto central e os garfos.
- Monte o espeto central, fixando-o no alojamento existente na parte frontal do cabo.

- Aperte o espeto central através do parafuso localizado na extremidade do cabo, utilizando a chave allen 4.

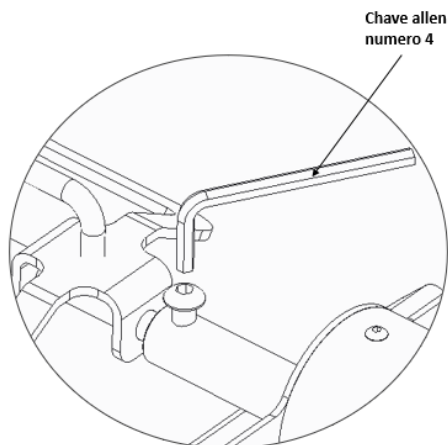


Figura 2 – Fixação do espeto no cabo

- Monte o garfo e fixe na posição desejada, utilizando o parafuso de aperto manual contido no próprio garfo.

COMO UTILIZAR SEU ESPETO GIRATÓRIO TREND GRILL

- Confira o espaço útil do local onde o alimento será assado.
- Insira o alimento no espeto e monte o segundo garfo na outra extremidade.



!ATENÇÃO! TENHA MUITO CUIDADO AO INSERIR O ALIMENTO. EVITE O MANUSEIO QUE POSSIBILITE CONTATO DAS REGIÕES PONTIAGUDAS COM SEU CORPO OU MEMBROS.

- Aperte o segundo garfo na posição desejada.
- Apoie a base do cabo e o espeto em pontos regulares e estáveis. Certifique-se que o equipamento e o alimento estejam em equilíbrio durante o ciclo de rotação.



!ATENÇÃO! EVITE EXPOR O CABO DIRETAMENTE AO FOGO.

- Pressione o botão para ligar o equipamento, posicionado na parte traseira do cabo.
- Gire o botão de seleção de velocidade no sentido horário para seleção da velocidade desejada.
- Confira o balanceamento do alimento de modo que haja uniformidade da rotação. Caso necessário, ajuste a posição do alimento.
- Para desligar o equipamento, certifique-se que o botão de seleção de velocidade esteja totalmente na posição anti-horária, até ouvir um click do botão. Em seguida, pressione o botão localizado na parte traseira do cabo, até que todas as indicações luminosas do aparelho estejam apagadas.



Nota: O ESPETO GIRATÓRIO TREND GRILL pode ser usado para assar diversos tipos de proteínas, legumes e vegetais, que podem ser servidos diretamente à mesa para consumo. É recomendado o uso de luvas para manuseio do equipamento.

COMO HIGIENIZAR SEU ESPETO GIRATÓRIO TREND GRILL

- Aguarde até que todos os componentes esfriem.
- Remova o espeto e os garfos do cabo.
- Higienize o espeto e os garfos através de uma bucha abrasiva ou palha de aço, com auxílio de água quente e sabão neutro até eliminar todos os resíduos.



!ATENÇÃO! TENHA MUITO CUIDADO AS REGIÕES PONTIAGUDAS.

- Em seguida, enxague o espeto e os garfos até eliminar todo sabão.
- Para a limpeza do cabo, verifique se o conector do carregador, localizado na região inferior do cabo, está com o plug de vedação. Caso contrário, não molhe de maneira alguma o conector.
- Utilize o lado macio da bucha, ou pano, levemente umedecido com água e sabão para remoção dos resíduos e manchas de gorduras.
- Remova o sabão da superfície do cabo através de um pano seco ou papel toalha. Evite a exposição do cabo diretamente à ducha de água.



!ATENÇÃO! JAMAIS MERGULHE O CABO NA ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

COMO REALIZAR O CARREGAMENTO DO SEU ESPETO GIRATÓRIO TREND GRILL

- Antes de ligar o carregador na tomada, certifique-se que a rede elétrica esteja de acordo com as especificações do equipamento, e que o carregador seja realmente o acessório compatível com o espeto (tensão)
- Ligue o carregador na tomada.
- Em seguida, encaixe a outra extremidade do carregador no conector do cabo, conforme ilustrado na Fig. 3.

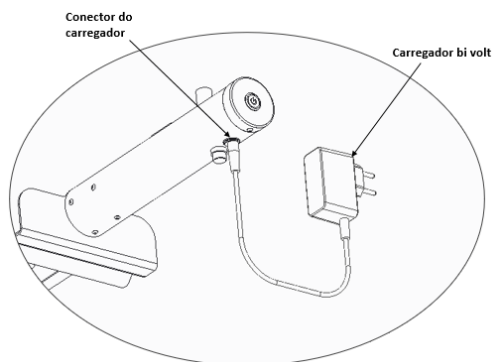


Figura 3 – Conectores para carregamento da bateria

- Certifique-se que durante o carregamento, o botão de ajuste de velocidade esteja rotacionado totalmente no sentido anti-horário.
- Ligue o equipamento e verifique o nível de energia, através do display de led, conforme ilustrado na Fig. 4.
- Retire o conector do cabo.

Nota: Para aumentar a vida útil da bateria, é recomendado que o carregamento seja concluído ao atingir 75% do nível.

Recarregue imediatamente ao atingir 25% do nível de bateria.

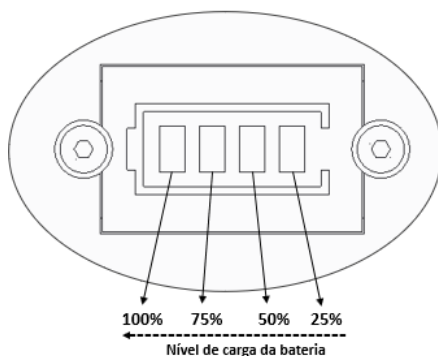


Figura 4 – Gradiente luminoso de carga da bateria

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS

Antes de utilizar o equipamento, leia atentamente as instruções de uso. Elas são necessárias para uma melhor performance do equipamento e maior segurança para você!

- Mantenha o equipamento longe de crianças.
- Não mergulhe o cabo, ou carregador em nenhum tipo de líquido durante o funcionamento, ou após o uso.
- Não utilize materiais próximo aos componentes rotativos e dentro do raio de giro do alimento.
- Durante o manuseio, utilize luvas térmicas para evitar queimaduras
- Durante o consumo parcial do alimento, certifique-se que o equipamento esteja totalmente estável e em equilíbrio aos pontos de apoio no momento do retorno à churrasqueira, evitando quedas do mesmo.
- Nunca realize a inserção ou retirada dos acessórios com o equipamento ligado.
- Evite o desbalanceamento do alimento, a fim de prolongar a vida útil do equipamento.
- Para evitar choques elétricos, nunca realize o processo de recarga com as mãos molhadas.
- Não permita contato das partes quentes do equipamento com superfícies plásticas.
- Não utilizar carregador incompatível com as especificações do produto.
- Mantenha os fios do carregador longe de temperaturas elevadas.
- Nunca use o produto com mau funcionamento ou com algum tipo de avaria. Entre em contato com nossa Assistência Técnica Trend Grill.

- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e riscos de acidentes, não permita que sejam feitos consertos ou troca de peças em casa, caso necessário, entre em contato com nossa Assistência Técnica Trend Grill.

Nota: Proteínas que possuem moderadas taxas de gordura (ex. costela, ponta de peito, etc) podem apresentar variações bruscas no equilíbrio de rotação durante o processo de cocção. É recomendado o acompanhamento periódico, realizando o ajuste de velocidade, se necessário.

DICAS

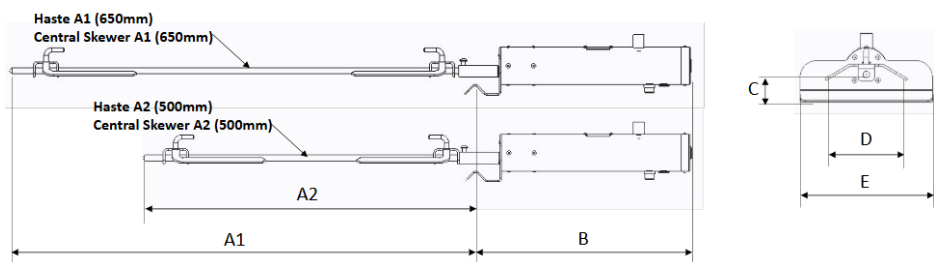
O espeto giratório TREND GRILL pode ser usado para assar diversos tipos de alimentos, como proteínas, legumes e verduras, de maneira prática e versátil.

É ideal para cozimento de cortes inteiros, de forma homogênea e preservando a suculência do alimento.

Para obtenção da melhor qualidade do churrasco, utilize o recurso de ajuste fino de rotação, levando em consideração a característica e tamanho do corte, temperatura e tempo de cozimento.

Congratulations! You now own a SUPER ROTATING SKEWER from TREND GRILL, to make your barbecue more practical, versatile, and tasty. Before using the equipment, read the use instructions carefully, as the proper operation of the appliance and your safety depend on them.

EQUIPMENT FEATURES AND SPECIFICATIONS



MODELO TG21-R	DIMENSÕES (mm)
A1	610 - 655
A2	460 - 505
B	300
C	33
D	92
E	160

MODELO TG21R		
Capacidade de carga	10	kg
Battery capacity		
Autonomia ¹	24	hrs
Operating time ¹		
Velocidade de rotação s/ carga	0 - 7	RPM
No-load rotation speed		
Velocidade de rotação c/ carga	0 - 5	RPM
Rotational speed with load		

¹Autonomia pode sofrer alterações baseada no peso e balanceamento da carga

¹Operating time may change based on weight and load balance

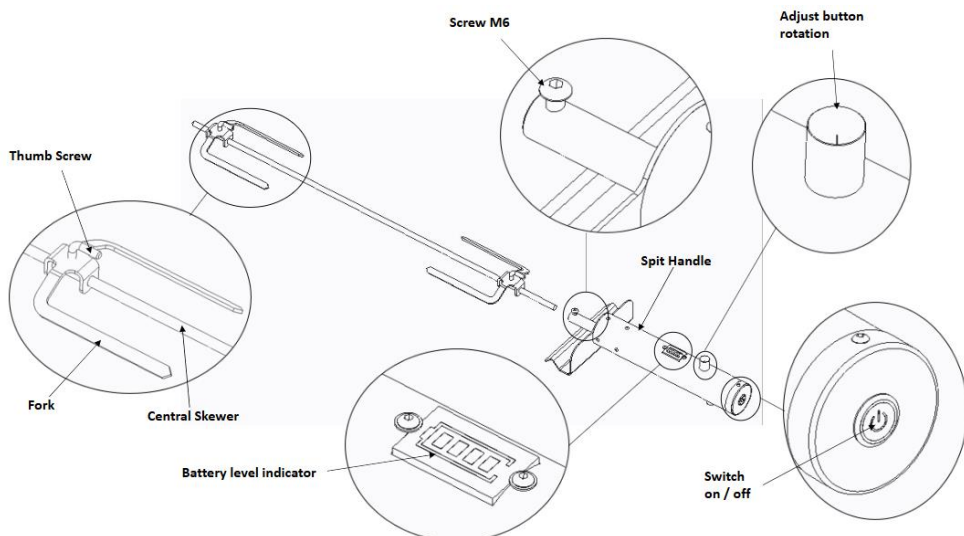


Figure 1 – Breakdown of the Skewer Components

BEFORE USING YOUR TREND GRILL ROTATING SKEWER

- Wash the central skewer and the forks.
- Assemble the central skewer, fixing it into the housing existing on the front part of the handle.
- Tighten the central skewer using the screw located at the end of the handle, using Allen key 4.

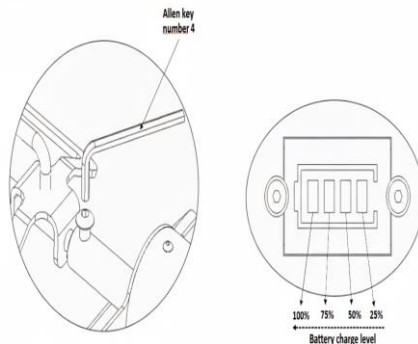


Figure 2 – Attaching the skewer to the handle

- Mount the fork and fix it in the desired position, using the hand-tightening screw contained on the fork itself.

HOW TO USE YOUR TREND GRILL ROTATING SKEWER

- Check the usable space of the location where the food will be roasted.
- Insert the food onto the skewer and mount the second fork on the other end.



!ATTENTION! BE VERY CAREFUL WHEN INSERTING THE FOOD. AVOID HANDLING THAT ALLOWS THE SHARP REGIONS TO COME INTO CONTACT WITH YOUR BODY OR LIMBS.

- Tighten the second fork in the desired position.
- Support the base of the handle and the skewer on regular and stable points. Ensure the equipment and food are balanced during the rotation cycle.



!ATTENTION! AVOID EXPOSING THE HANDLE DIRECTLY TO FIRE.

- Press the button, located on the back of the handle, to turn on the equipment.
- Turn the speed selection knob clockwise to select the desired speed.
- Check the balance of the food to ensure uniform rotation. If necessary, adjust the food's position.
- To turn off the equipment, ensure the speed selection knob is fully in the counter-clockwise position, until you hear a click. Then, press the button located on the back of the handle until all light indicators on the appliance are off.



Note: The TREND GRILL ROTATING SKEWER can be used to roast various types of proteins, legumes, and vegetables, which can be served directly at the table for consumption. It is recommended to wear gloves when handling the equipment.

HOW TO CLEAN YOUR TREND GRILL ROTATING SKEWER

- Wait for all components to cool down.
- Remove the skewer and forks from the handle.
- Clean/Sanitize the skewer and forks using an abrasive pad or steel wool, with the help of hot water and neutral soap until all residues are eliminated.



!ATTENTION! BE VERY CAREFUL WITH THE SHARP REGIONS.

- Then, rinse the skewer and forks until all soap is gone.
- To clean the handle, check if the charger connector, located in the lower region of the handle, has the sealing plug in place. Otherwise, do not wet the connector under any circumstances.
- Use the soft side of a sponge, or a cloth, lightly moistened with water and soap to remove residues and grease stains.
- Remove the soap from the handle's surface using a dry cloth or paper towel. Avoid exposing the handle directly to a water spray/shower.



!ATTENTION! NEVER IMMERSE THE HANDLE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

HOW TO CHARGE YOUR TREND GRILL ROTATING SKEWER

- Before plugging the charger into the socket, ensure the electrical network matches the equipment's specifications, and that the charger is indeed the compatible accessory for the skewer (voltage [text break]).
- Plug the charger into the power outlet.
- Next, plug the other end of the charger into the handle's connector, as illustrated in Fig. 3.

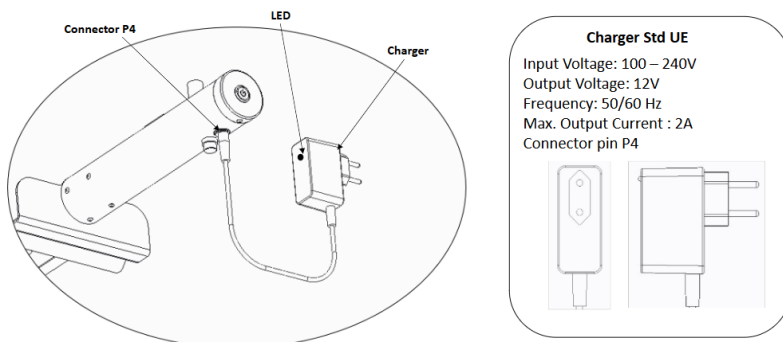


Figure 3 – Connectors for Battery Charging

- Ensure that during charging, the speed adjustment knob is rotated fully in the counter-clockwise direction.

- Turn on the equipment and check the energy level, using the LED display, as illustrated in Fig. 4.
- Remove the connector from the handle.

Note: To increase the battery lifespan, it is recommended that charging be completed upon reaching 75% level. Recharging should be done immediately upon reaching 25% battery level.

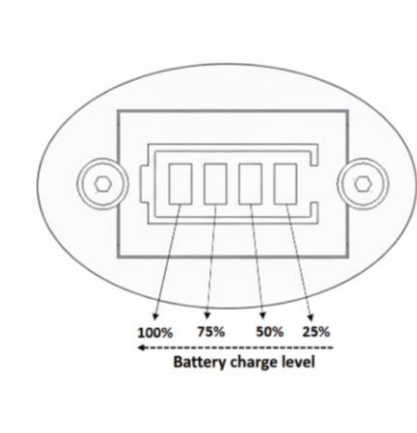


Figure 4 – Luminous Gradient of Battery Charge

RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

Before using the equipment, read the use instructions carefully. They are necessary for better equipment performance and greater safety for you!

- Keep the equipment away from children.
- Do not immerse the handle, or charger in any type of liquid during operation, or after use.
- Do not use materials near rotating components or within the food's turning radius.
- During handling, use thermal gloves to avoid burns.
- During the partial consumption of the food, ensure the equipment is totally stable and balanced on its support points when returning it to the grill, avoiding falls.
- Never insert or remove accessories when the equipment is switched on.
- Avoid food imbalance in order to prolong the life of the equipment.
- To avoid electric shock, never carry out the recharging process with wet hands.
- Do not allow hot parts of the equipment to come into contact with plastic surfaces.
- Do not use a charger that is incompatible with the product specifications.
- Keep charger wires away from high temperatures.
- Never tamper with the equipment or use the product if it is malfunctioning or damaged. Contact our Trend Grill Technical Assistance at +55 014 99835-0656 or suporte@trendgrill.com.br
- To avoid losing the warranty, prevent technical problems and risks of accidents, do not allow repairs or parts replacement to be done at home. If necessary, contact our Trend Grill Technical Assistance.

Note: Proteins that have moderate levels of fat (e.g., ribs, brisket point, etc.) may show abrupt variations in rotational balance during the cooking process. Periodic monitoring is recommended, adjusting the speed if necessary.

TIPS

The TREND GRILL rotating skewer can be used to roast various types of food, such as proteins, legumes, and greens, in a practical and versatile way. It is ideal for cooking whole cuts, homogeneously and preserving the food's juiciness. To obtain the best barbecue quality, use the fine rotation adjustment feature, taking into account the cut's characteristic and size, temperature, and cooking time.



Um ano de garantia do produto contra defeitos de fabricação
One-year warranty on the product against manufacturing defects



Li-ion

Esse produto contém bateria de íons de lítio (Li-ion). Ao final de sua vida útil, não o descarte no lixo doméstico. Conforme a Lei nº 12.305/10, o consumidor deve devolver este equipamento em pontos de coleta de logística reversa ou local apropriado. Entre em contato conosco através do Whatsapp (14) 998350656 ou e-mail suporte@trendgrill.com.br para mais informações.

This product contains a lithium-ion (Li-ion) battery. At the end of its useful life, do not dispose of it in household waste. The consumers must return this equipment to reverse logistics collection points or an appropriate location. Contact us at suporte@trendgrill.com.br for more information or questions.

As imagens são meramente ilustrativas.

A TrendGrill reserva o direito de fazer qualquer mudança sobre o produto, sem aviso prévio.

Images are for illustrative purposes only.

TrendGrill reserves the right to make any changes to the product without prior notice.

Fabricado/Manufacturer:

TREND GRILL - SOLUÇÕES PARA CHURRASCO

Rua Rodolfo Miranda, 54, Centro, Oriente/SP

CEP: 17.570-009

CNPJ: 47.657.262-0001/97 - INDÚSTRIA BRASILEIRA (BRAZILIAN INDUSTRY)

Para mais informações e conhecer mais sobre nós, entre em contato através dos nossos canais de comunicação:

For more information and to learn more about us, contact us through our communication channels:

trendgrill



(014) 99835 0656



trendgrill



www.trendgrill.com.br



contato@trendgrill.com.br