

# CONFRATEIRA BOKX

CHURRASQUEIRA • LAREIRA EXTERNA • COOLER DE BEBIDAS  
Tudo em um único produto

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

MODELOS: CLASSIC | MASTER | PRIME

Leia este Manual antes de usar!

### INTRODUÇÃO

Este Manual da Confrateira BOKX foi elaborado para fornecer a você todas as informações necessárias sobre esse produto multifuncional. A BOKX é uma combinação perfeita para uso como uma Churrasqueira Gourmet, Lareira Externa ou Cooler de Bebidas, em um só produto. Com sua construção em Inox, oferece durabilidade, resistência e segurança. Além disso, o design diferenciado e fácil manuseio da BOKX garantem uma experiência única e prática, contando, ainda, conforme o modelo, com Mesa Retrátil de Apoio, Suporte para Corte de Carnes, Gaveta Forno, Gancho Atiçador de Chamas em Inox e Prolongadores de Altura para os Pés. Além disso, a geometria da BOKX possibilita um menor consumo de carvão ou lenha.

Neste Manual você encontra instruções detalhadas sobre utilização e cuidados necessários para aproveitar ao máximo das utilidades oferecidas. Para sua conveniência, alguns modelos trazem itens exclusivos que acompanham o produto, visando aprimorar sua experiência em cada funcionalidade.

A BOKX é um produto semi-industrial e patenteado. Pode conter pequenas imperfeições em seu acabamento que não comprometem sua utilização.

### CUIDADOS IMPORTANTES

- Mantenha o produto longe de substâncias inflamáveis após aceso;
- Siga corretamente as instruções do Manual;
- Não adicione líquidos inflamáveis à Churrasqueira/Lareira depois de acesa;
- Tenha cuidado ao usar o produto como Churrasqueira/Lareira, pois ela estará quente durante o uso;
- Não deixe crianças ou animais de estimação sem supervisão de um adulto perto da Churrasqueira/Lareira durante o uso;

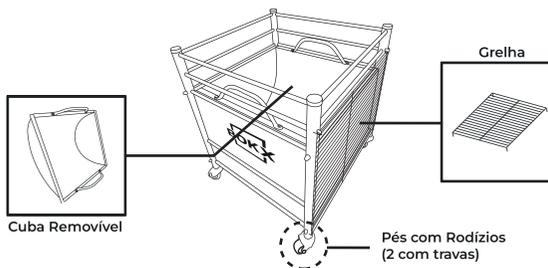
- Mantenha as peças/ acessórios devidamente guardados caso não estejam em utilização;
- Nunca use água para controlar labaredas ou para apagar o fogo, pois pode ser perigoso;
- Siga cuidadosamente as etapas de montagem, posicionando as partes conforme as instruções fornecidas;
- Tenha o máximo de cuidado ao tocar as alças da BOKX quando o fogo estiver aceso, pois as partes estarão em temperaturas elevadas;
- **IMPORTANTE:** Tenha cuidado no manuseio e limpeza para não se machucar em pontas e partes que possam ser cortantes.

### ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

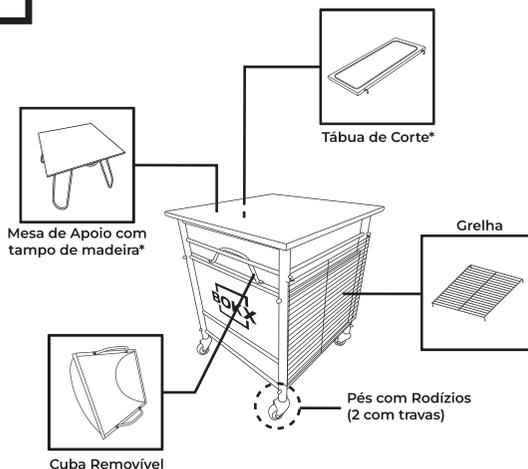
MODELOS	DIMENSÕES (LxCxA)	DIMENSÕES com pronlogador (LxCxA)	MATERIAL PRINCIPAL
Classic	45x45x50 cm	-	Aço Inox
Master	45x45x50 cm	-	
Prime	45x45x50 cm	45x45x75 cm	

### MODELOS E COMPONENTES

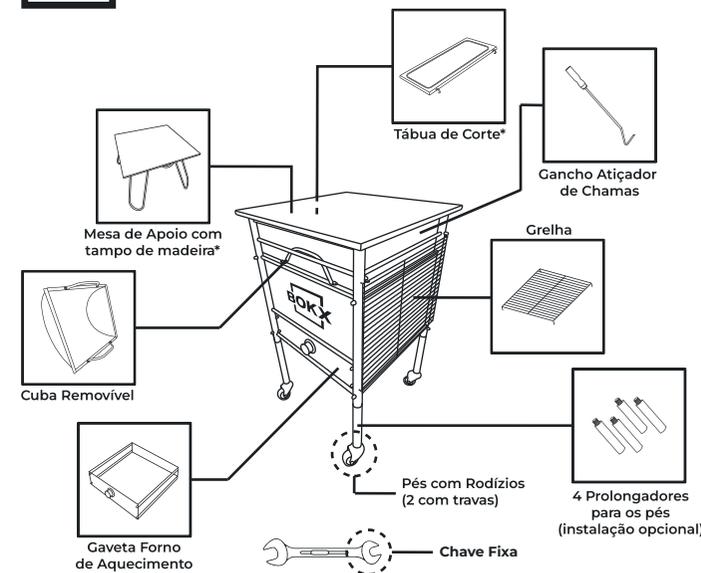
#### CLASSIC



#### MASTER



#### PRIME



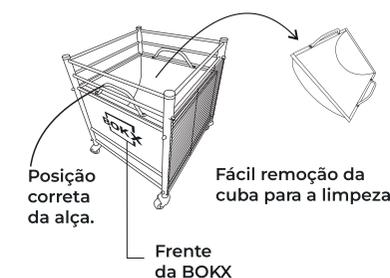
(\* ) As madeiras dos modelos Master e Prime podem ser em Pinus ou Eucalipto, conforme disponibilidade.

### MANUTENÇÃO E LIMPEZA



**ATENÇÃO: Somente efetue a limpeza após ter certeza de que o produto esteja frio.**

- Antes de iniciar a limpeza, deixe o produto descansar por um tempo para que esfrie naturalmente;
- Após cada uso, limpe cuidadosamente todas as partes do produto, removendo qualquer resíduo de alimentos ou cinzas;
- Não use objetos pontiagudos como facas ou espátulas de metal para limpar o produto para não danificá-lo;
- Para facilitar a limpeza, a cuba da BOKX é de fácil remoção através das alças. Certifique-se que a mesma esteja fria antes da remoção para a limpeza.
- Ao recolocar a cuba de inox, observe para que uma das alças fique posicionada na frente do produto, conforme ilustrações.
- Tenha cuidado para não se machucar em partes pontiagudas /cortantes.



NOTA: Como sabemos, o fogo irá queimar o Inox e sua aparência ficará mais escura e isto é normal de acontecer. Nas partes mais externas, como tubos de inox, quando se quiser resgatar parte do brilho novamente, pode-se limpar com um pano umedecido com Thinner, lembrando de se tomar os cuidados necessários com esse produto, como luvas, máscara e óculos de proteção.

**Utilização como Churrasqueira (modelos: Classic / Master / Prime)**

- Escolha um local apropriado para a Churrasqueira, de preferência ao ar livre ou um espaço bem ventilado. Trave os rodízios para maior segurança;
- Use carvão para o acendimento;
- Monte a grelha em um dos 2 níveis de utilização e coloque os alimentos na mesma. Monitore o processo conforme a preferência.

**Níveis**



**Grelha**



**Utilização como Lareira Externa (modelos: Classic / Master / Prime)**

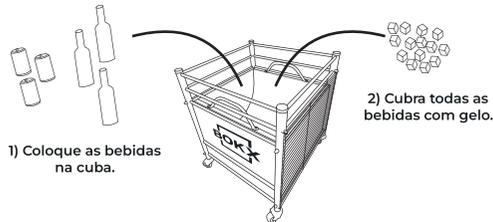
- Escolha o local da utilização e trave os rodízios para maior segurança;
- Use lenha para o acendimento;
- Certifique-se que o local onde o produto será utilizado como lareira externa esteja livre de materiais inflamáveis e seja seguro;
- Mantenha controle sobre o fogo durante todo o uso.

Coloque as lenhas na base e acenda.



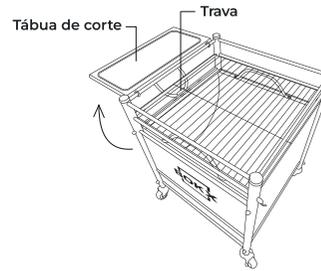
**Utilização como Cooler de Bebidas (modelos: Classic / Master / Prime)**

- Caso já tenha usado como churrasqueira, remova todos os resíduos de cinzas ou brasas;
- Limpe a cuba com água para garantir que não haja nenhuma sujeira ou resíduo;
- Para obter um melhor resultado na utilização como cooler de bebidas, primeiro coloque todas as bebidas e, em seguida, coloque o gelo sobre elas.



**Utilização da Tábua de Corte (modelos: Master / Prime)**

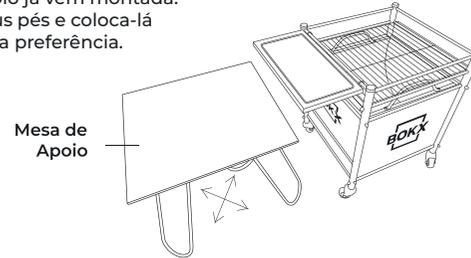
- Gire a Tábua de Corte (levantando) e encaixe sua alça inferior na trava da churrasqueira.



- 1 - Gire a tábua de corte;
- 2 - Encaixe a alça inferior na trava da churrasqueira;
- 3 - Verifique se a mesma está firme antes de usar.

**Utilização da Mesa de Apoio (modelos: Master / Prime)**

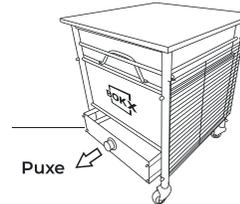
A mesa de apoio já vem montada. Basta abrir seus pés e colocá-la em local de sua preferência.



**Utilização da Gaveta de Aquecimento / Forno (modelo: Prime)**

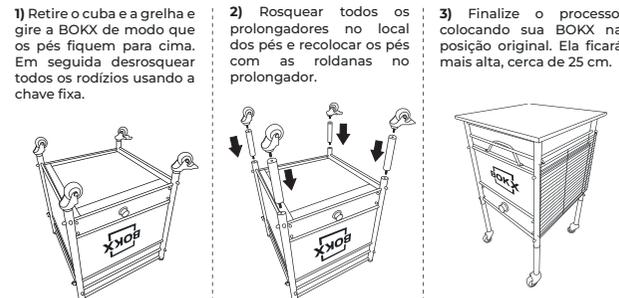
- O modelo Prime contempla uma Gaveta Forno para manter os alimentos aquecidos durante a utilização da churrasqueira ou lareira. Basta puxar e colocar os alimentos no seu interior;
- Sempre use uma travessa ou assadeira para a colocação dos alimentos. Nunca coloque alimentos diretamente na gaveta;
- Use sua criatividade para fazer pão de alho, pizzas, bruschetas e até assar carnes lentamente.

Gaveta de aquecimento para manter os alimentos aquecidos durante a utilização ou preparar comidas saborosas



**Utilização dos Pés Prolongadores (modelo: Prime)**

• Os pés prolongadores foram desenvolvidos para posicionar a BOKX elevada, trazendo conforto, principalmente para a utilização da Gaveta Forno. Siga a instrução abaixo para a instalação.



Todos os modelos descritos neste documento têm garantia direta de fábrica. Portanto, devem ser utilizados corretamente, conforme determina este Manual que acompanha o produto. Produtos manuseados incorretamente perderão a cobertura total da garantia.

Os produtos especificados abaixo são garantidos pelo prazo de 3 meses:

- BOKX ZZONN** ..... 3 meses.
- Acessórios** ..... 3 meses.

Todos os prazos de garantia acima são contados a partir da data de emissão da nota fiscal de venda dos produtos emitida pelo revendedor. Este Certificado de Garantia que acompanha o produto tem como obrigatória sua apresentação na eventual necessidade de atendimento em garantia e acompanhado da respectiva nota fiscal de compra. A não utilização do produto não prorrogará os prazos de garantia acima especificados.

**Fica excluída da garantia:** No equipamento adquirido, se efetuada qualquer manutenção no mesmo sem as especificações técnicas determinadas neste manual de instalação e normas vigente. No equipamento adquirido, quando este apresenta alteração em sua configuração original por expediente praticado por terceiros. Defeitos decorrentes de uso inadequado.

**Observações:** Pagará o adquirente as despesas técnicas e todos os fretes que sejam necessários para atendimento em garantia ou não.

**Entregas:** Devolução da mercadoria ao revendedor somente é aceita por avaria verificada no momento da entrega. Portanto, no momento do recebimento do(s) produtos (s), deverá o cliente conferir cuidadosamente para verificar se existe defeito aparente.

A BOKX e acessórios possuem processos de registro de patente e de Desenho Industrial junto ao INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial, sendo a fabricação e comercialização uma exclusividade associada à marca ZZONN.