

MANUAL DE USO ADEQUADO E SEGURO

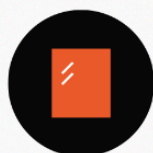
CHURRASQUEIRA A GÁS
05 ESPETOS - CHM



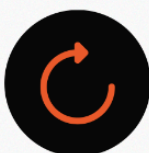
CHURRASQUEIRA A GÁS
05 ESPETOS - CHA



CHURRASQUEIRA A GÁS
05 ESPETOS - CHT



Porta em vidro
temperado



Espetos
rotativos



Queimadores
infravermelhos

Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas

Hydro

Parabéns!

Você adquiriu um produto da marca Hidro!

Os assadores a gás são ideais para assar alimentos com rapidez, praticidade, com menor custo, mantendo sua casa limpa.

Os produtos Assadores a gás CHA, CHM e Churrasqueira Tradição são fabricados com sistema de transmissão através de engrenagens injetadas, com menos ruído e maior durabilidade, caixa em aço carbono com pintura epóxi, painel frontal em aço inox (Exceto a Churrasqueira Tradição que possui painel em vidro temperado), suporte dos espetos em aço inox, e queimadores a gás individuais para melhor distribuição de calor, aliado ao sistema de segurança que atende as normas nacionais e internacionais certificado nos critérios do Inmetro, pelas normas específicas:

- NBR NM 60335-1:2010 - Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares

Parte 1: Requisitos gerais (IEC 60335-1:2006 - edição 4.2, MOD);

- IEC 60335-1:2006 - Household and similar electrical appliances – Safety

Part 1: General requirements;

- IEC 60335-2-102:2012 - Household and similar electrical appliances - Safety

Part 2-102: Particular requirements for gas, oil and solid fuel burning appliances having electrical connections.

A seguir apresentamos as instruções para uso deste produto. Para demais informações e sugestões, favor contatar com nosso departamento de serviço de atendimento ao cliente:

SAC pelo telefone (49) 3366 2147

WhatsApp (49) 9 8807-6337

E-mail: sac@hidroindustrial.com.br.

Hidro

Instruções de montagem

Após retirar o produto da embalagem, certifique-se que todas as partes estão em seu poder:

1. Assador:



2. Acessórios:

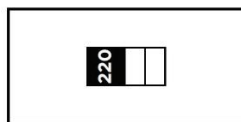
- 01 bandeja coletora de gordura;
- 01 espeto triplo;
- 04 espetos simples;



3. Instruções:

- Coloque água na bandeja para coletar a gordura que irá cair da carne (máximo 350ml).
- Para gás GLP de botijão utilizar regulador de baixa pressão 1 kg/h e 2,8 kPa . Utilize somente P13, nunca recipientes tipo P2, P5 e P8.
- Para o gás GNV é necessário substituir o injetor. Deverá ser consultado a assistência técnica.
- Em casos de utilização de gás natural entrar em contato com a assistência técnica autorizada para substituição do injetor.

Após montado o assador, verificar se a voltagem do equipamento está de acordo com a sua região 127V/220V.



Posição da chave em regiões 220V



Posição da chave em regiões 127V

Nota: chave HH – 127/220V é aplicável somente no mercado nacional em 60Hz.

Não ligue o assador ou churrasqueira na mesma tomada que esteja outros equipamentos.

Evite extensões, e não utilize conectores do tipo "T, T-extensão e/ou benjamim".

Os acessórios para instalação em gás natural não acompanham o produto.

Os acessórios mangueira e regulador de baixa pressão não acompanham o produto.

Para maior segurança, coloque o assador ou churrasqueira de modo a uma distância mínima de 20cm da parede na parte traseira e 10 cm nas laterais.

No caso de paredes de madeira aumentar a distância para 30 cm.

Introdução – Segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como: áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; Ambientes do tipo áreas de café da manhã em hotéis.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

AVISO: carvão vegetal ou combustíveis similares não devem ser usados com esse aparelho.

- O aparelho deve ser operado através de um dispositivo de corrente residual (RCD), com uma classificação operacional corrente residual não superior a 30mA.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada elétrica tendo um contato de aterramento.
- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos, se o cabo está danificado não deve ser usado o aparelho.
- Se o cordão de alimentação está danificado ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado e/ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Os assadores Hidro geram calor para o cozimento rápido, em decorrência disto as partes externas também sofrem aquecimento.

- É recomendável o não contato com o produto em uso, para evitar acidentes.

O assador a gás CHA e CHM são exclusivos para uso interno das residências, não sendo destinado a uso externo. Seu grau de proteção é IP X0.

Para um bom rendimento de seu churrasco verifique as dicas ao final deste manual.

- Colocar no máximo 350mL de água na bandeja.
- Nunca retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo.
- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, verifique se o assador está desligado.
- Não deixe o cabo de energia tocar as superfícies quentes. Desenrole todo o cabo antes de conectar a tomada, e evite passar o mesmo pela parte traseira do assador.
- Quando realizar manutenções, troca de peças, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento.
- Retire o plugue da tomada antes de qualquer manutenção.

O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a rede elétrica da residência está aterrada.

- Não mergulhe o assador em água, a tomada ou o cabo em água ou em outros líquidos.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo.
- Nunca cubra o aparelho nem utilizá-lo para secar roupas e toalhas, podendo haver risco de incêndio por aquecimento
- O assador não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle automático ou não: risco de incêndio.

Cuidado superfície quente: pontos que apresentam temperaturas elevadas com risco de contato e queimaduras são identificados conforme simbologia.

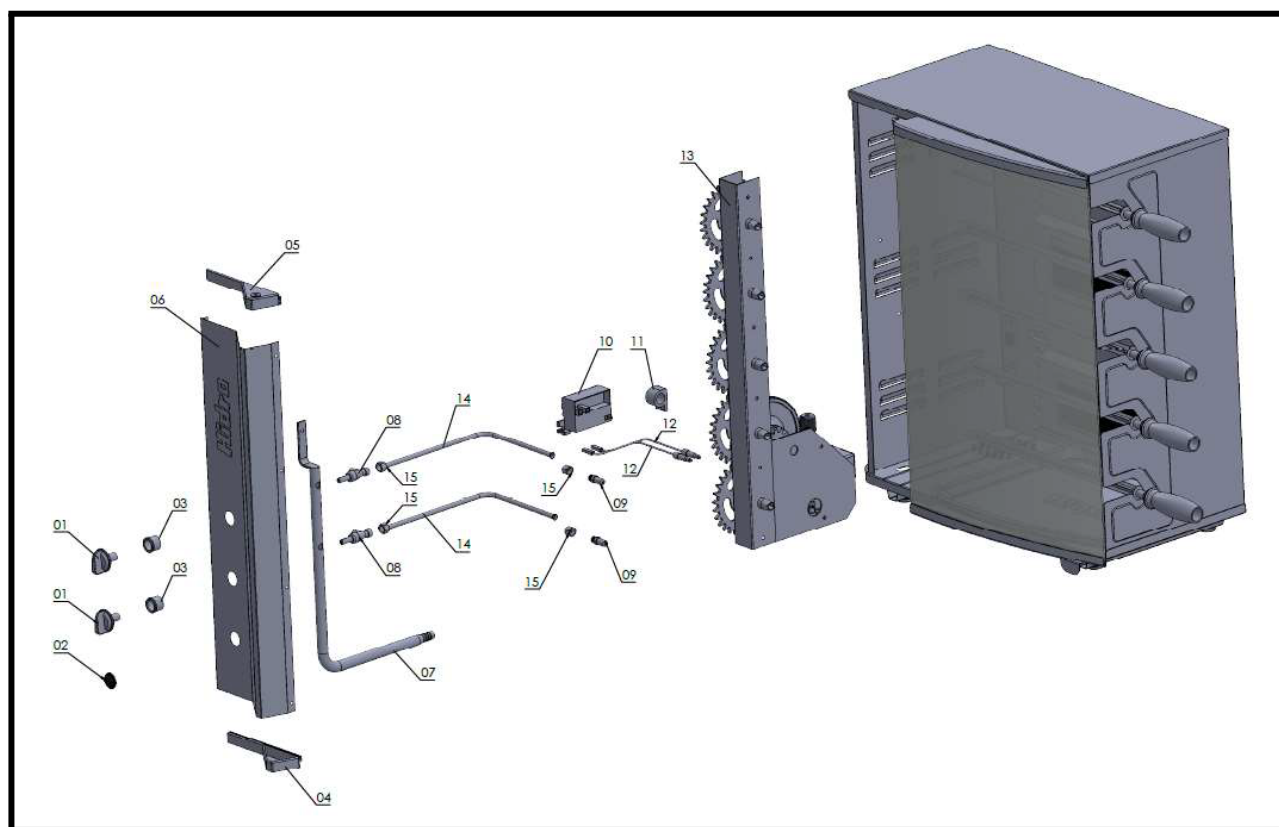


Operar o assador SOMENTE por 45 minutos.

O mesmo deve ter pausas de no mínimo 15 minutos para retornar ao ciclo novamente.

Características do produto

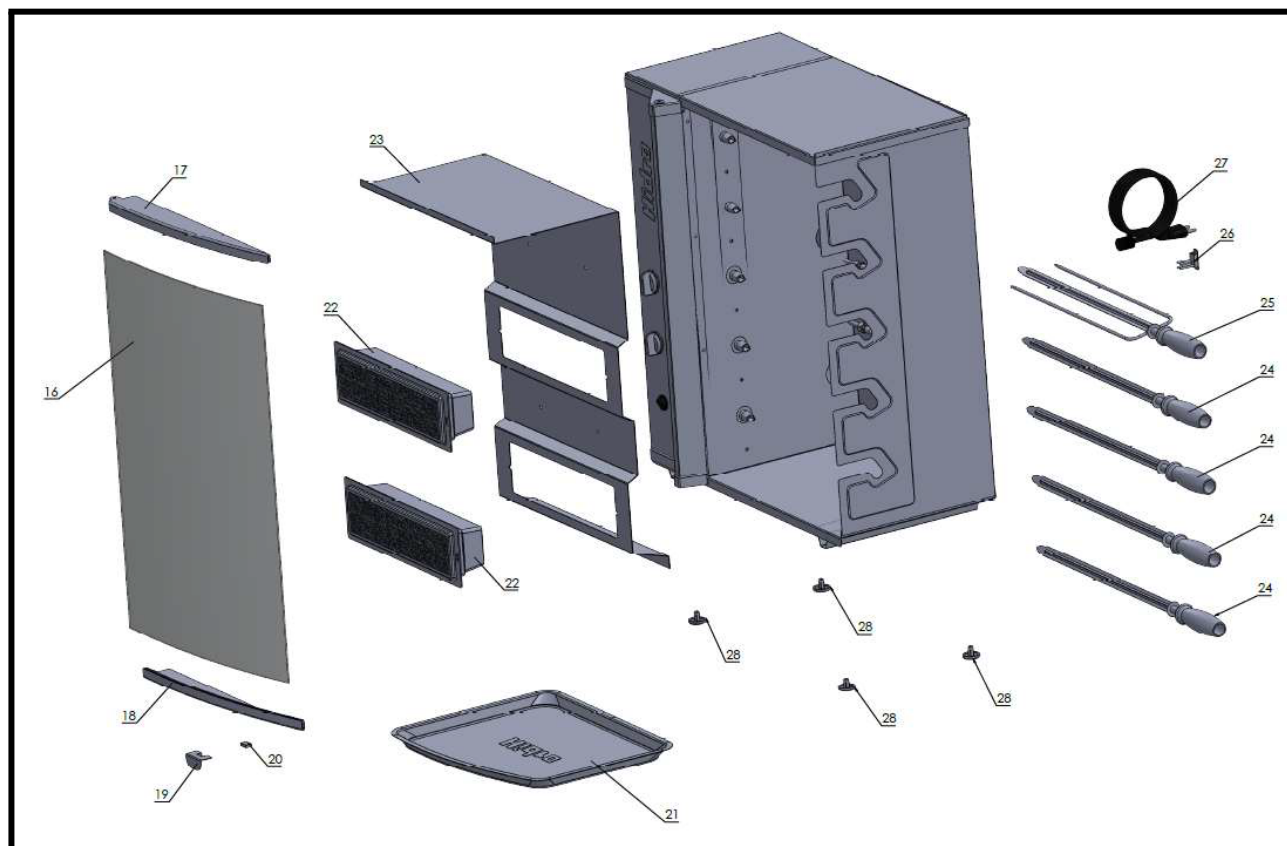
Assador – CHA e CHM



Legenda	Código Hidro		Descrição
1	12784		Manipulador externo hidro (assador)
2	14410	CHM	Chave 1x2 l/d.2 term.6,4 15A grav.i-0 preto
3	14409	CHA	Chave 1x3 l/d/p.3 post.4,8 10A cx. bot preto
4	14047	Item vendido em conjunto	Conjunto suporte do painel assador
5			
6	12984		Painel assador manual (CHM) (gravação laser)
7	15442		Tubo de gás do assador (novo)
8	11064		3732rz441I REG PR2 245 ROS SEL DELTA P785
9	15377		Injetor de alumínio 0,90 (assador)
10	11542	Aplicado somente no CHA	Usina de ignição 1 saída 2,8 (transformador bt/at)
11	17079		Suporte fixação do assador com furo
12	17071	Aplicado somente no CHA	Cabo ignitor 700mm (assador autom.)
13	12955		Transmissão assador
14	12220	Item vendido em conjunto	Conjunto tubo alum. duas porcas montado (assador)
15			

Características do produto

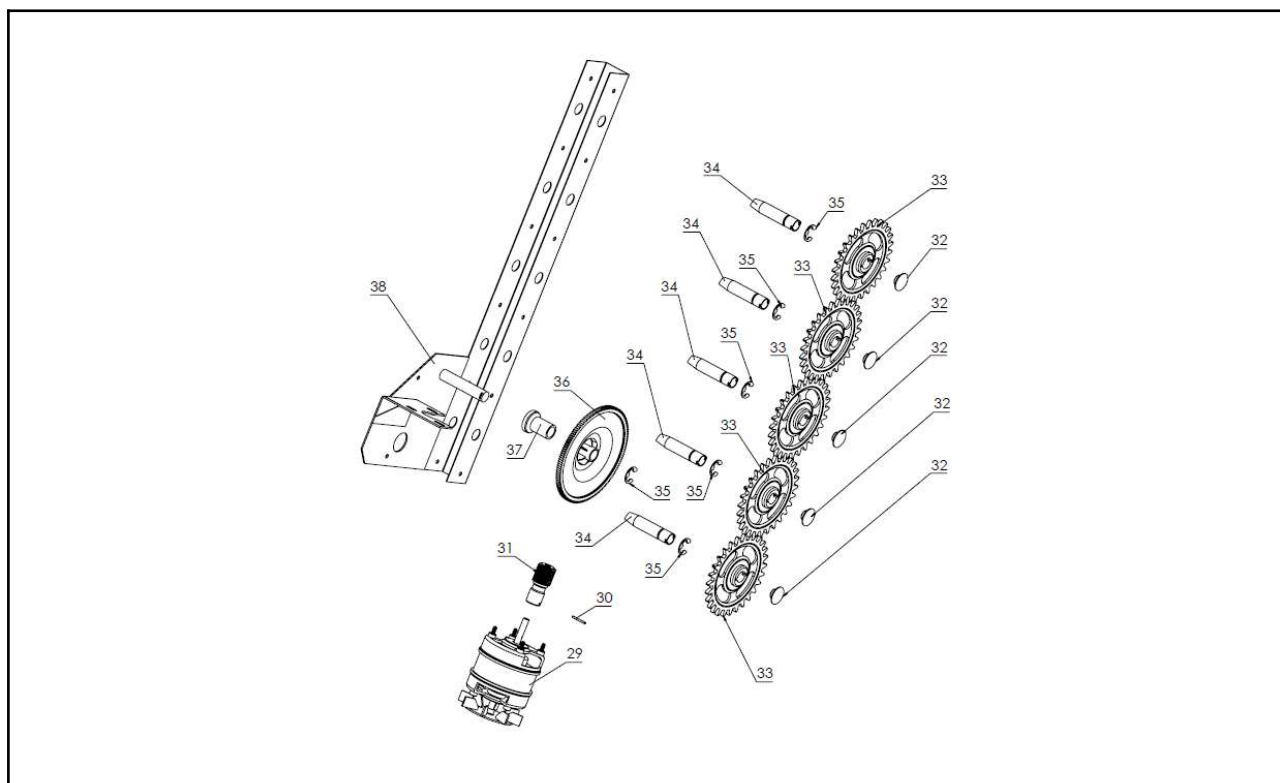
Assador – CHA e CHM



Legenda	Código Hidro		Descrição
16	14996		Vidro inc. 3,15mm curvo temp. 414x626 r 1000 c/ serigrafia
17	12964		Suporte encaixe vidro parte superior (com pintura)
18	12971	Item vendido em conjunto	Suporte encaixe vidro parte inferior (com pintura)
19			
20			
21	16399		Bandeja assador (inox)
22	10819	CHM	Queimador infravermelho 2.250 kcal esm c/ embal coletiva
	11501	CHA	Queimador infra verm esmalt c/acend automatico esq (assador)
23	11076		Suporte para queimador (com pintura)
24	16112		Espetos assador simples
25	12958		Espeto triplo
26	12482		Chave 127 hh-201 sf1g4fs1qy visa (motores)
27	12594		Chicote cabo pp 3x1,0 pt hidro (pa 0786)
28	11594		Batoque p/ pé box preto

Características do produto

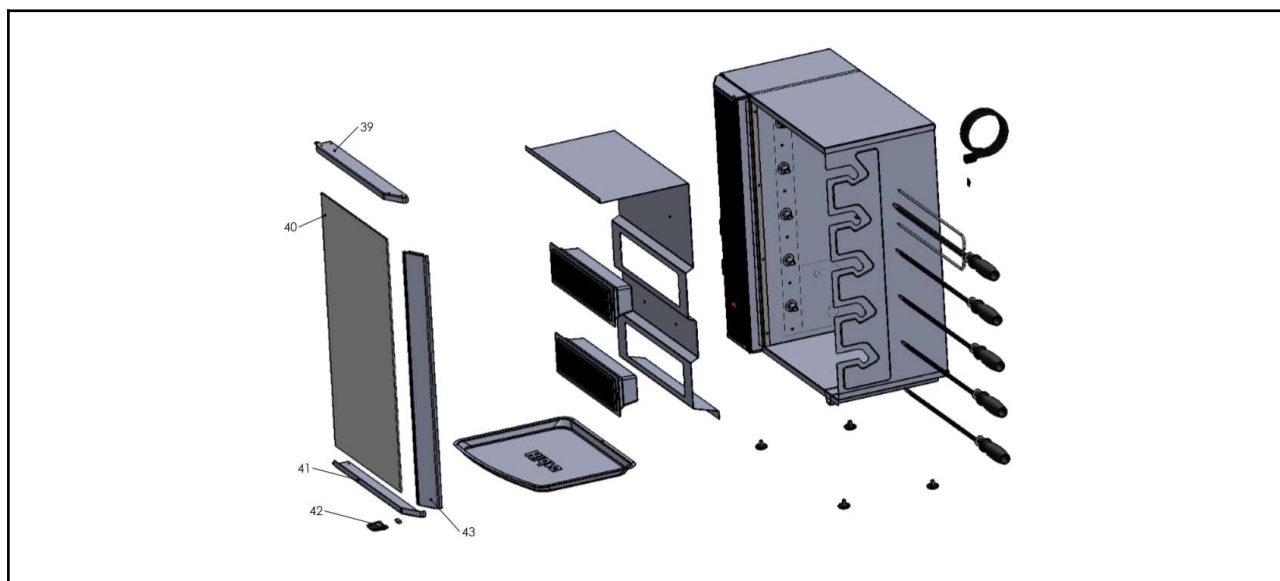
Assador – CHA, CHM e CHT -Sistema de transmissão



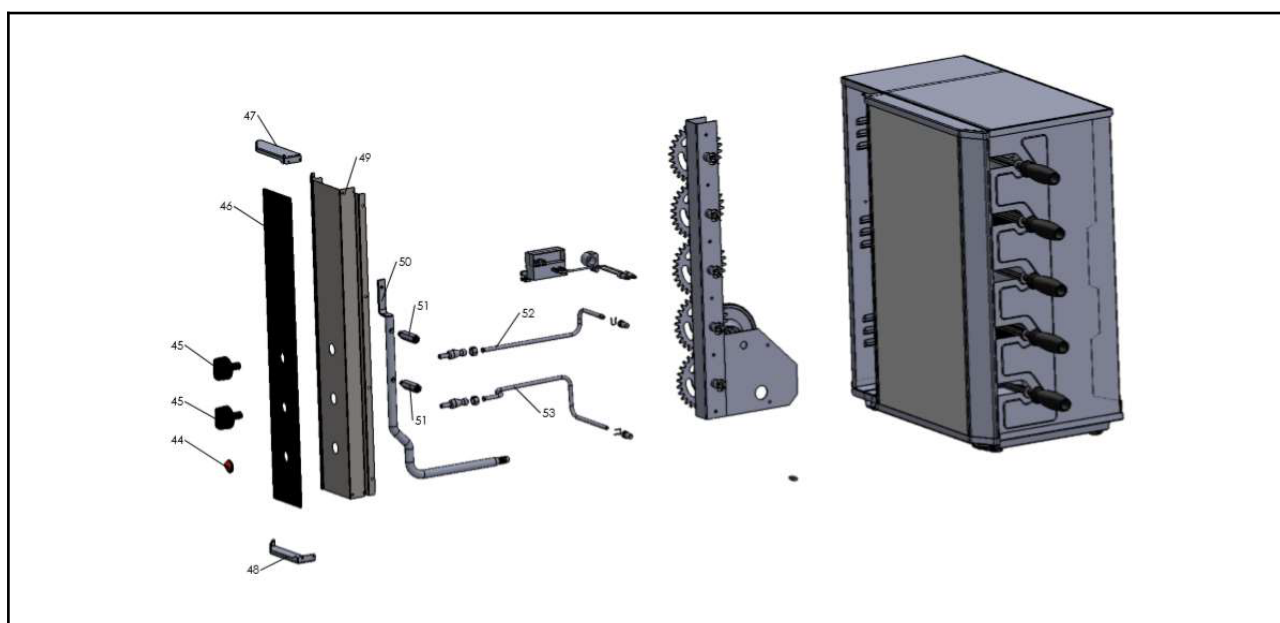
Legenda	Código Hidro	Descrição	
29	16589	Motor 0,0245kW (1/30cv) 60 Hz weg (assador a gás)	
31	12969	Rosca sem fim assador	
32	12678	Tampa engrenagem h 28	
33	12593	Engrenagem h 28 (assador)	
34	12957	Tubo inox encaixe espetos	
35	13130	Anel rs-15.0 elastico indl (15,00x1,50)	
36	16651	Engrenagem acoplada assador	
37	14390	Bucha espaçadora assador	
38	12955	sem componentes	Transmissão assador

Características do produto

Assador – CHT - TRADIÇÃO



Legenda	Código Hidro	Descrição
39	20199	Suporte do vidro superior assador tradição (com pintura)
40	19990	Vidro incolor 628 x 102 x 4 - lap reta pol.c/furo - reto (painel assador novo)
41	20200	Suporte do vidro inferior assador tradição (com pintura)
42	20223	Puxador assador tradição
43	20182	Painel suporte do vidro assador tradição



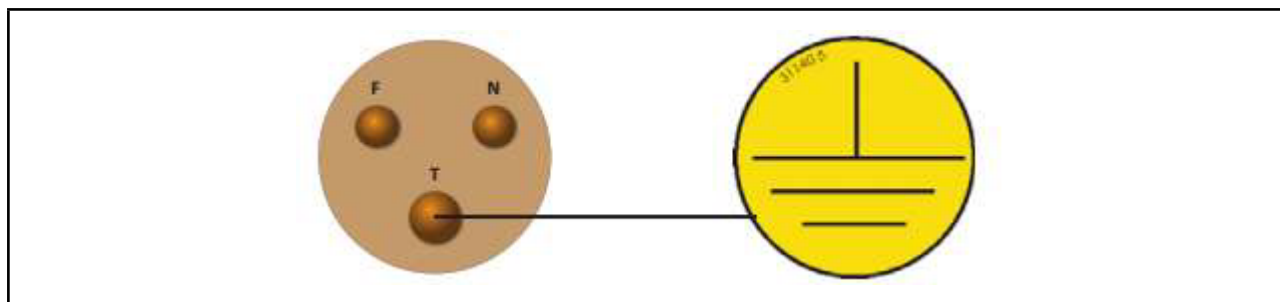
Legenda	Código Hidro	Descrição
44	20165	Chave 1x3 l/d/p.3 post.4,8 10a cx. Bot laranja- int
45	20202	Manipulador assador tradição
46	20073	Vidro fume 3 mm lap. Cantos chanfrados 2x2 c/1 serigrafia temperado 634x356 (assador)
47	20328	Suporte do painel superior assador tradição (com pintura)
48	20327	Suporte do painel inferior assador tradição (com pintura)
49	20181	Painel principal assador tradição
50	17931	TUBO DO GAS ASSADOR (depois da dobra)
51	20072	Adaptador 1/8 (assador novo)
52	20164	Tubo de alimentação do gas superior (assador tradição)
53	20163	Tubo de alimentação do gas inferior(assador tradição)

Dados técnicos

Especificações	Assador CHA	Assador CHM	Assador CHT
Motor (especificação)	0,0245 kW (1/30cv)	0,0245 kW (1/30cv)	0,0245 kW (1/30cv)
Tensão nominal	127/220V	127/220V	127/220V
Frequência de operação	60Hz	60Hz	60Hz
Potência nominal	90/65W	90/65W	90/65W
Grau de proteção	IP X0	IP X0	IP X0
Consumo de gás	190 g/h	190 g/h	190 g/h

Instruções de uso

Efetuar a instalação do gás através da mangueira e regulador de gás, conectar o plugue na tomada (verificar a chave seletora de voltagem (127/220V). O plugue possui 03 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento (pino terra). É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o moedor.

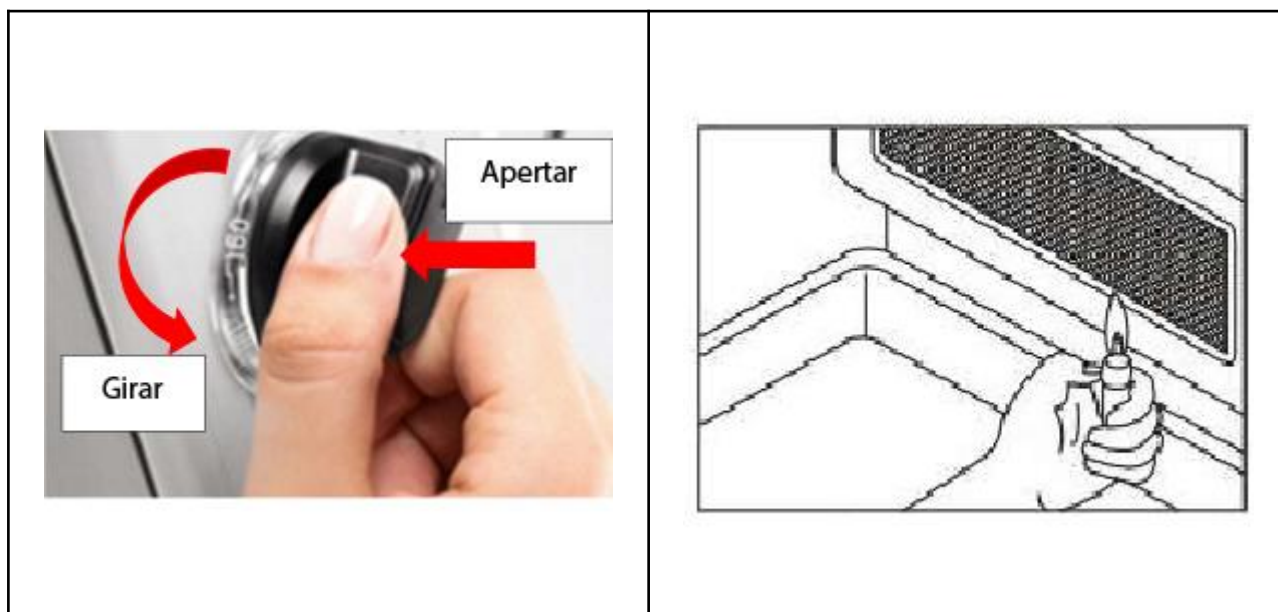


Plugue tipo N

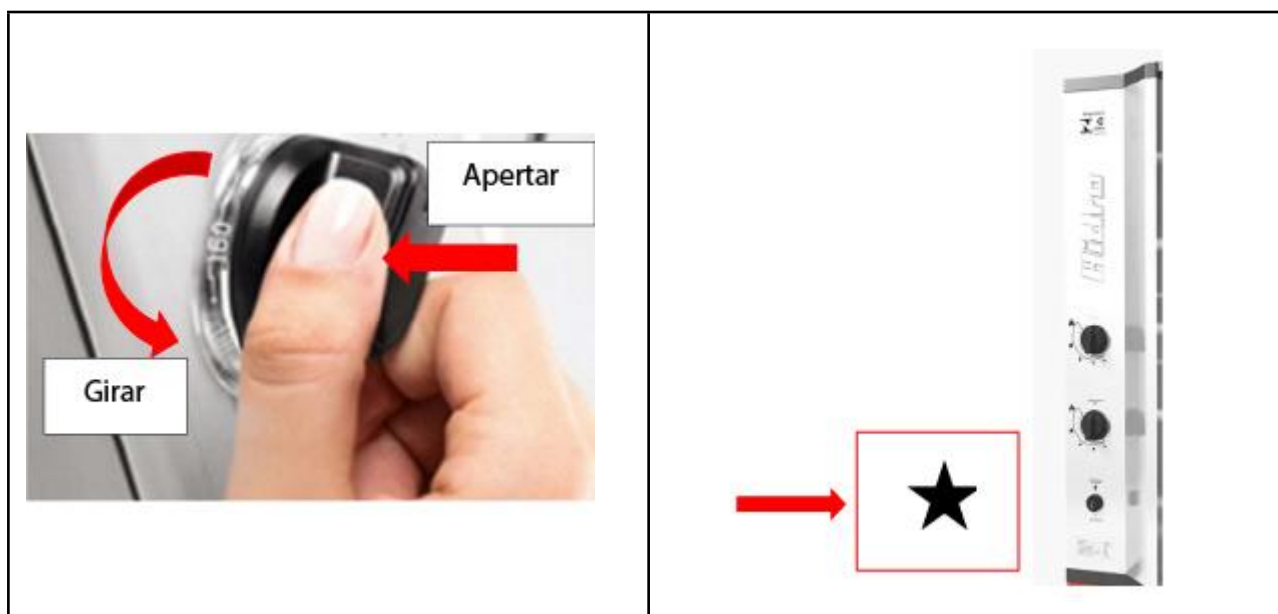
Acendimento

Coloque o assador sobre uma superfície firme e estável.

No modelo CHM, libere o gás girando primeiro o botão superior no sentido anti-horário (posição máxima) e coloque fogo conforme imagem abaixo no queimador superior. Em seguida coloque fogo no segundo queimador (inferior).



No modelo CHA, CHT, libere o gás girando primeiro o botão superior no sentido anti-horário (posição máxima) e acione o botão de ignição localizado na parte inferior do painel com a simbologia abaixo. Posteriormente o segundo queimador.



Instruções de uso

- Mantenha os queimadores ligados por 02 minutos até colocar a carne, certifique-se que os mesmos estão incandescentes.
- Ao espetar os alimentos certifique-se que estejam distribuídos homogêaneamente para que os mesmos possam girar livremente, colocando no máximo 1,5kg de carne por espeto. A colocação de forma inadequada pode danificar o assador.
- Coloque os espetos de modo que os mesmos fiquem encaixados de forma correta conforme imagem.
- Ligue o rotativo do assador no botão inferior posição I.
- Desligue o rotativo do assador na posição O.
- Não mergulhe o assador em água, a tomada principal ou o cabo em água ou em outros líquidos.
- Ao abrir a porta do assador mantenha uma distância segura para evitar queimaduras.
- O assador não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.
- Abra a porta usando somente o puxador, evite tocar no vidro, devido ao risco de queimaduras.

Instruções de limpeza

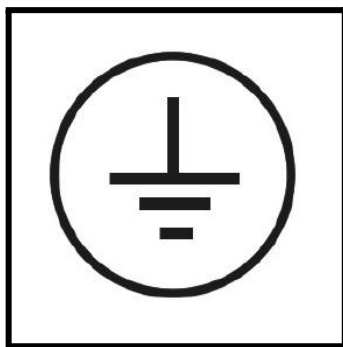
- Ao efetuar a limpeza do assador, desconecte o cabo de energia da tomada.
- Não utilize pano úmido no vidro quando estiver quente, nem borrife água, podendo quebrar o vidro.
- Procure efetuar a limpeza com o assador morno, mas nunca quente.
- Recomenda-se aplicar detergente neutro com esponja macia para a remoção da gordura.
- De forma alguma utilize produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou produtos abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc.).
- Limpeza externa: use um pano ou esponja umedecidas em água e detergente neutro.
- Evite contato da umidade com os queimadores, pois podem danificá-los.
- Restos de alimentos e manchas de gorduras no interior do assador juntamente com o sal aceleram o processo de corrosão. Desta forma a limpeza do assador é essencial (não cabe garantia nestes casos).
- Limpar SEMPRE os espetos antes do uso com uma esponja multiuso embebida em detergente neutro, para a remoção da gordura e restos de alimentos. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou abrasivos.
- A limpeza da bandeja coletora de gordura recomenda-se limpar antes que os resíduos estejam secos.
- A limpeza dos espetos deve ser realizada quando os mesmos ainda estiverem quentes, facilitando a remoção da gordura e restos de carne.

Manutenção

Quando realizar manutenções, troca de peças, reinstale todos os componentes antes de religar o assador.

Retire o plugue da tomada antes de qualquer manutenção.

O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricitista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada.



Simbologia do aterramento.

Verifique se não existe sobrecarga no circuito de força onde será ligado o aparelho.

Dicas para assar

- Consumo médio de carne por pessoa:
- Carne de gado com osso: Aprox. 500 gramas.
- Carne de gado sem osso: 300 a 500 gramas.
- Carne de porco com osso: 400 a 450 gramas
- Carne de porco sem osso: 300 a 350 gramas.
- Carne de frango: 450 a 500 gramas.
- Capacidade por espeto: em média 1,5 kg.

Os tempos de cozimento e as temperaturas para assar variam em função do tipo, peso e tamanho do alimento a ser preparado. Carnes congeladas e carnes temperadas na salmoura normalmente levam mais tempo para assar que os demais alimentos.

Os fatores externos como calor, frio e vento influenciam no tempo para assar e a temperatura necessária para cada tipo de alimento.

**SAIBA COMO MELHORAR AINDA
MAIS O SEU CHURRASCO,**

ACESSE O QR CODE AO LADO E DESCUBRA!



Entrega do produto TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do cliente: _____

Modelo do aparelho: _____

Número de série do aparelho: _____

Número da nota fiscal: _____

Data da nota fiscal: ____/____/____

Revendedor: _____

Data de entrega: ____/____/____

Construtora ou incorporadora: _____

Data de entrega: ____/____/____

Assinatura Cliente

Assinatura Revendedor

Hidro

Termo de garantia

A fabricante Hidro Industrial Ltda, concede garantia contra qualquer defeito de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data da emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação obrigatoriamente, de modelo e característica de produto.

2. O prazo de vigência da garantia:

- Motor elétrico: 01 (um) ano.

- Demais itens e produtos: 06 (seis) meses.

Contados a partir da data de emissão da nota fiscal preenchida conforme disposições do item 1 deste termo.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtor cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente.

Condições desta garantia:

4. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao SAC- Serviço de atendimento ao consumidor nos contatos de telefone (49) 3366 1721, e-mail sac@hidroindustrial.com.br e/ou assistente técnico mais próximo, cujo endereço pode ser encontrado na rede de assistência técnica que acompanha este manual.

5. Esta garantia cobre substituição de peças que apresentam defeitos constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A garantia perderá a validade quando:

6. Houver remoção e/ou alterações no número de série ou da etiqueta de identificação do produto (quando aplicável).

7. O produto for ligado em tensão diferente do qual foi destinado.

8. O produto tiver indícios de uso inadequado, descuidos ou ainda alterações, modificações e consertos feitos por pessoas ou entidades não relacionadas/ autorizadas pela Hidro industrial Ltda.

A garantia concedida pelo fabricante não cobrirá:

9. Despesas com instalação do produto.

10. Produtos ou peças danificadas por acidentes de transporte e manuseio, riscos, amassados ou atos e efeito da natureza.

11. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas relacionados a fornecimento de energia elétrica. Outras disposições;

12. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.

13. A Hidro Industrial declara que não há nenhuma pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos em seu nome, referente ao presente termo de garantia.

14. Para sua comodidade preserve o manual de instruções, termo de garantia e a nota fiscal do produto.

HIDRO INDUSTRIAL LTDA

Rua Fernando de Noronha 9600 – Bairro Nova Divinéia – Pinhalzinho-SC – CEP 89870-000

Fone (49) 3366 1932 – Fax (49) 3366 1932 – CNPJ 01.661.667/0001-06 – I.E. 253462070

ASSISTÊNCIA TÉCNICA HIDRO

Rua Fernando de Noronha 9600 - Bairro Nova Divinéia – Pinhalzinho-SC – CEP 89870-000

WhatsApp (49) 9 8807-6337 | (49) 3366 2147

sac@hidroindustrial.com.br – www.hidroindustrial.com.br

Hidro