

MANUAL DE USO ADEQUADO E SEGURO



[] CHURRASQUEIRA ELÉTRICA
220V - 05 ESPETOS - CHE

[] CHURRASQUEIRA ELÉTRICA
220V - 03 ESPETOS - CHE

[] CHURRASQUEIRA ELÉTRICA
127V - 03 ESPETOS - CHE



Seu churrasco
pronto em menos
de 1 hora



Espetos
rotativos



Até 1,5kg de
carne por espeto



Condução de
calor através de
resistências

Hidro

Parabéns!

Você adquiriu um produto da marca Hidro!

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

Os Assadores Elétricos 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, suporte dos espetos em aço inox, aliado ao sistema de segurança que atende as normas nacionais e internacionais certificado nos critérios do Inmetro, pelas normas específicas:

- IEC 60335-1:2010+AMD1:2013+AMD2:2016 CSV - Household and similar electrical appliances – Safety Part 1: General requirements.
- IEC 60335-2-9:2019 - Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliance

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.



**Acesse o QR code para
fazer o download do manual digital!**

Instruções de montagem

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

1. Assador:

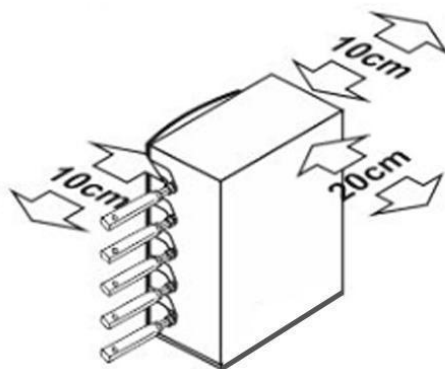
Acessórios:

- 01 bandeja coletora de gordura;
- 01 espeto triplo;
- 04 espetos simples, 02 espetos nos assadores 3 espetos.



2. Instruções:

- Coloque água na bandeja para coletar a gordura que irá cair da carne (máximo 350ml).
- Assador em tensão 127 ou 220V.
- Não ligue o assador na mesma tomada que estejam outros equipamentos.
- Evite extensões, e não utilize conectores do tipo "T, T-extensão e/ou benjamim"
- Para maior segurança, coloque o assador de modo a uma distância mínima de 20cm da parede na parte traseira e 10cm nas laterais. No caso de paredes de madeira aumentar a distância para 30 cm.



APARELHO ÚNICO E EXCLUSIVO PARA USO DOMÉSTICO, RESIDENCIAL

NÃO DEVE SER UTILIZADO AO AR LIVRE.

O APARELHO NÃO DEVE SER LIMPO COM UM JATO DE ÁGUA OU UM LIMPADOR A VAPOR.

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.

Os assadores CHE são exclusivos para uso interno das residências, não sendo destinados 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 eletricitista 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.



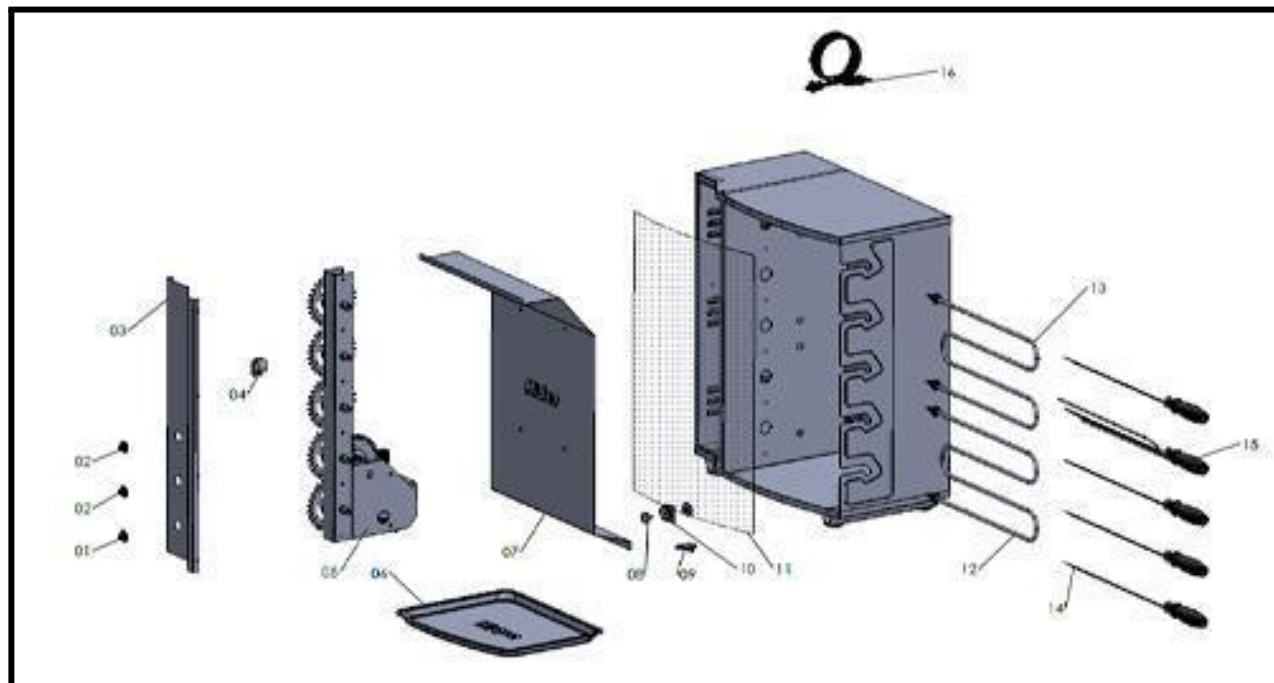
Operar o assador SOMENTE por 45 minutos.

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

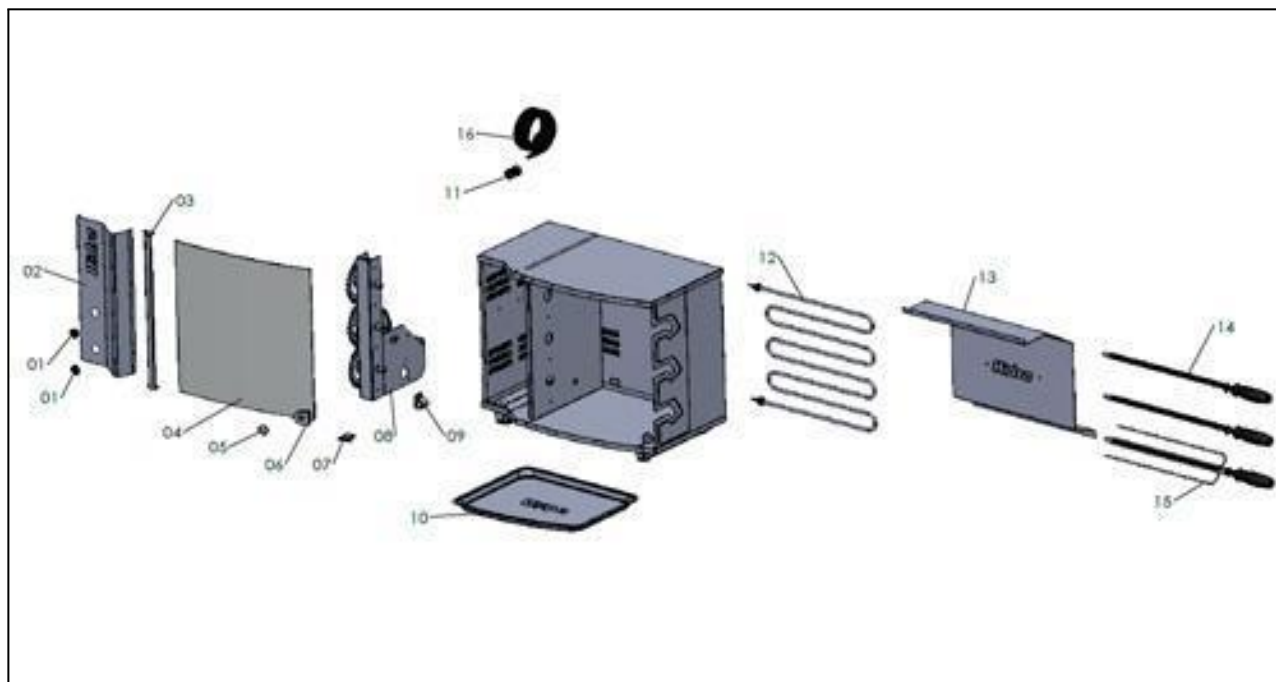
Hidro

Características do produto

Assador – CHE 05 Espetos – Parte 1



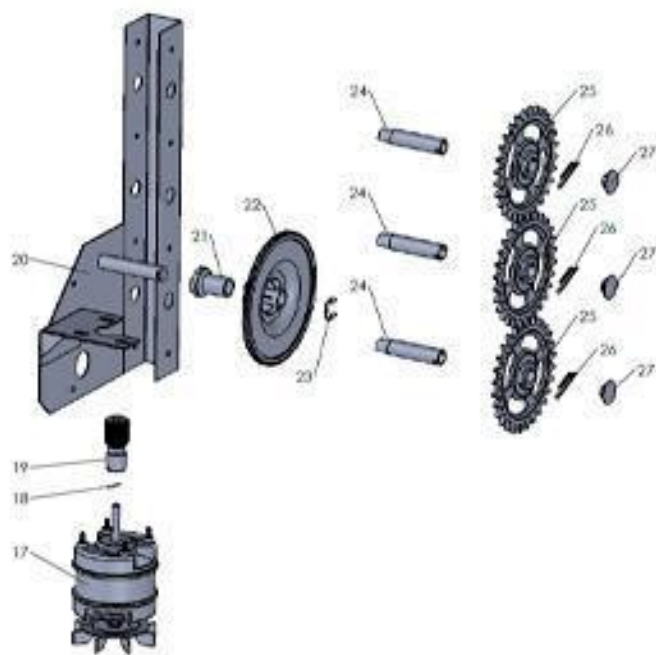
Legenda	Descrição
1	Chave 1x2 L/D 15A
2	Chave 1x2 L/D 15A
3	Painel assador elétrico
4	Suporte fixação do assador com furo
5	Transmissão do assador
6	Bandeja assador
7	Fundo das resistências assador elétrico
8	Puxador injetado do vidro
9	Fecho injetado do vidro
10	Suporte inox do puxador do vidro
11	Vidro incolor 3,15mm curvo temperado
12	Resistência 2000W – 220V
13	Resistência 1500W-220V
14	Espeto simples
15	Espeto triplo
16	Cabo PP 20A



Legenda	Descrição
1	Chave 1x2 L/D 15ª preto
2	Painel assador 3 espetos
3	Suporte do vidro
4	Vidro incolor 3,15mm 414x626mm
5	Puxador injetado do vidro
6	Inox acabamento puxador
7	Fecho do vidro
8	Transmissão assador 3 espetos
9	Suporte fixação do assador com furo
10	Bandeja assador
11	Prensa cabo
12	Resistência 250W x 220V ou 2500W x 127V.
13	Fundo das resistências assador 3 espetos
14	Espeto simples
15	Espeto triplo
16	Cabo PP 20A

Características do produto

Assador – CHE 03 Espetos – Parte 2



Legenda	Descrição
17	Motor 0,0245Kw (1/30cv)
18	Pino trava rosca
19	Rosca sem fim
20	Transmissão assador 3 espetos
21	Bucha espaçadora
22	Engrenagem acoplada assador
23	Anel trava 15x1,50mm
24	Tubo inox encaixe do espeto
25	Engrenagem h28
26	Pino 4mm
27	Tampa engrenagem h28

Dados técnicos

Especificações	Assador CHE-05 Espetos 220V	Assador CHE-03 Espetos 127V	Assador CHE-03 Espetos 220V
Motor (especificação)	0,0245 kW (1/30cv)	0,0245 kW (1/30cv)	0,0245 kW (1/30cv)
Tensão nominal	220V	127V	220V
Frequência de operação	60Hz	60Hz	60Hz
Potência nominal	3530 W	2530 W	2530 W
Grau de proteção	IP X0	IP X0	IP X0
Consumo de energia	3,53 kWh	2,53 kWh	2,53 kWh
Peso	16,50Kg	13,50Kg	13,50Kg

Instruções de uso

Somente utilize o assador em local plano e firme, na posição reta e em pé.

O assador elétrico modelos CHE são exclusivos para uso interno das residências, não sendo destinado a uso externo. Seu grau de proteção é IP X0.

o aparelho não deve ser limpo com um jato de água ou um limpador a vapor.

O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR5410.

Nunca abra o assador nem o utilize para secar roupas e toalhas, podendo haver risco de incêndio por aquecimento.

Nunca opere o equipamento próximo a substâncias inflamáveis como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos.

O plugue do cabo de energia é 20A, com pinos 4,8mm de diâmetro. É necessário utilizar uma tomada apropriada.

Instruções de uso

- Coloque o assador sobre uma superfície firme e estável.
- 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.
- Antes de colocar ou retirar o plugue da tomada, verifique se o assador está ligado.
- 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.
- Coloque água na bandeja para coletar a gordura que irá cair da carne (máximo 350ml).
- Para o bom rendimento de seu churrasco verificar as dicas ao final deste manual.
- Ao espetar os alimentos certifique-se que estejam distribuídos homogeneamente para que os mesmos possam girar livremente, colocando no máximo 1,5 kg de carne por espeto. A colocação de forma inadequada pode danificar o assador.
- Ligue o rotativo do assador no botão inferior posição "I".
- Desligue o rotativo na posição "O" botão inferior.
- Ligue a resistência superior no botão identificado como "resistência superior" posição "I" (modelo 05 espetos)
- Ligue a resistência inferior no botão identificado como "resistência inferior" posição "I" (modelo 05 espetos).
- Para o modelo 03 espetos, ligue a resistência no botão "resistência" posição "I".
- Ao abrir a porta do assador mantenha uma distância segura para evitar queimaduras.
- Abra a porta usando somente o puxador, evite tocar no vidro, devido ao risco de queimaduras.

Instruções de limpeza

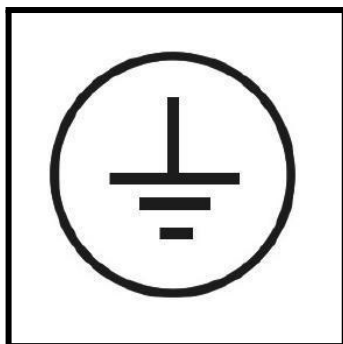
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo.
- Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, podendo quebrar o vidro.
- A limpeza dos espetos deve ser realizada quando os mesmos ainda estiverem quentes, facilitando a remoção da gordura e restos de carne.
- A limpeza da bandeja coletora de gordura recomenda-se limpar antes que os resíduos estejam secos.
- Ao efetuar a limpeza do assador, desconecte o cabo de energia da tomada.
- Não utilize pano úmido no vidro quando estiver quente.
- 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 as resistências, pois podem danificá-los.
- Restos de alimentos e manchas de gordura 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.

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.

Cuidados

Caso o cabo de energia esteja danificado, desligue-o imediatamente e procure a assistência técnica autorizada HIDRO.

Não utilize carvão vegetal ou combustíveis similares neste equipamento.

Não mergulhe o assador em água, a tomada principal ou o cabo em água ou em outros líquidos.

O assador não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.

Nunca retire o plugue da tomada, puxando-o pelo cabo.

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

The logo for Hidro Industrial, featuring the word "Hidro" in a stylized, bold, orange font.