

ASSADORES ELÉTRICOS

- () CHE-220V-PRETO
- () CHE-220V-3 ESPETOS-PRETO



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

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

Parabéns!

Você adquiriu um produto da marca Hidro!

Os assadores elétricos 03 espetos e 05 espetos são ideais para assar alimentos com rapidez, praticidade, com menor custo, mantendo sua casa limpa.

Os produtos Assadores Elétricos CHE 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, resistências elétricas individuais para melhor distribuição de calor, aliado ao sistema de segurança que atende as normas nacionais e internacionais certificado nos critérios do Inmetro, nas 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 60335-2-9:2008 +A1:2012** - Household and similar electrical appliances – Safety – Part 2-9: Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances.

A seguir apresentamos as instruções para uso desse produto. Para demais informações e sugestões, favor contatar com nosso departamento de serviço de atendimento ao cliente – SAC pelo telefone (49) 3366 1721 ou e-mail sac@hidroindustrial.com.br.

CONSULTAR A LISTA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA ANEXO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES!

Instruções de montagem

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

- 01 assador

Acessórios:

- 01 bandeja coletora de gordura
- 01 espeto triplo
- 04 espertos simples (Somente para modelo CHE – 05)
- 02 espertos simples (Somente para modelo CHE – 03)



Espeto triplo



Espertos simples



Bandeja

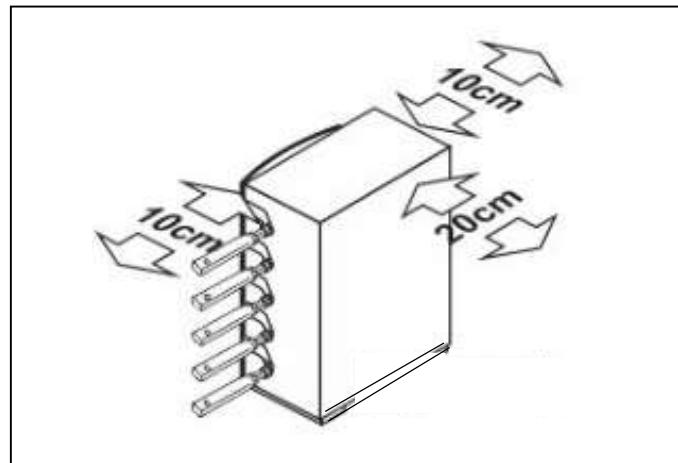
Coloque água na bandeja para coletar a gordura que irá cair da carne (máximo 350ml).

Assador em tensão 220V somente.

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 30cm.



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 destinado a uso externo. Seu grau de proteção é IP X0.

Para um bom rendimento de seu churrasco verificar 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 em 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 utiliza-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.

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

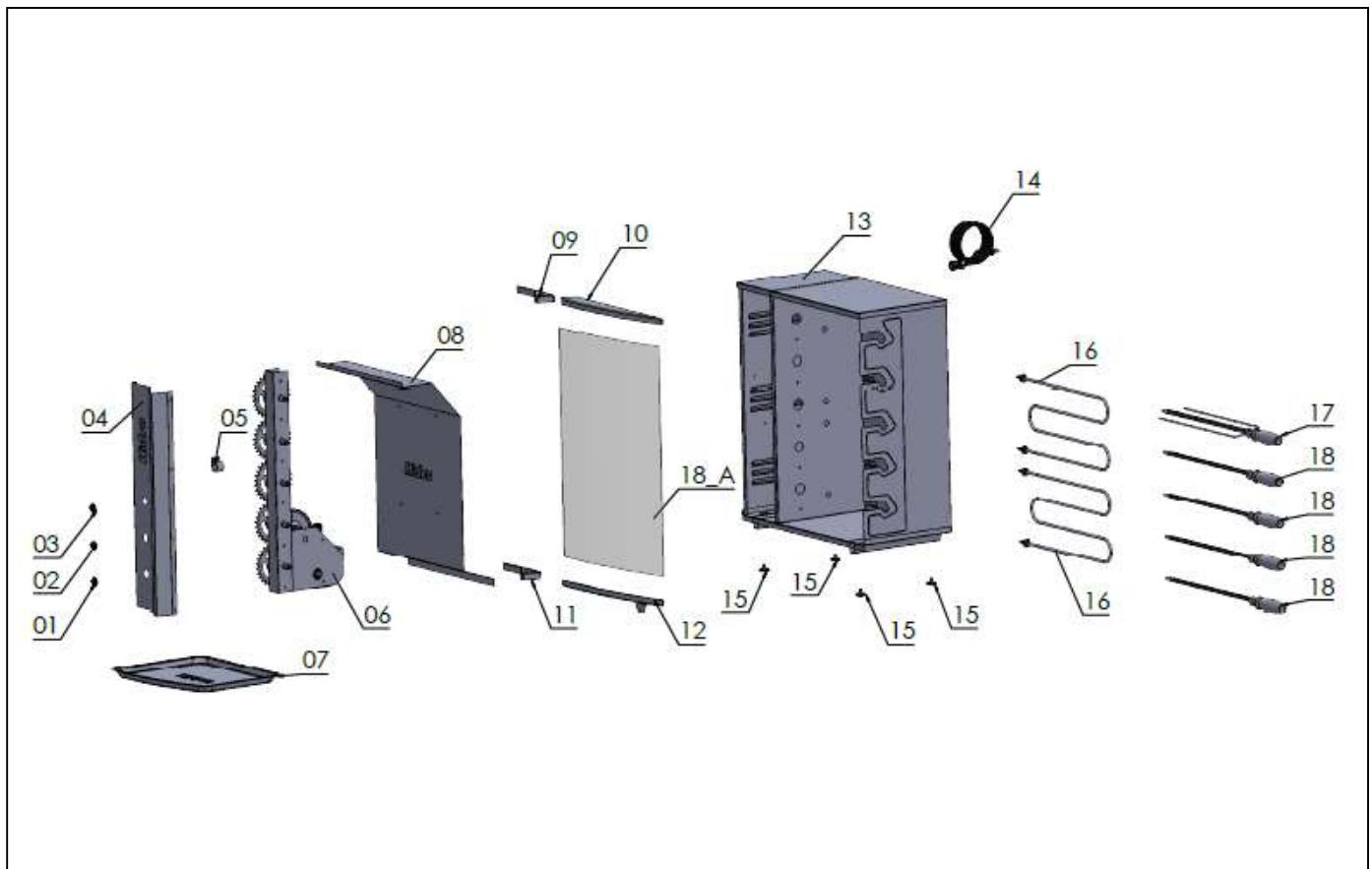
Cuidado superfície quente: pontos que apresentam temperaturas elevadas com risco de contato e queimaduras são identificados conforme simbologia.



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

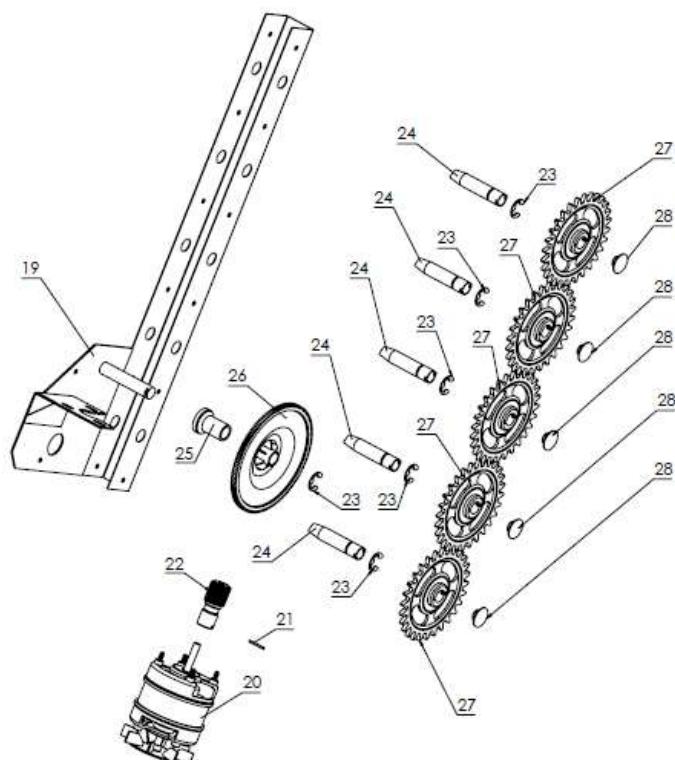
Assador – CHE 05 Espetos – Parte 1



Legenda	Descrição
1	CHAVE 1X2 L/D.2 TERM.6,4 15A GRAV.I-O PRETO
2	CHAVE 1X2 L/D.2 TERM.6,4 15A GRAV.I-O PRETO
3	CHAVE 1X2 L/D.2 TERM.6,4 15A GRAV.I-O PRETO
4	PAINEL ASSADOR ELÉTRICO INOX 430 220V (Gravação laser)
5	SUPORTE FIXACAO DO ASSADOR COM FURO
6	TRANSMISSÃO ASSADOR
7	BANDEJA ASSADOR (INOX)
8	FUNDO DAS RESISTENCIAS ASSADOR ELETRICO
9	CONJUNTO SUPORTE DO PAINEL ASSADOR
10	SUPORTE ENCAIXE VIDRO PARTE SUPERIOR (Com Pintura)
11	CONJUNTO SUPORTE DO PAINEL ASSADOR
12	SUPORTE ENCAIXE VIDRO PARTE INFERIOR (Com Pintura)
13	CARCAÇA ASSADOR ELETRICO BRANCO (Com pintura)
14	CHICOTE CABO PP 3X 2,5 MM PT 1430MM (PA 1121)
15	BATOQUE P/ PE BOX PRETO
16	520248 RTVIM 00 3.2. 1500WX220V RESISTENCIA
17	ESPETO TRIPLO
18	ESPETOS ASSADOR SIMPLES
18A	VIDRO INC. 3,15MM CURVO TEMP. 414X626 R 1000 c/ SERIGRAFIA ASSADOR

Características do produto

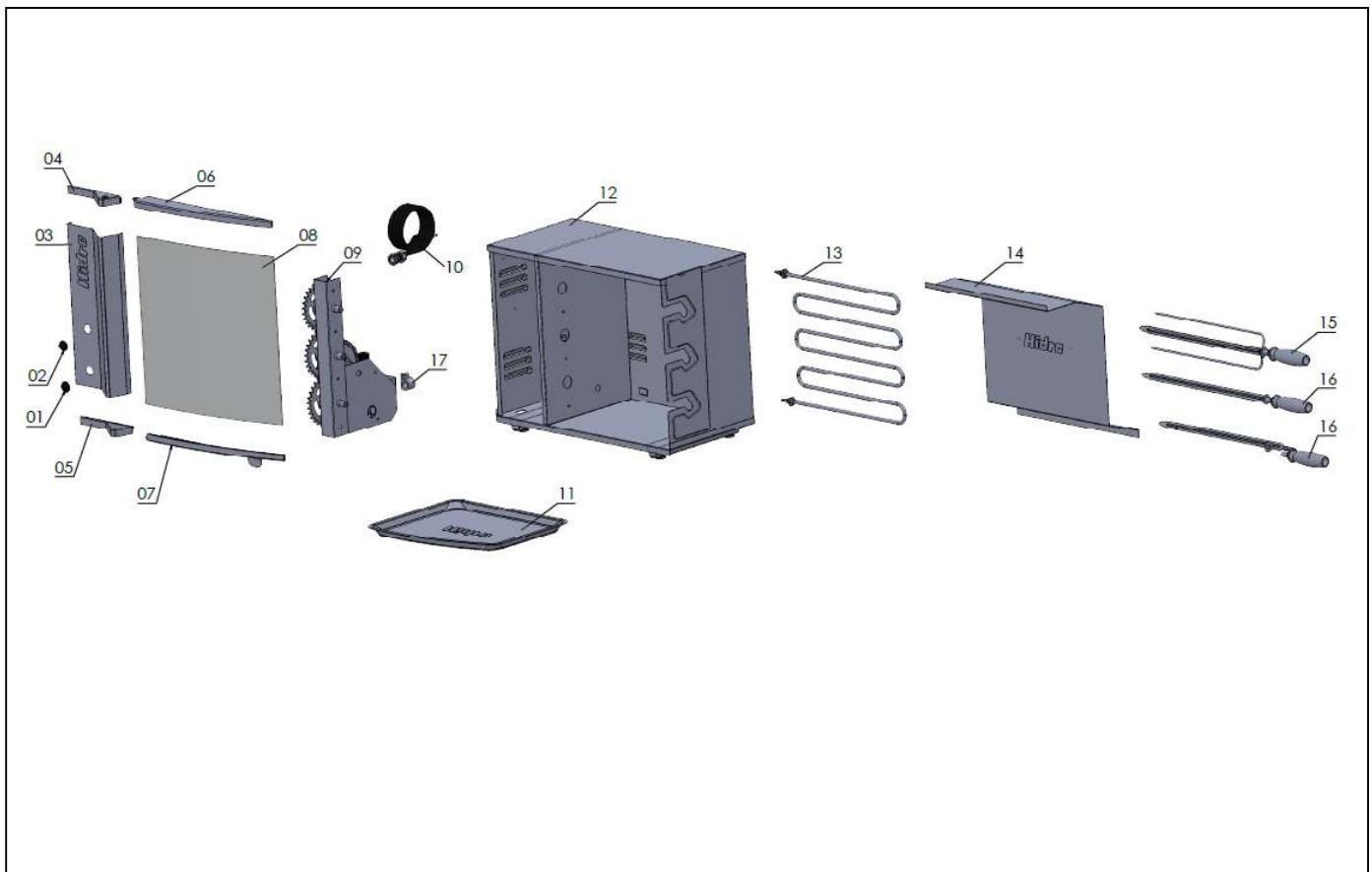
Assador – CHE 05 Espetos – Parte 2



Legenda	Descrição
19	TRANSMISSÃO ASSADOR
20	MOTOR 1/30CV 60 HZ WEG (assador elétrico)
21	PINO ELASTICO 3 X 25
22	ROSCA SEM FIM ASSADOR
23	ANEL RS-15.0 ELASTICO INDL (15,00X1,50)
24	TUBO INOX ENCAIXE ESPETOS
25	BUCHA ESPACADORA ASSADOR
26	ENGRENAGEM ACOPLADA ASSADOR
27	ENGRENAGEM H 28 (assador)
28	TAMPA ENGRENAGEM H 28

Características do produto

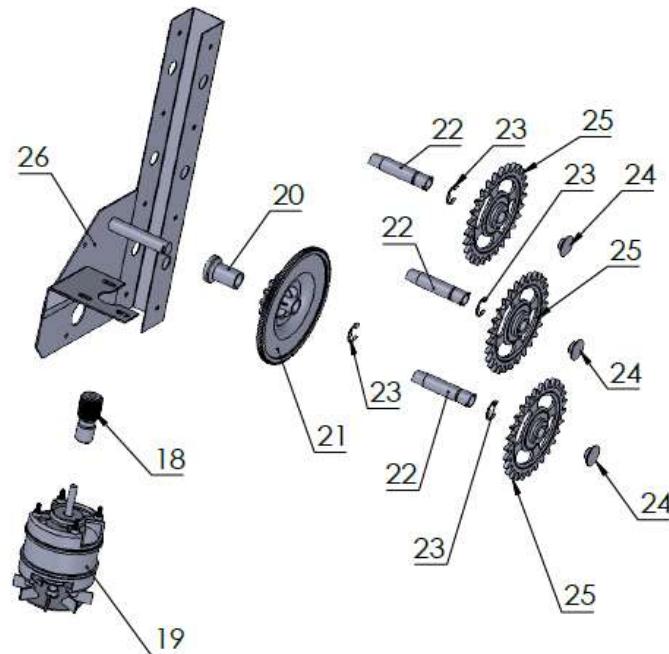
Assador – CHE 03 Espetos – Parte 1



Legenda	Descrição
1	CHAVE 1X2 L/D.2 TERM.6,4 15A GRAV.I-O PRETO
2	CHAVE 1X2 L/D.2 TERM.6,4 15A GRAV.I-O PRETO
3	PAINEL ASSADOR 3 ESPETOS 220V (Gravação laser)
4	CONJUNTO SUPORTE DO PAINEL ASSADOR
5	CONJUNTO SUPORTE DO PAINEL ASSADOR
6	SUPORTE ENCAIXE VIDRO PARTE SUPERIOR (Com Pintura)
7	SUPORTE ENCAIXE VIDRO PARTE INFERIOR (Com Pintura)
8	VIDRO INC. 3,15MM CURVO TEMP. 414X626 R 1000 c/ SERIGRAFIA ASSADOR
9	TRANSMISSÃO ASSADOR 3 ESPETOS
10	CHICOTE CABO PP 3X 2,5 MM PT 1430MM (PA 1121)
11	BANDEJA ASSADOR (INOX)
12	CARCAÇA ASSADOR ELETTRICO 3 ESPETOS PRETO (Com pintura)
13	RTVIM 007.2. 2500WX220V (Resistencia)
14	FUNDO DAS RESISTENCIAS ASSADOR 3 ESPETOS
15	ESPETO TRIPLO
16	ESPETOS ASSADOR SIMPLES
17	SUPORTE FIXACAO DO ASSADOR COM FURO

Características do produto

Assador – CHE 03 Espetos – Parte 2



Legenda	Descrição
18	ROSCA SEM FIM ASSADOR
19	MOTOR 1/30CV 60 HZ WEG (assador elétrico)
20	BUCHA ESPACADORA ASSADOR
21	ENGRENAGEM ACOPLADA ASSADOR
22	TUBO INOX ENCAIXE ESPETOS
23	ANEL RS-15.0 ELASTICO INDL (15,00X1,50)
24	TAMPA ENGRENAGEM H 28
25	ENGRENAGEM H 28 (assador)
26	TRANSMISSÃO ASSADOR 3 ESPETOS

Dados técnicos

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

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 aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR5410.

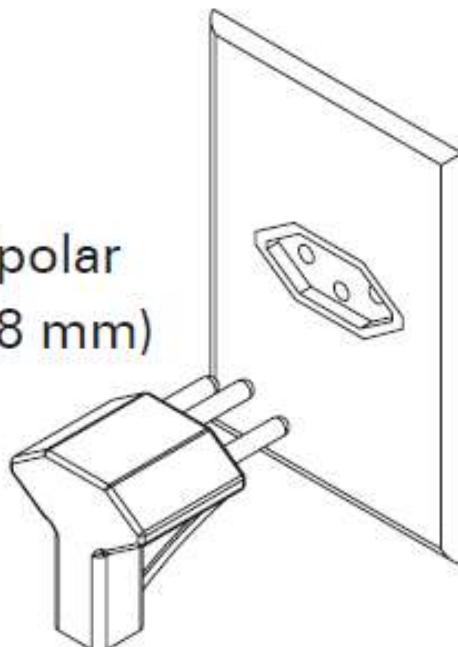
Nunca abra o assador nem o utilize para secar roupas e toalhas, podendo haver risco de incêndio por aquecimento.

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.

Tomada tripolar

Plugue tripolar
(pinos Ø 4,8 mm)



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 conectar a tomada, e evite passar o mesmo pela parte traseira do assador.

Antes 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 espantar 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 espertos)

Ligue a resistência inferior no botão identificado como “resistência inferior” posição “I” (modelo 05 espertos).

Para o modelo 03 espertos, 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.

Limpeza

Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo.

Não boriffe 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 danifica-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.

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.

Características / Dicas para assar

Ecologicamente correto: não produz fumaça.

Capacidade de 1,5kg por espeto.

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.

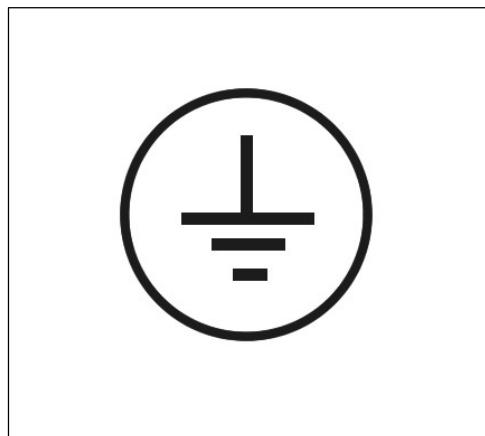
Os fatores externos como calor, frio e vento influenciam no tempo para assar e a temperatura necessária para cada tipo de alimento.

Recomendações de segurança na 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 eletricista 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.

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 dessa 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.