

# MANUAL DO USUÁRIO

## CHURRASQUEIRA À GÁS

CHE11 / CHE22 / CHEGLP / CHEGN / CHED11 / CHED22 / CHAGLP / CHAGN /  
CHMGLP / CHMGN / CHR11 / CHR22 / CHRGLP / CHRGN



## MANUAL DO USUÁRIO:



**1. Vista das peças:** Para visualização da vista explodida do seu equipamento com o nome de cada peça acesse o QRCode ao lado. Em caso de solicitação de peças, sempre informe o modelo do seu equipamento para garantir que receberá a peça correta.

**IMPORTANTE:** Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, deve-se substituir o cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. A substituição deve ser realizada pelo fabricante ou por agente autorizado ou por pessoa qualificada, afim de evitar risco.

**IMPORTANTE:** Certifique-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

**IMPORTANTE:** Este equipamento não se destina a 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 equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança.

**IMPORTANTE:** Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

**IMPORTANTE:** Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

### Ficha técnica:

<b>Produto:</b>	Churrasqueira à gás	<b>Frequência:</b>	50-60 Hz
<b>Modelo:</b>	CH	<b>Proteção IP:</b>	X0
<b>Classe:</b>	I		

## 2. Instruções de montagem:

1º Retire a película de proteção do seu produto. É possível que permaneça pequenos pedaços da película no produto, não se preocupe com isso. Os pequenos pedaços de película que permanecerem podem gerar fumaça excessiva, a mesma irá diminuir ainda no segundo uso do produto

2º É possível que se acumule restos de cola da película, principalmente nos cantos do seu produto, verá isso como “marcas pretas”. Utilize um pano umedecido em álcool para remover restos de cola da película.

### 2.1. Churrasqueira de embutir (CHEGN, CHEGLP, CHE11, CHE22):

1º Faça um recorte em sua bancada com as seguintes medidas: 62x45cm (comprimento x largura). Considere uma profundidade mínima de 36cm.

2º Incline a churrasqueira para conseguir passar ela no recorte. Uma vez que ela passar no recorte é só apoiar ela na bancada. Não é necessário colocar nenhum material isolante ou silicone. Recomenda-se que sua bancada seja de pedra (granito/mármore), mas também pode ser de inox ou madeira ou mdf.

### 2.2. Churrasqueira rotativa e de bancada (CHR11, CHR22, CHRGLP, CHRGN, CHAGLP, CHMGN):

1º Apoie a churrasqueira na sua bancada. Verifique que a superfície da bancada não possua irregularidades e seja totalmente plana.

### 2.3. Churrasqueira Americana (CHAGLP, CHAGN):

1º Encaixe os quatro rodízios (rodinhas) na armação preta, em seguida aperte eles com uma chave de boca. Lembre-se de apertar com força.

2º Apoie a churrasqueira de inox em cima de sua armação, a churrasqueira é fixada apenas com seu próprio peso, não há necessidade de parafusos.

3º Encaixe as 2 bandejas laterais.

### 3. Instruções de instalação:

#### 3.1 Modelo a gás GLP (de botijão):

	<p>Itens necessários:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>1x</b> Regulador de pressão de gás com 2,80 kPa (válvula do botijão de 5kg/hora ou 7kg/hora)</li><li><b>2x</b> Abraçadeira de metal com parafuso</li><li><b>1x</b> Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela</li><li><b>1x</b> Chave de Fenda</li></ul>
---	--

**IMPORTANTE:** É obrigatório a contratação de um profissional para instalação da churrasqueira, pois se necessita realizar a regulagem dos bicos injetores conforme a vazão de gás da sua residência. Caso isso não seja feito de forma adequada é possível que sua churrasqueira não funcione corretamente.



**Nunca gire o niple (peça circulada em vermelho),** isso acarreta na perda da garantia, além de criar vazamentos de gás. Lembrando que o niple possui saída lateral para conexão lateral com sua mangueira de gás. Caso você precisa de conexão frontal, deverá substituir o niple atual por um niple em formato de cotovelo.

- 1º** Conecte uma ponta da mangueira ao regulador de pressão de gás;
- 2º** Aperte bem a mangueira ao registro com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda;
- 3º** Conecte a outra ponta da mangueira ao espigão (entrada de gás churrasqueira);
- 4º** Aperte bem a mangueira ao espigão com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda;

5º Após a instalação, certifique-se que não há vazamentos no registro e espigão, podendo ser utilizado espuma de sabão. Caso haja vazamentos, refaça a instalação.

### 3.2 Modelo a gás GN (gás de rua):

**IMPORTANTE:** É obrigatório a contratação de um profissional para instalação da churrasqueira, pois se necessita realizar a regulagem dos bicos injetores conforme a vazão de gás da sua residência. Caso isso não seja feito de forma adequada é possível que sua churrasqueira não funcione corretamente.



Itens necessários:

**1x** Registro de esfera, vedar com: veda rosca ou pasta de vedação.

**1x** Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25m de comprimento

**1x** Niple adaptador Rosca 1/2" x Espigão 1/2"

**2x** Chaves Inglesas.

1º Certifique-se que o registro geral de gás esteja fechado (Shaft);

2º Rosqueie o registro a entrada de gás GN em sua parede, utilizando veda rosca e certifique-se que não há vazamentos (passe uma esponja com espuma de sabão e veja se não há formação de pequenas bolhas);

3º Conecte a outra ponta da mangueira ao niple adaptador com as rosca vedadas (com veda rosca) e utilize chaves inglesas para apertá-las;

4º Conecte o adaptador ao espigão (entrada de gás churrasqueira) e utilize chaves inglesas para apertá-las;

5º Após a instalação, certifique-se que não há vazamentos no registro e espigão, podendo ser utilizado espuma de sabão. Caso haja vazamentos, refaça a instalação.

### 3.3 Modelo elétrico (127V ou 220V):

- 1º Verifique a voltagem da sua churrasqueira antes de conectar na tomada.
- 2º Verifique a amperagem de sua tomada, recomenda-se a contratação de um técnico eletricista para isso. Leve em consideração a tabela abaixo:

Produto (verifique em sua nota fiscal):	Amperagem de consumo:
CHE11, CHED11	28A
CHE22, CHED22	14A

3º Após verificar sua voltagem e sua tomada atender os requisitos acima, basta conectar o equipamento na tomada. Tome cuidado para que o fio de alimentação não fique encostando na chapa da churrasqueira pois isso pode diminuir sua vida útil.

**4. Instruções de uso:** Verifique o modelo de sua churrasqueira antes de seguir com a instalação conforme instruções abaixo:

- 1º Durante a utilização do assador rotativo, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração das peças e do giro dos espetos. Não significa mau funcionamento.
- 2º Caso você tenha adquirido uma churrasqueira rotativa, é normal ela emitir um ruído alto ao girar os espetos, seu sistema de transmissão emite tal ruído.

#### 4.1 Modelo a gás GLP/GN:

- 1º Caso seu equipamento possuir grelha(s), retire ela(s) da churrasqueira.
- 2º Acione o(s) queimador(es) seguindo o passo a passo abaixo. **Sempre acione primeiramente o queimador superior, aguarde até ele acender por completo e somente depois acenda o queimador inferior.**
  - a) Gire a chave de potência do gás até sua potência máxima. Faça isso pressionando a chave para baixo. **Nunca gire a chave sem que esteja pressionada para baixo.**
  - b) Mantenha o botão do acendimento automático pressionado durante o tempo de 5 á 10 segundos, ou até que os queimadores fiquem acessos sozinhos. Pode haver necessidade, em alguns casos, de manter
  - c) Aguarde o tempo de 1 a 2 minutos, até que a coloração do queimador fique vermelha.

**3º** Coloque as grelhas novamente na churrasqueira e em seguida coloque o alimento para começar a assar/cozinhar eles.

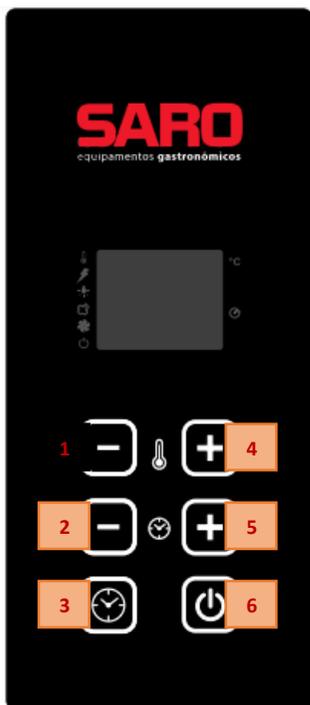
**4º** Para apagar a churrasqueira feche totalmente a saída do gás, faça isso utilizando o regulador de potência do gás.

#### **4.2 Modelo elétrico analógico:**

**1º** Gire o regulador do tempo e defina um tempo para a sua receita.

**2º** Gire o regulador da potência das resistências. Se recomenda colocar potência durante o início do cozimento. Se achar necessário poderá diminuir a potência posteriormente.

**3º** A sua churrasqueira se desligará sozinha quando o tempo definido se esgotar, mas poderá desligar ela por conta diminuindo o regulador do tempo para zero.



#### **3.3 Modelo elétrico digital:**

**1º** Deixe o botão “6” pressionado por alguns segundos até que acenda o painel.

**2º** Utilize os botões “1” e “2” para setar a temperatura que você considera ideal para assar seu alimento.

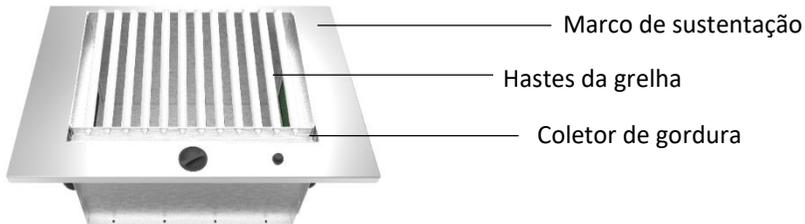
**3º** Utilize os botões “1” e “2” para setar o tempo de preparo da sua receita.

**4º** Pressione o botão “3” para dar “start” ao temporizador e para que a sua churrasqueira comece a assar o alimento.

**5º** Mantenha a tampa da sua churrasqueira fechada o maior tempo possível, para que seu alimento se asse mais rápido.

**6º** Para desligar a sua churrasqueira mantenha o botão “6” pressionado até que o painel se apague.

**5. Montagem da grelha argentina:** Item incluso apenas nas churrasqueiras para embutir, modelos CHEGN, CHEGLP, CHE11 e CHE22.



**1º** Retire a grelha convencional do seu equipamento.

**2º** Posicione o marco de sustentação conforme imagem acima.

**3º** Posicione o coletor de gordura na parte frontal da grelha, conforme imagem acima. Esta peça tem função apenas de coletar gordura grossa, a gordura fina irá escorrer e se acumular na bandeja coletora que deve estar posicionada no fundo da churrasqueira, por isso que ela é vazada.

**4º** Encaixe as hastes da grelha, essas hastes são removíveis para facilitar a limpeza da grelha, podendo realizar a limpeza delas na pia com água e sabão

**6. Limpeza pós-uso:** É necessário seguir o procedimento abaixo para limpar sua churrasqueira corretamente e garantir sua longa vida útil:

**a)** Antes de qualquer operação de limpeza, desligue a churrasqueira da tomada e feche a entrada do gás.

**b)** Procure fazer a limpeza com a churrasqueira ligeiramente morna, mas nunca quente.

**c)** Para limpeza externa, use um pano ou esponja umedecida em água e detergente.

**d)** Recomenda-se usar o lado macio de uma esponja do tipo SCOTCH-BRITE embebida em detergente, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou produtos abrasivos

**e)** É expressamente proibido deixar a sua churrasqueira suja após a utilização, principalmente caso tenha assado algum alimento com sal. O sal acelera a corrosão do metal e não limpeza do produto acarretará na perda da garantia.

**7. FAQ:** Possui dúvidas sobre o produto ou sobre sua utilização? Confira as principais dúvidas ou erros de uso abaixo:

- a)** Acendimento automático não funciona: Você pode usar o seu assador acendendo o queimador com um fósforo. Para fazer isso, retire as grelhas, em seguida abra a passagem do gás e aproxime o fósforo do queimador. Tome cuidado não deixar a passagem do gás aberta por muito tempo.
- b)** Queimador a gás acenda mas com pouco aquecimento: Antes certifique-se de que o regulador e o controle frontal estão com a passagem do gás livre, e verifique se há vazamentos na canalização. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de calor e o não acendimento do queimador, troque o botijão testando-o antes em um fogão a gás.
- c)** Queimador a gás não está acendendo: Antes certifique-se de que o regulador e o controle frontal estão com a passagem do gás livre, e verifique se há vazamentos na canalização. Caso o mencionado acima esteja em ordem, verifique qual é o regulador de pressão de gás que você está utilizando, caso esteja utilizando um regulador de 5kg/hora, faça a troca pelo regulador de 7kg/hora. Faça um novo teste com todos os reguladores e chaves de gás aberto em posição máxima. Caso o inconveniente persistir contate a nossa equipe de suporte ou assistência técnica.
- d)** Minha churrasqueira rotativa está com dificuldades para girar o espeto: Verifique que seu espeto não tenha mais do que 1,5kg de carne, caso ele esteja ultrapassando essa medida o espeto de fato não irá girar e isso pode inclusive danificar o equipamento.
- e)** Os botões plásticos da churrasqueira estão derretendo: É possível que você esteja trabalhando com uma vazão de gás demasiada, portanto, diminua a passagem de gás do seu registro de gás, para que a churrasqueira trabalhe com uma intensidade menor. Se houver necessidade, você poderá adquirir novos botões plásticos junto com o nosso suporte ou assistência técnica.

- f) Minha churrasqueira está emitindo fumaça: É normal que a churrasqueira emita fumaça durante os primeiros usos, principalmente no primeiro uso, isso se dá por causa de pequenos restos de película que podem acabar ficando no equipamento e por causa do esmalte de algumas peças internas que acaba emitindo fumaça durante o primeiro aquecimento por tempo prolongado. Caso não seja os primeiros usos, desligue a churrasqueira imediatamente e certifique-se de que não haja vazamentos de gás.

**8 Suporte ou Assistência técnica:** Possui alguma dúvida ou precisa de assistência técnica? Acesse [www.saro.ind.br](http://www.saro.ind.br) para visualização da lista de assistências. Ou entre em contato com nosso suporte pelos contatos abaixo:

**WhatsApp: (54) 99248-9631**

**Telefone: (54) 3771-7100**

**E-mail: [sac@saro.ind.br](mailto:sac@saro.ind.br)**

**9. Símbolos indicativos:** Entenda a nomenclatura de cada símbolo do seu equipamento.



IEC: 60417-5019  
Terra de proteção



IEC: 60417-5036  
Perigo de voltagem

**IMPORTANTE:** Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Em fazendas ou chácaras.
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.
- Ambientes do tipo bed and breakfast.

Requisitos defeitos de fábrica:	Requisitos Arrependimento de compra:
O produto apresentar qualquer tipo de avaria proveniente de algum defeito de fábrica que comprometa o funcionamento do produto. Mau uso não é considerado um defeito de fábrica.	Iniciar a reclamação até o 7º dia após o recebimento do produto, o produto não ter sido utilizado e não apresentar nenhum indício de uso para que este possa ser revendido novamente.

**Tempo hábil de garantia deste produto: 12 meses**

# SARO

equipamentos **gastronômicos**

A SARO reserva-se o direito, a qualquer tempo sem qualquer aviso, revisar, modificar ou alterar o produto, ou qualquer um dos seus componentes, bem como as condições aqui descritas, sem que, isso, incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com o serviço autorizado SARO, revendedores, consumidores ou terceiros.