

# MANUAL DO USUÁRIO

## MESAS TÉRMICAS, CHAPAS E BUFFETS

MT11 MT22 CP70 CP100 BF811 BF822 BF1011 BF1022



### Segurança

PCN

OCP 0104

Compulsório



INMETRO

**SARO**  
equipamentos gastronômicos

## MANUAL DO USUÁRIO

Antes de fazer uso do produto, retire a película protetora do metal (caso possuir) conforme as instruções ao lado:



Primeiro, utilize um objeto cortante (estilete, faca, tesoura, etc) e faça o corte das arestas do equipamento, sem medo de riscar o produto.



Após feito o corte nas arestas, remova a película. Confira bem para não deixar nenhum pedaço para trás.

**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.

<b>Ficha técnica:</b>			
Produtos:	Mesas Térmicas, Chapas e Buffets	Frequência:	50=60 Hz
Modelos:	MT, CP70, CP100, BF	Proteção IP:	0
Classe:	I		

## 1. Observações importantes:

### 1.1. Mesa Térmica (MT11, MT22):

- 1º Desembale o produto e remova os prendedores e etiquetas do cabo elétrico.
- 3º Apoie o produto numa superfície lisa e nivelada.
- 4º Antes de ligar o equipamento a energia elétrica, limpe sua superfície com um pano úmido.
- 5º Para a verificação do grau de calor, use um medidor de temperatura ou faça um teste pingando água na superfície da mesa. A evaporação rápida da água, indica uma temperatura em operação.

#### **ATENÇÃO:**

No primeiro uso, para a eliminação de resíduos de montagem, deixe o produto ligado por pelo menos 15min – é comum a liberação de fumaça na primeira vez

- 6º Após o aquecimento inicial do produto, coloque os recipientes com alimentos e mantenha-os em uma temperatura agradável para consumo. Para melhor aquecimento dos alimentos use de preferência recipientes com fundo plano.
- 7º Providencie uma instalação elétrica adequada a voltagem do produto com aterramento e uma área livre das ações climáticas (neve, umidade, vento).

### 1.2. Chapa (CP70, CP100):

- 1º Assim que abrir a embalagem do produto verifique se não a algum tipo de avaria que pode ter sido causado pelo transporte.

**2º** Cuidadosamente desembale a chapa e certifique-se que nenhuma das peças foi descartada com o material da embalagem.

**3º** Assim que você obtiver um regulador de pressão, instale ele antes que a grelha seja posta em uso.

**4º** Verifique se a chapa está nivelada (nas laterais, na frente e atrás) durante a operação para assegurar um melhor desempenho.

### **1.3. Buffet (BF811, BF822, BF1011, BF1022)**

**1º** Verifique as condições do seu produto no momento do recebimento.

**2º** Se houver indícios de pancadas, quedas ou avarias verifique com os responsáveis pelo transporte e entre em contato com a assistência da SARO no momento do recebimento.

**3º** Na hora de desembalar o seu produto, tenha os cuidados necessários para não danificar nenhum componente.

**4º** Seu BUFFET é entregue semi-montado para proteção das peças frágeis durante o transporte.

**5º** Observe especialmente os vidros, ao manusear para que não ocorram quebras.

## **2. Segurança:**

### **2.1. Mesa Térmica (MT11, MT22):**

**1º** Sempre desligue o cabo da tomada pelo plugue antes de limpá-lo.

**2º** Nunca mergulhe o aparelho, cabo e plugue em água ou outros líquidos.

**3º** Não opere sem conhecimento ou treinamento.

**4º** Para transportar seu produto, aguarde até ele atingir um certo nível de esfriamento.

**5º** Mantenha longe de substâncias inflamáveis.

**6º** Utilize luvas térmicas adequadas para manusear panelas, vasilhas e outros recipientes.

**7º** Não utilizar vasilhas de plástico. Risco de combustão.

## **2.2. Chapa (CP70, CP100):**


- 1º** Não armazene nem use gasolina ou qualquer outro tipo de líquido ou vapor inflamável perto deste equipamento.
- 2º** O óleo quente e as partes quentes deste equipamento podem causar queimaduras. Tome cuidado ao operar, limpar ou fazer manutenção na chapa.
- 3º** Diariamente, quando a chapa estiver fria, verifique se há fumaças e libere qualquer tipo de obstrução de saída de ar.
- 4º** Todas as válvulas devem ser verificadas e lubrificadas periodicamente.
- 5º** Mantenha longe de substâncias inflamáveis.
- 6º** Erros na instalação do equipamento e em sua regulagem, alterações introduzidas ou serviços de reparo ou manutenção realizados por pessoas não qualificadas podem prejudicar o funcionamento do equipamento e provocar acidentes, lesões ou mesmo a morte.
- 7º** Evite ventiladores de parede, que criam correntes cruzadas de ar dentro do ambiente. Evite janelas abertas perto das laterais ou da parte de trás da chapa.

## **2.3. Buffet (BF811, BF822, BF1011, BF1022):**

- 1º** Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca o utilize com roupas ou pés molhados e/ou em superfícies úmidas ou molhadas.
- 2º** Mantenha as mãos e utensílios afastados das partes em movimento enquanto ele estiver em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- 3º** Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcionar é necessário levá-lo a uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
- 4º** Todas as válvulas devem ser verificadas e lubrificadas periodicamente.
- 5º** A manutenção, limpeza e/ou qualquer outro serviço deve ser realizado por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da rede elétrica.
- 6º** Erros na instalação do equipamento e em sua regulagem, alterações introduzidas ou serviços de reparo ou manutenção realizados por pessoas não qualificadas podem prejudicar o funcionamento do equipamento e provocar acidentes, lesões ou mesmo a morte.
- 7º** Não faça a manutenção do equipamento sem as devidas proteções.

### 3. Instruções de montagem:

#### 3.1. Chapas (CP70, CP100):

	<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 chapa, 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.

- 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 no lado na chapa.

Obs.: Por último certifique-se de que tudo está bem preso e instalado de forma correta para que não ocorra riscos de incêndio ou de vazamento.

**Obs. 2.:** Como a chapa do equipamento é de aço carbono, na primeira utilização remova a camada de óleo protetora da superfície com detergente neutro. E logo em seguida unte a superfície da chapa com óleo vegetal.

### 3.2. Mesa Térmica (MT11, MT22):

1º A mesa já vem praticamente montada, apenas remova toda a película cuidadosamente para que não fiquem pedaços no produto, uma vez que podem vir a sujar o óleo na hora da utilização.

2º Posicione a mesa em cima de uma superfície firme e plana, firmando os pezinhos emborrachados.

### 3.3. Buffet (BF11, BF822, BF1011, BF1022):

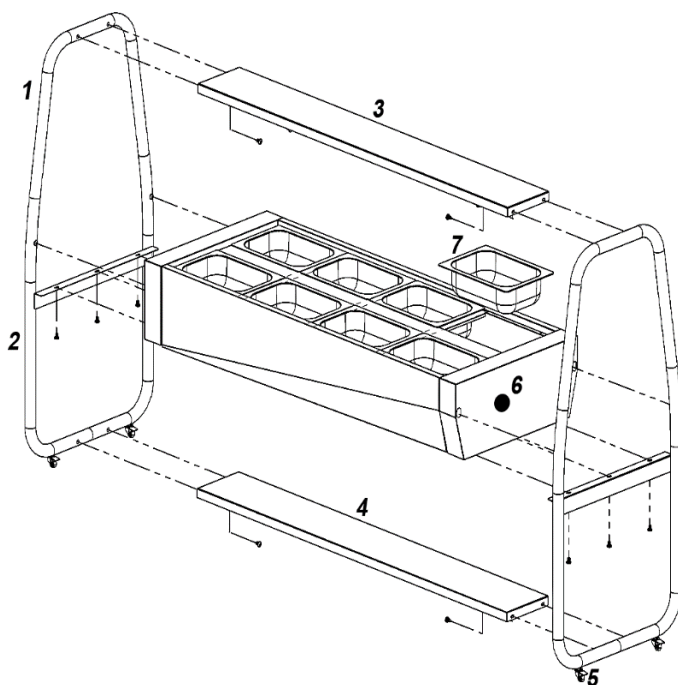
1º Remova toda a película cuidadosamente para que não fiquem pedaços na cuba, uma vez que podem vir a sujar o óleo no momento da sua utilização.

2º Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado em uma superfície plana.

Principais componentes:

1 – Suporte Lateral superior 3 – Fechamento superior 5 – Rodízio

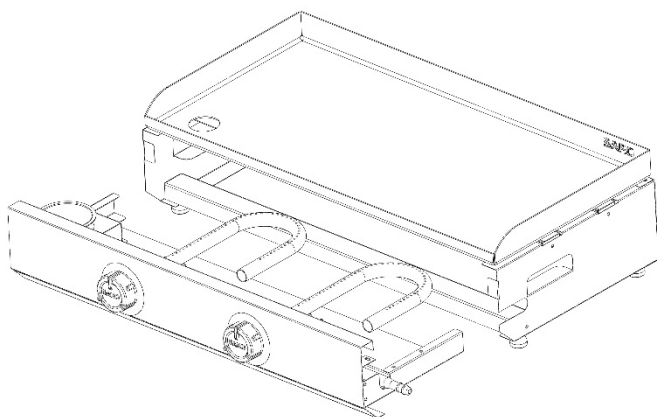
2 - Suporte lateral inferior 4 – Reforço da estrutura 6 – Botão do termostato 7 - Cubas



#### 4. Instruções de uso:

##### 4.1. Chapa (CP70, CP100) – Modelo GLP (Gás de cozinha):

- 1º Abra o registro do gás na válvula fixada no botijão.
- 2º Pressione e gire o botão de controle de gás até a posição desejada, fogo alto ou baixo, puxe a gaveta do queimador e acenda o queimador manualmente.
- 3º Verifique se os queimadores acenderam corretamente, evitando acidentes.
- 4º Aguarde 15 min para o pré-aquecimento.
- 5º Quando não estiver utilizando o equipamento mantenha-o em fogo baixo, mantendo a temperatura.
- 6º Seu equipamento está pronto para ser usado.



##### 4.2. Buffet (BF811, BF822, BF1011, BF1022):

- 1º Antes de ser usado pela primeira vez.
- 2º Quando a acumulação de resíduos de fritura no fundo das cubas.
- 3º Antes de colocá-lo em operação após um tempo inativo.
- 4º Este equipamento é fabricado em chapa de aço inox e revestido com uma proteção de PVC. Retire toda proteção antes de usar o equipamento.
- 5º Antes o plugue á rede elétrica, certifique-se que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento.



6º Observe a posição do termostato posicionando-o na posição de desligado.

**ATENÇÃO:**

Coloque água no interior da bacia mantendo sempre o nível acima da resistência indicada.

7º Ligue o termostato girando o botão, posicionando-o na temperatura de 80°C

8º Seu equipamento está pronto para ser usado.

**4.3. Mesa Térmica (MT11, MT22)**

1º O produto é destinado à exposição de alimentos que necessitam ser conservados quentes de 30°C a 180°C.

2º Antes o plugue à rede elétrica, certifique-se que a tensão elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na etiqueta fixada ao seu equipamento.

3º Para ligar e desligar basta conectar e desconectar o plugue da tomada. Possui uma lâmpada piloto indicativa sinalizando se o produto está ligado.

4º Seu equipamento está pronto para ser usado.

**5. Limpeza:**

**5.1. Chapa (CP70, CP100):**

1º Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso desligue-o da rede elétrica.

2º Comece a limpeza somente quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

3º Recoloque todos os componentes em seus devidos lugares antes de liga-lo outra vez.

**ATENÇÃO:**

Retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência

**3º** Cabelos compridos soltos podem tocar alguma parte do equipamento e causar acidentes sérios. Amarre-os para cima e para trás.

### **5.2. Buffet (BF811, BF822, BF1011, BF1022):**

**1º** Antes da limpeza, certifique-se de que o equipamento está totalmente desligado.

**2º** Aguarde o equipamento esfriar.

**3º** Use água e sabão neutro para realizar a limpeza das cubas.

#### **ATENÇÃO:**

**Não utilize jato da água diretamente no equipamento e sempre faça a limpeza com o equipamento desligado.**

Obs.: Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

### **5.3. Mesa Térmica (MT11, MT22):**

**1º** Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso desligue-o da rede elétrica.

**2º** Comece a limpeza somente quando o equipamento parar completamente o seu funcionamento.

**3º** Tenha sempre um pano úmido para a limpeza de excessos.

**4º** Não use esponjas ásperas ou espátulas metálicas, pois provocarão riscos.

**5º** Na hora de limpar os recipientes e panelas, tenha cuidado para não provocar acidentes e nem promover o envelhecimento acelerado do equipamento.

## 6. 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) 99251-8542**

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

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

## 7. Símbolos indicativos:

Entenda a nomenclatura de cada símbolo do seu equipamento.



IEC: 60417-5019  
Terra de proteção



IEC: 60417-5036  
Perigo de voltagem

Requisitos defeitos de fábrica:

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.

Requisitos Arrependimento de compra:

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

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.

**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.