

Manual do produto

Antes de utilizar o seu produto Arke, leia atentamente este manual. Temos certeza que lhe será bastante útil.



Assador de bancada horizontal 5 espetos - gás e elétrico ABH-05

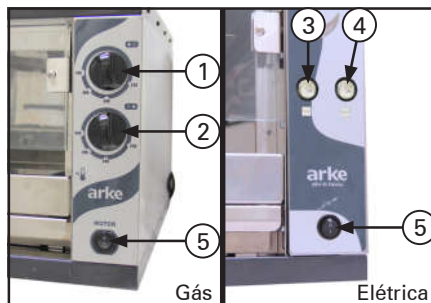
arke
O gostoso sabor da vida

Como Usar

5 - Instruções de operação

5.1 - Identificação dos controles

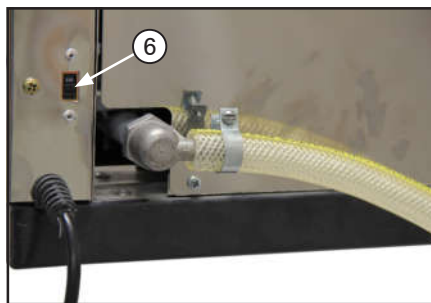
1. Botão de regulagem do queimador esquerdo (versão a gás)
2. Botão de regulagem do queimador direito (versão a gás)
3. Liga/Desliga resistência esquerda (versão elétrica)
4. Liga/Desliga resistência direita (versão elétrica)
5. Liga/Desliga rotação dos espetos



5.2 - Procedimento para utilização

Preparando o equipamento

- Instale o puxador (ver pág. 21).
- Na versão a gás, instale o sistema de alimentação do gás (ver págs. 22 até 2).
- Na versão a gás, verifique a posição da chave seletora de tensão (6) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 Volts.
- Para sua maior segurança, procure obedecer as distâncias apresentadas na figura ao lado para operar o Assador de Bancada.

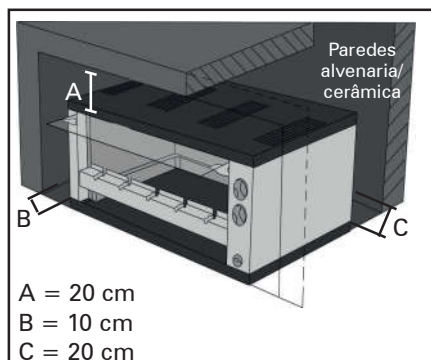


Atenção!

Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria/cerâmica. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.



- Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na rede elétrica, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.



5 - Instruções de operação

Operação do equipamento

I - Versão a gás

- f) Antes de colocar os espetos com as carnes no assador de bancada, acenda os queimadores (7) desta maneira:

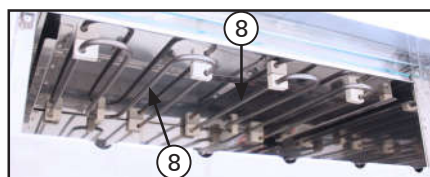
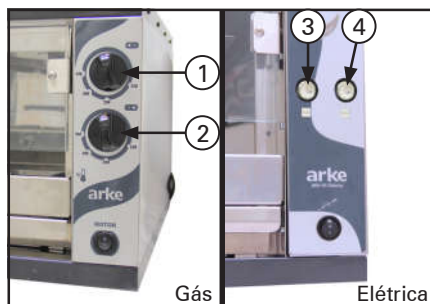
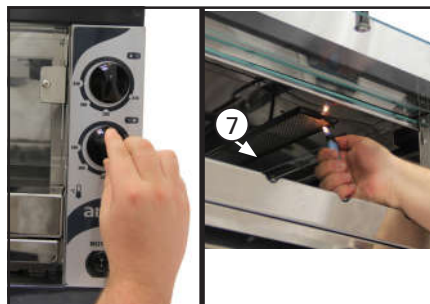
1º - Pressione e gire o botão (1 ou 2) de regulagem do gás no sentido anti-horário, até a indicação de temperatura MÁX.

2º - Com o botão ainda pressionado, acenda o respectivo queimador (7) com um fósforo ou isqueiro.

3º - Regule a intensidade do queimador (7) conforme necessário.

Obs. 1: Espere até que a tela dos queimadores (7) fique incandescente, aguarde 15 min e, só então, coloque as carnes para assar.

Obs. 2: Caso seja assada pouca quantidade de carne, pode-se acender apenas um dos queimadores.



II - Versão Elétrica



Nota:

Caso o aparelho esteja sendo usado pela primeira vez, deixe-o ligado durante 30 minutos a fim de eliminar os odores provenientes da primeira queima das resistências.

- g) Antes de colocar os espetos com as carnes no assador de bancada, ligue as resistências (8) pressionando os botões (3 e 4) - uma luz vermelha irá acender.

Obs. 1: Faça isto com a porta de vidro fechada.

Obs. 2: Deixe as resistências (8) aquecendo durante uns 15 minutos (até ficar incandescente), antes de colocar as carnes no assador.

5 - Instruções de operação

h) Para evitar fumaça e odores inconvenientes, coloque água na bandeja (9) até formar uma lâmina de aproximadamente 1 cm. Isto evitará que as gotas de gordura entrem em contato direto com a bandeja quente.

i) Posicione a bandeja (9) na base do aparelho.

j) Leve os espetos (10) com as carnes ao assador de bancada, fazendo o seguinte:

1º - Encaixe a ponta do espeto (10) no eixo de arraste (11).

2º - Encaixe o canal da roldana (12) no respectivo apoio (A) no suporte frontal.

Obs. 1: Os alimentos devem ser distribuídos de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

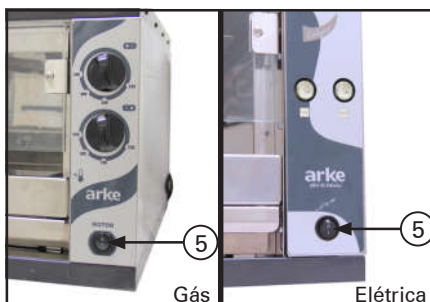
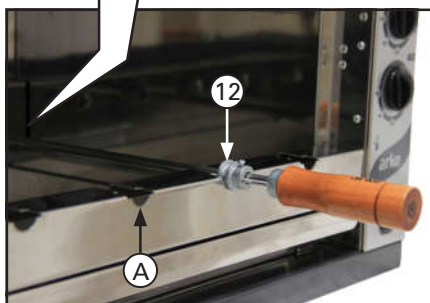
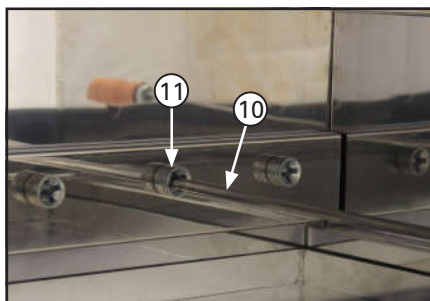
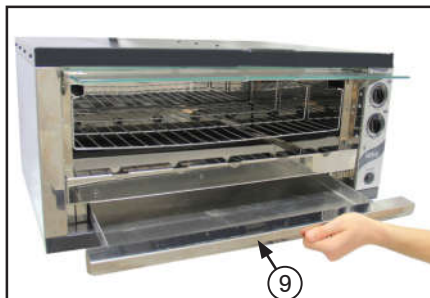
Obs. 2: Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto.

k) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (5) para a posição "1" para ligar o giro dos espetos.



Nota:

Certifique-se de que todos os espetos estão corretamente encaixados/apoiados antes de acionar o sistema giratório.



5 - Instruções de operação

Retirando os espetos

- l) Pressione o botão (5) para a posição "0", desligando o giro dos espetos.
- m) Abra a porta de vidro através do puxador.
- n) Segure o cabo do espeto e levante-o, desencaixando-o do apoio (A).
- o) Desloque o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (11).
- p) Caso o assamento esteja concluído, desligue:

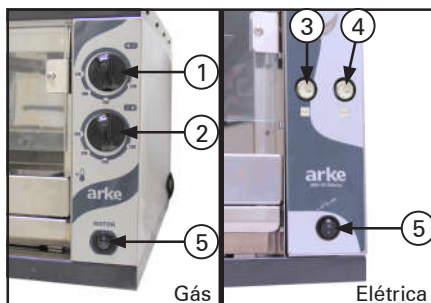
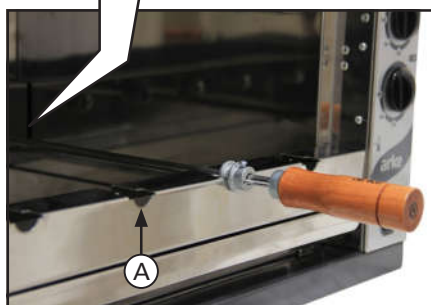
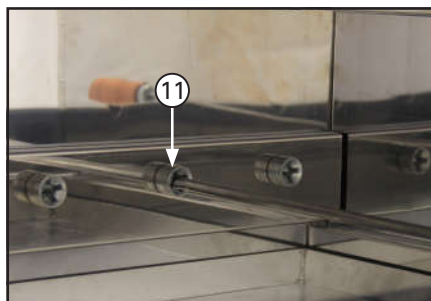
Versão a gás: os queimadores (7) - pressione e gire os botões (1 e 2) completamente para cima.

Versão elétrica: as resistências (8) através dos botões (3 e 4).



Atenção!

Nunca gire o espeto com o mesmo encaixado no eixo de arraste, caso contrário o espeto poderá entortar e/ou o sistema de giro ser danificado.

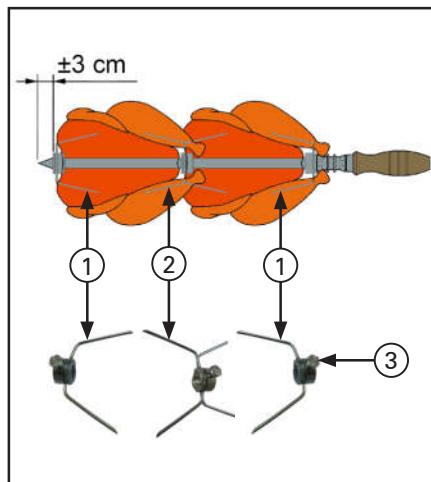


5 - Instruções de operação

Espetando frangos inteiros

É possível assar frangos inteiros no assador de bancada. Para isso será necessário adquirir 2 garfos simples (1) e 1 garfo duplo (2) - para 1 espeto simples.

- Solte o parafuso (3) dos garfos (1 e 2) com uma chave canhão 7/16", que deve ser adquirida separadamente.
- Encaixe o primeiro garfo simples (1) no espeto (veja a posição na Figura ao lado), deslizando-o até a base do mesmo. Reaperte o parafuso (3).
- Coloque o primeiro frango no espeto, espetando as pontas do garfo (1) na parte interna das coxas do frango.
- Instale o garfo duplo (2) de modo a apertar o frango contra o garfo (1), deixando-o firme para que gire junto com o espeto. Reaperte o parafuso (3).
- Espete o segundo frango da mesma forma e então, instale o segundo garfo (1). Reaperte o parafuso (3).
- Após retirar um espeto com frangos assados, faça o seguinte:
 - 1º - Apoie a ponta do espeto num recipiente adequado, deixando-o na vertical.
 - 2º - Solte o parafuso do garfo simples frontal com a chave canhão 7/16".
 - 3º - Com um utensílio adequado, empurre o frango para dentro do recipiente.
 - 4º - Solte também o garfo duplo e remova o outro frango.



Chave canhão 7/16"



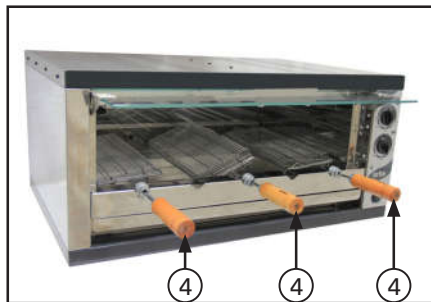
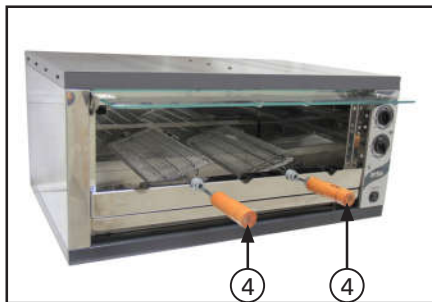
Nota:

Os espetos com 2 frangos inteiros devem ser posicionados no Assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos).

5 - Instruções de operação

Posicionamento dos espetos grelha

Ao usar espetos grelha (4), que são itens opcionais (ver pág. 17), estes devem ser posicionados no assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos grelha).



5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Não ligue o assador de bancada na mesma rede elétrica em que estejam conectados outros equipamentos;
- ▶ O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso haja algum sinal de avaria, não utilize o equipamento e encaminhe-o a um posto de assistência técnica autorizada ARKE;
- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do assador de bancada até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste manual;
- ▶ Os assadores ARKE produzem calor para assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- ▶ Mantenha crianças e animais longe do assador de bancada durante o seu funcionamento;
- ▶ Para pequenas quantidades de carne, acenda somente um dos queimadores e posicione o(s) espeto(s) perto do mesmo;
- ▶ Limpe o assador de bancada toda vez que o mesmo for utilizado.

Em caso de falta de energia durante o assamento

Caso ocorra uma falta repentina de energia elétrica, o giro dos espetos será interrompido.

Neste caso, desligue os queimadores (ou as resistências elétricas) e o sistema de rotação dos espetos.

Espere a energia voltar para continuar o assamento.