

## Manual do produto

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



### Assador a gás portátil AG-10

**arke**  
O gostoso sabor da vida

## Como usar

## 5 - Instruções de operação

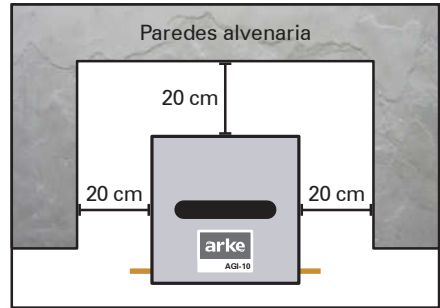
### 5.1 - Procedimento para utilização

#### Preparando o equipamento

- Instale o sistema de alimentação do gás (ver pág. anterior).
- Para sua maior segurança, procure obedecer as distâncias apresentadas na figura ao lado para operar o assador a gás portátil.



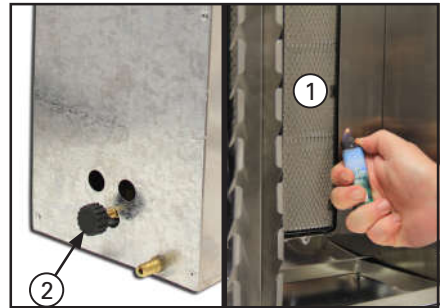
**Atenção!**  
*Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.*



#### Operação do equipamento

- Antes de colocar os espetinhos com as carnes no assador a gás portátil, acenda o queimador (1) assim:
  - Gire a válvula de regulação de gás (2) até a posição máxima.
  - Acenda o queimador (1) com um isqueiro ou fósforo.
  - Após acender o queimador, regule a intensidade do mesmo conforme necessário.

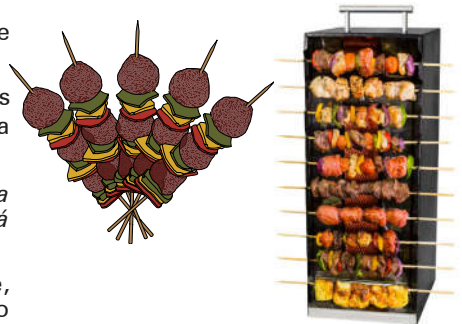
*Obs.: Espere até que a tela do queimador fique incandescente e, espere 15 minutos só então, coloque as carnes para assar.*



- Posicione a bandeja coletora de gordura (3) na base do aparelho.
- Encaixe os espetinhos com as carnes nos apoios laterais (4) do assador a gás portátil.

*Obs.: Cubra com as carnes toda a extensão dos espetinhos que ficará em contato com o calor.*

- Gire os espetinhos manualmente, de modo a obter um assamento uniforme das carnes.
- Para remover os espetinhos dos apoios laterais (4), segure-os sempre pelas pontas livres.



### 5.2 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do assador agás portátil até o 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 durante o seu funcionamento;
- ▶ É recomendado que antes de começar a assar a carne, seja colocada uma pequena quantidade (lâmina) de água na bandeja, para que as gotas de gordura que caem da carne não evaporem ao entrar em contato com a chapa aquecida da mesma, evitando assim a geração de fumaça;
- ▶ Ao espetar os alimentos, tenha o cuidado de distribuí-los homoganeamente nos espetinhos, para que possam ser girados livremente;
- ▶ Limpe o assador a gás portátil toda vez que o mesmo for utilizado.