

Manual do produto

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



Assador a gás horizontal de bancada 4 espetos
ÁBILE / ÁBILE SMART

arke
O gostoso sabor da vida

Conhecendo
produto

3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

- ▶ Estrutura interna e externa em aço Inox AISI 304: maior durabilidade e facilidade na limpeza;
- ▶ Grelha em aço com acabamento cromado;
- ▶ 2 queimadores infravermelhos (espalham uniformemente o calor);
- ▶ 2 resistência blindadas fabricadas em aço inox 304; (modelo elétrica)
- ▶ Acendimento automático: oferece ignição rápida, facilidade e segurança no uso, sem risco de queimaduras;
- ▶ Sistema com sensor de chama: caso os queimadores se apaguem, o sistema fecha a entrada de gás no equipamento;
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar de forma homogênea todos os tipos de carne;
- ▶ Porta de vidro transparente: melhor visualização e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ Lâmpada interna: proporciona melhor visualização dos assados;
- ▶ Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto;
- ▶ Pode ser configurada na fábrica para gás GLP ou gás Natural;
- ▶ Ecologicamente correto: não produz fumaça;
- ▶ Produto de qualidade certificada pela portaria 371/2009 e 238/2011, do INMETRO.



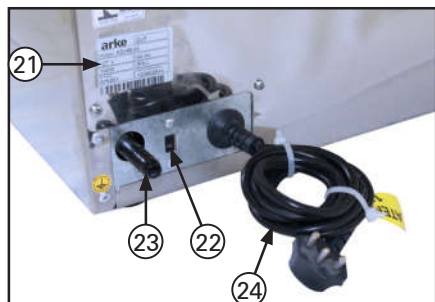
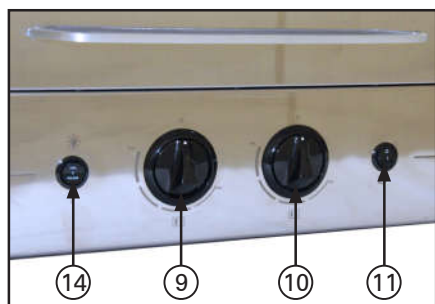
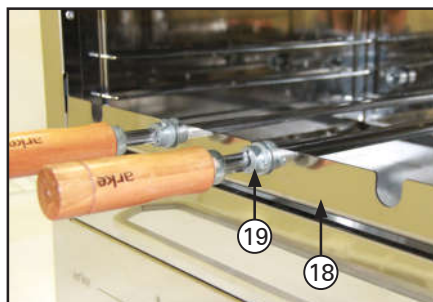
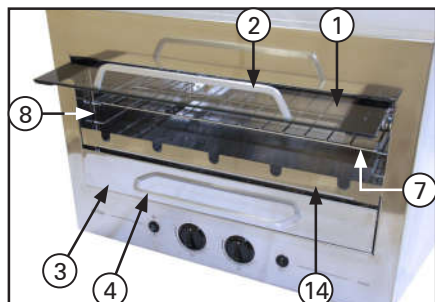
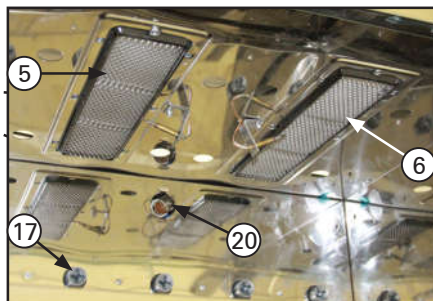
Nota:

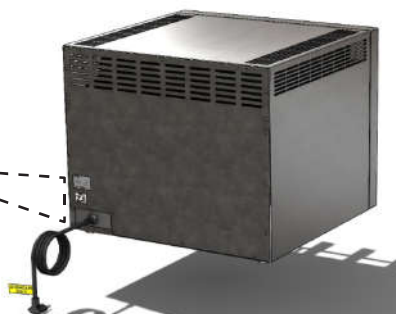
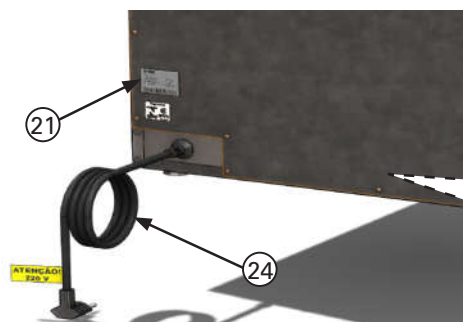
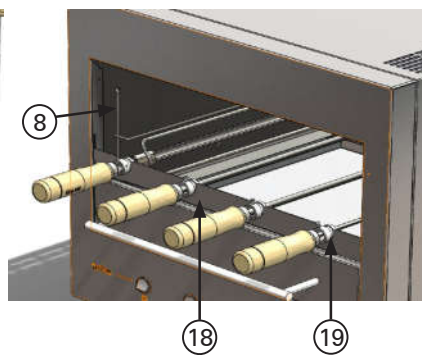
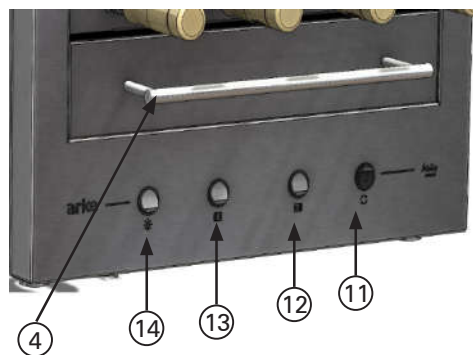
Tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da intensidade de calor regulada nos controles dos queimadores ou da resistência (máximo ou mínimo), da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocadas no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, semi congelado, congelado), se o equipamento foi pré-aquecido e do ponto de cozimento desejado na carne (ao ponto, mal passada ou bem passada).

3.2 - Identificação dos componentes

1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Bandeja coletora de gordura
4. Puxador
5. Queimador esquerdo
6. Queimador direito
7. Grelha
8. Suportes laterais da grelha
9. Regulador do queimador esquerdo
10. Regulador do queimador direito
11. Liga/Desliga rotação dos espetos.
12. Liga/Desliga resistência direita
13. Liga/Desliga resistência esquerda
14. Liga desliga da lâmpada interna
(20) Acendedor automático dos
queimadores (5 e 6)
15. Resistência Direita
16. Resistência Esquerda
17. Eixos de arraste
18. Apoio externo dos espetos
19. Roldana de apoio do espeto
20. Lâmpada interna
21. Etiqueta do nº de série
22. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
23. Conexão tipo "espiga" para a
mangueira de gás
24. Cabo de energia

3 - Apresentação do produto





3 - Apresentação do produto

3.3 - Especificações técnicas

Especificações	Abile a gás Abile elétrica
Aplicação do aparelho	Assar carnes em geral (salsichão, gado, porco, frango, peixe) e gratinar pizzas
Tensão	127V ou 220 V
Frequência	60 Hz
Potência motor elétrico	82/74 w
Giro dos espetos	6 rpm
Quantidade de queimadores	2
Quantidade de resistências	2
Potência da resistência	1250w cada
Consumo de gás (por queimador)	190 g/h (por queimador)
Capacidade de espetos	4
Capacidade de carne por espeto	1,5 kg
Medida dos espetos (em mm)	495 de lâmina + 120 de cabo = 615
Lâmpada interna	1 unidade (SDK 127 V ou 220 V, 15 W)
Medidas do aparelho (em mm) ver figuras abaixo	Altura = 485 ; Largura = 665; Profundidade = 550
Peso líquido	25, 5 kg 23,5 kg
Garantia	6 meses

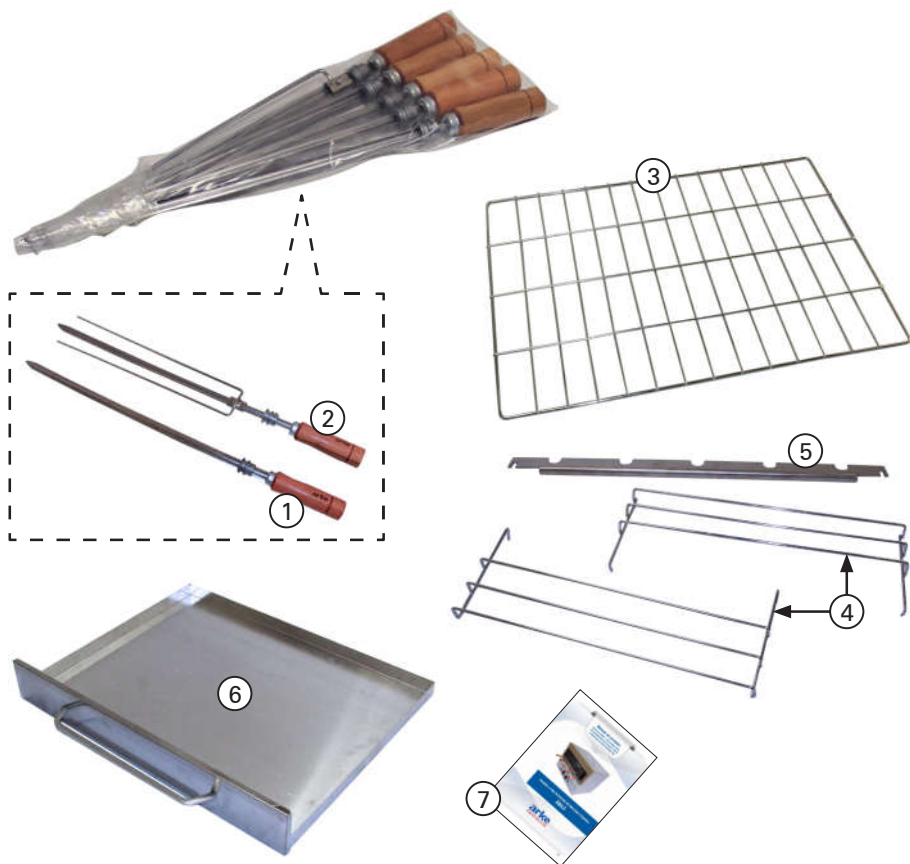


3 - Apresentação do produto

3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador horizontal de bancada

Ao receber o produto, confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

1. Espeto simples: 3 unidades
2. Espeto tripo: 1 unidade
3. Grelha: 1 unidade
4. Suporte lateral da grelha: 2 unidades
5. Apoio frontal dos espetos: 1 unidade
6. Bandeja coletora de gordura com puxador: 1 unidade
7. Manual de instruções

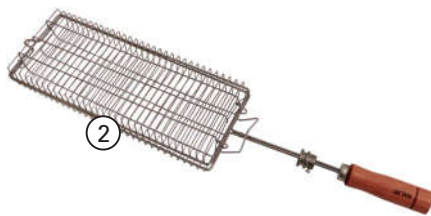
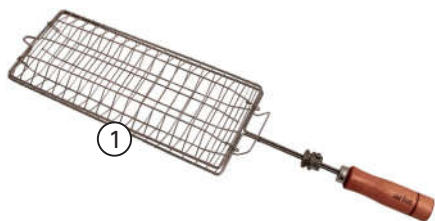


3 - Apresentação do produto

3.5 - Itens opcionais para o assador horizontal de bancada

A ARKE possui uma série de itens opcionais para incrementar o preparo do seu assado. Os itens abaixo relacionados podem ser adquiridos em estabelecimentos credenciados pela ARKE, ou pela internet na loja virtual da ARKE: www.arke.com.br/lojavirtual

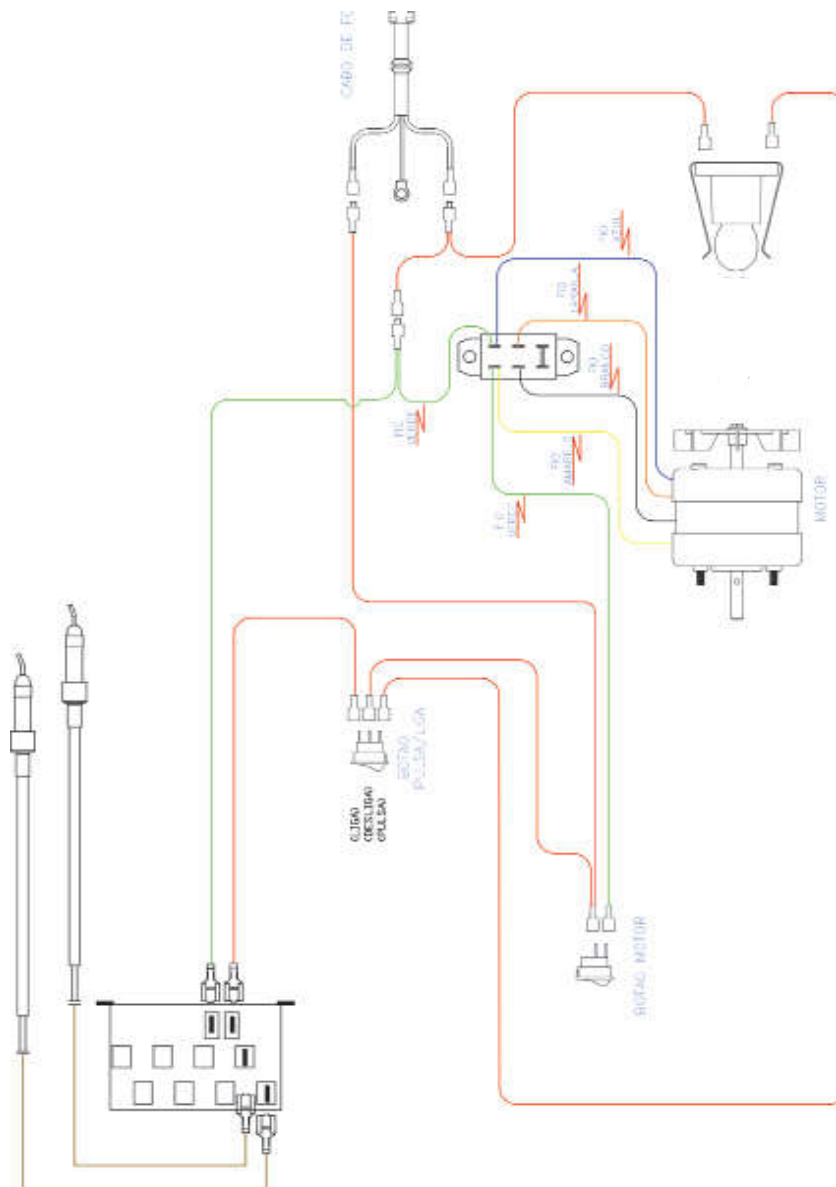
1. Espeto grelha para peixe
2. Espeto grelha multiuso
3. Espeto grelha para coração de frango



3 - Apresentação do produto

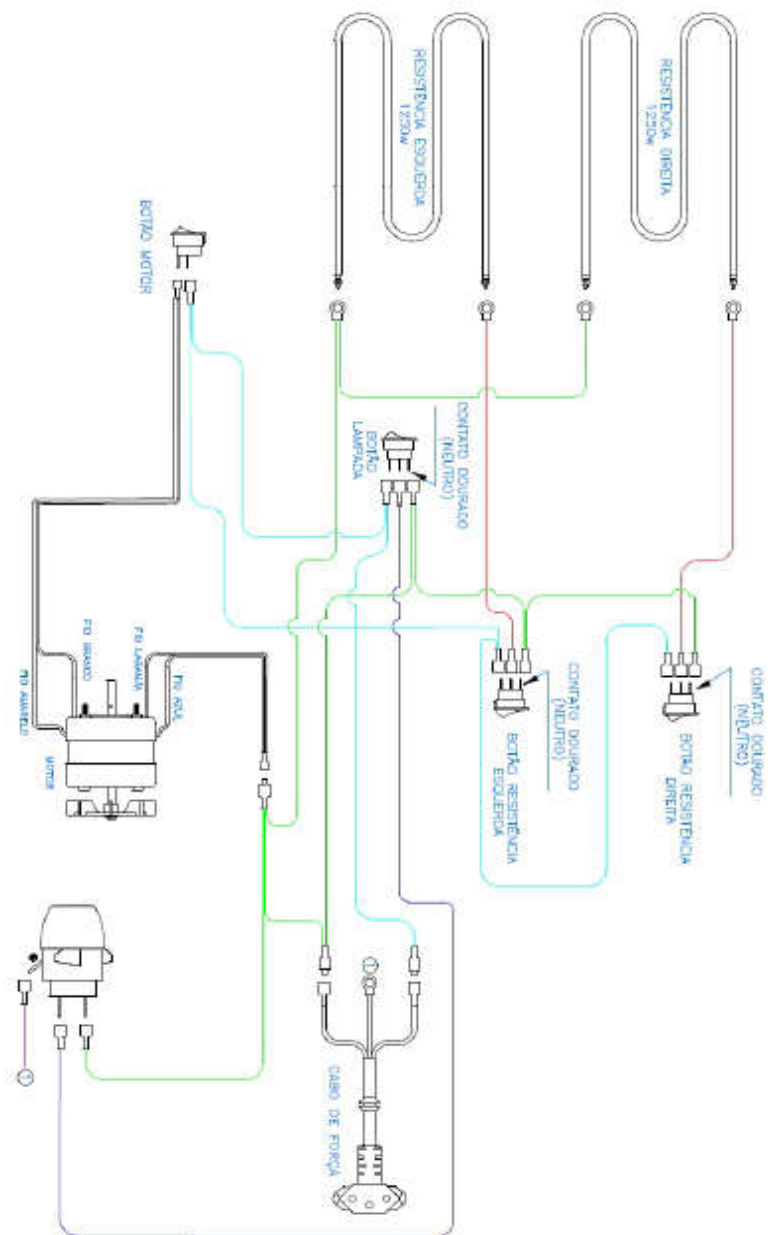
3.6 - Diagrama elétrico do assador horizontal de bancada

a) Abile a gás:



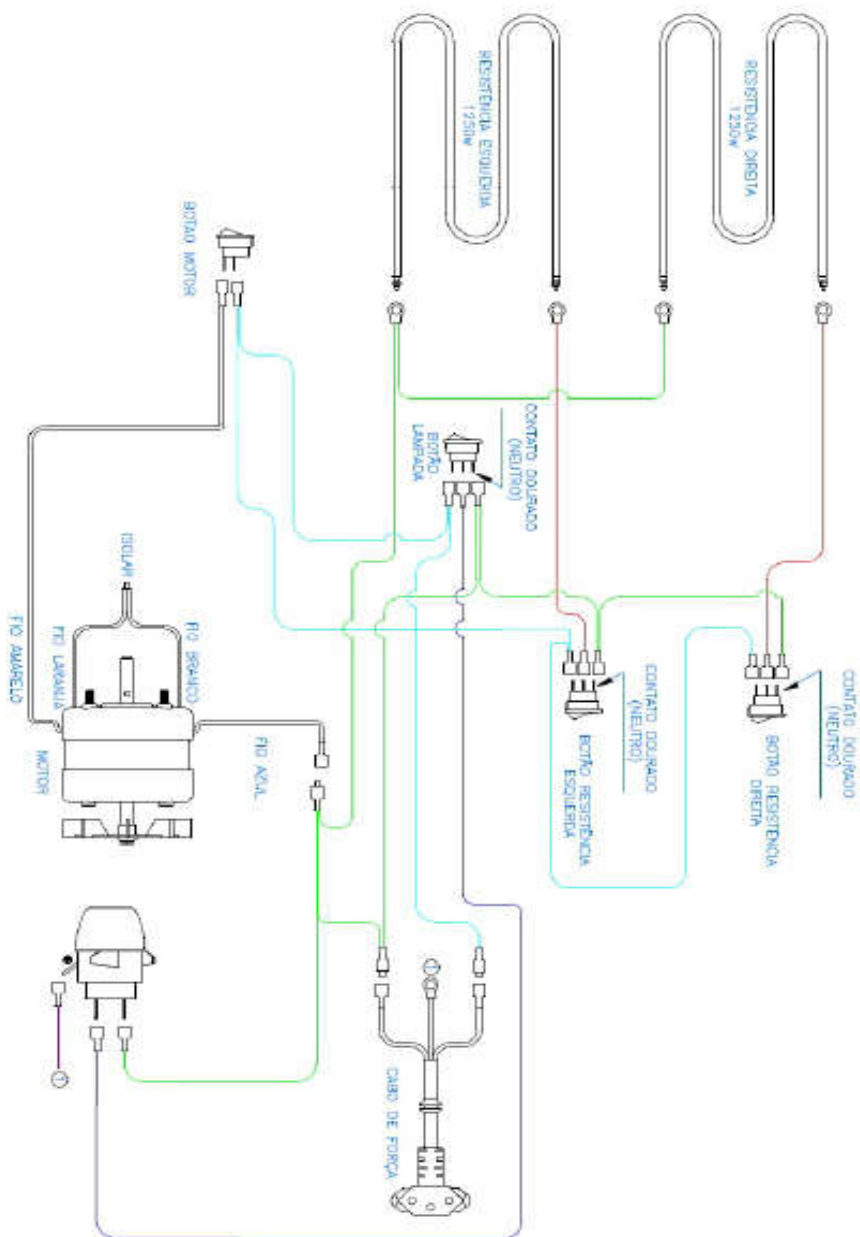
3 - Apresentação do produto

b) Abile smart 127v:



3 - Apresentação do produto

c) Abile smart 220v:

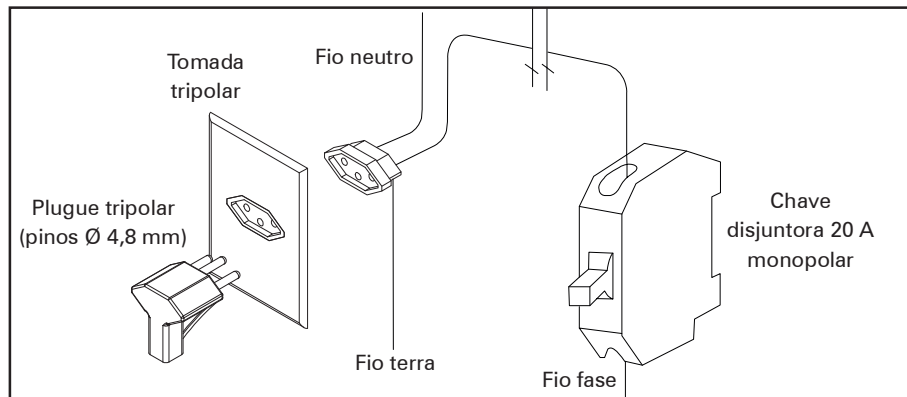


3 - Apresentação do produto

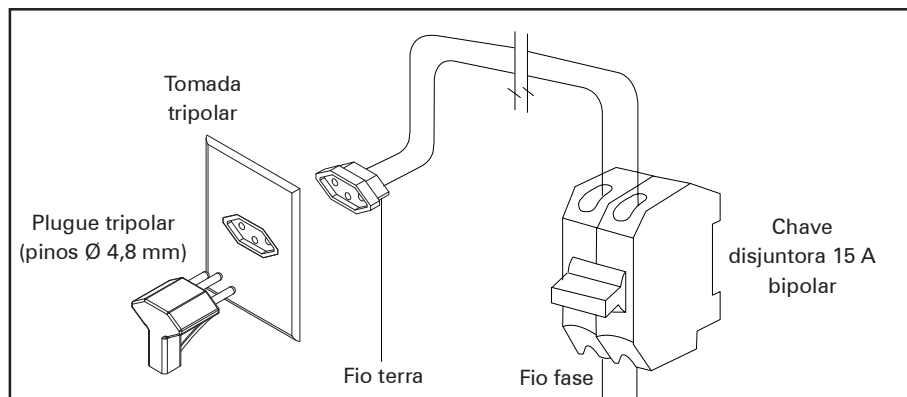
3.7 - Configuração da tomada elétrica para o assador horizontal de bancada

A tomada onde o assador horizontal de bancada será conectado deve estar de acordo com os esquemas abaixo:

Operação em rede 127 V



Operação em rede 220 V



Atenção!

Sempre solicite o auxílio de um profissional qualificado (eletricista) para fazer qualquer tipo de modificação/adequação na rede elétrica.