

Manual do produto

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



Assador Elétrico Rotativo 3 Espetos AER-03

arke
O gostoso sabor da vida

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você adquiriu um produto de qualidade comprovada. Neste manual você encontrará todas as informações para uso e montagem das churrasqueiras ARKE.

A seguir, apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Para demais informações e sugestões, favor contatar com o nosso

Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx)54 3218-3700

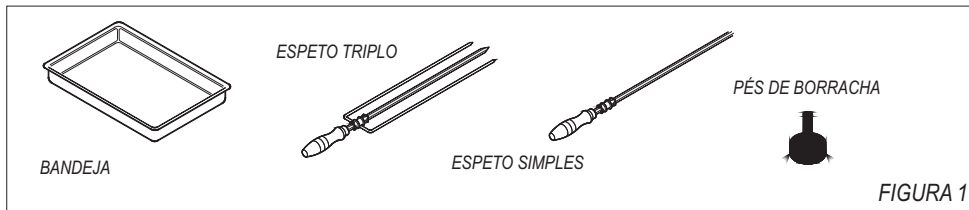
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE SUA REGIÃO, OU SE

PREFERIR, pelo E-MAIL: assistencia@arke.com.br

SUMÁRIO

1. Confira seu produto	01
2. Instruções para montagem	02
3. Instrução para uso	03
4. Características técnicas	03
5. Características gerais	04
6. Informações importantes	04
7. Eventuais problemas e soluções	04
8. Lubrificação	04
9. Limpeza	05
10. Dicas e receitas	05
11. Condições de garantia	07

Confira seu Produto



1 Manual de Instruções

02 unid. espetos simples;

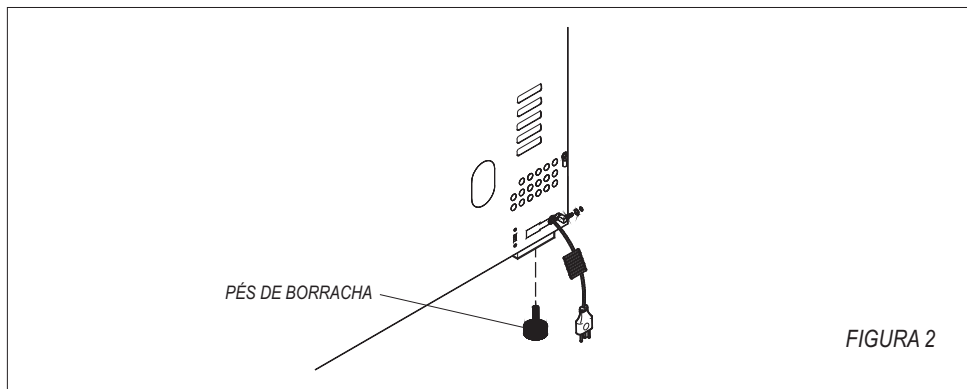
01 unid. espeto triplo;

01 unid. bandeja coletora de resíduos;

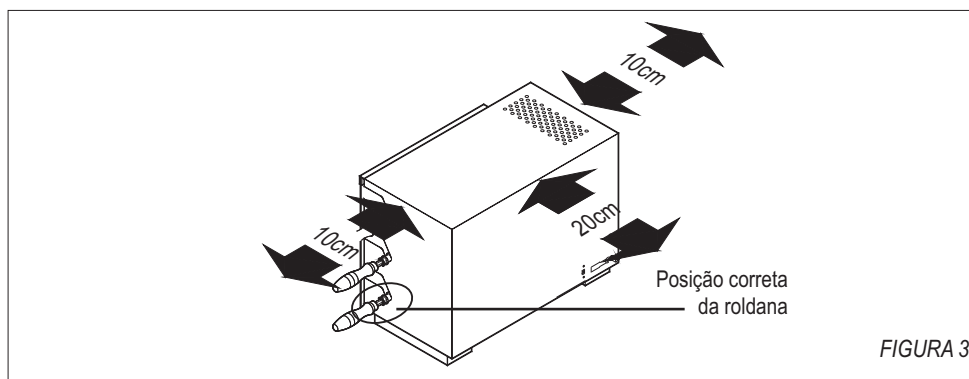
04 unid. suporte de borracha para os pés da churrasqueira.

Instruções para montagem

- a) - Monte os pés de borracha (figura 02), nos furos da base do assador.
- b) - Para a sua maior segurança coloque o assador de modo a manter uma distância de no mínimo 20 cm da parede na parte traseira e 10 cm nas laterais (figura 03). Se as paredes forem de madeira, recomenda-se aumentar essa distância.



- c) - Verifique se não existe sobrecarga no circuito de força onde será ligado seu assador.
- d) - Não ligue o assador na mesma tomada que esteja outros equipamentos.
- e) - Evite extensões, e não utilize conectores do tipo "T" (benjamins ou derivados).



Instruções para uso

- a) Ligue o assador através do botão no painel frontal. (fig. 04)
- b) Antes de colocar a carne no assador, deixe a resistência acesa durante 1(um) a 2(dois) minutos. Quando a resistência estiver incandescente o assador estará pronto para que a carne seja colocada.
- c) Ao espetar os alimentos, tenha o cuidado em distribuí-los homogeneamente no espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação de carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor. Cada espeto comporta 1,5kg de carne.
- d) Abra a porta de vidro, coloque os espetos no sistema giratório e ligue o mesmo através do botão I/O no painel frontal, lado esquerdo inferior. (conforme figura 04). Verificar posição correta da roldana na estrutura. (Fig. 03)

OBS: Nunca ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne, e para retirá-los, desligue sempre primeiro o motor.

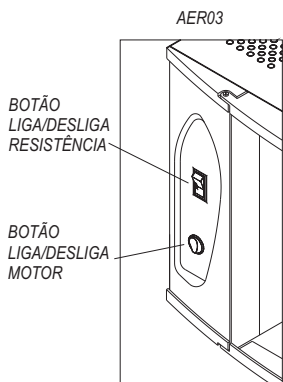


FIGURA 4

Características Técnicas

- Consumo de energia: 1,9KW/h na voltagem 220v e 3,8KW/h na voltagem 110v;
- Medidas internas: Altura 390mm, Largura 420mm, Profundidade 250mm;
- Medidas externas: Altura 440mm, Largura 550mm, Profundidade 350mm;
- Medidas dos espetos: 450mm de lâmina + 120mm de cabo;
- peso líquido: 15kg;
- Motor de 1/30cv com redução para 5,5rpm no espeto;
- Coifa esmaltada;
- Distância entre espetos: 113mm

Características Gerais

Com os assadores ARKE é possível assar os mais diversos tipos de alimentos. Seu sistema com uma resistência de 1800 W, permite um assado uniforme.

Os tempos de cozimento e as temperaturas sugeridas neste manual foram determinadas em função do tipo, peso e tamanho do alimento a ser preparado, servindo apenas como orientação, devendo ser adaptados a cada usuário. O tempo de cozimento pode variar de acordo com alguns fatores tais como: tipo, peso e tamanho de alimento. Ele pode também sofrer influências de fatores externos como calor, frio e vento.

MODELO	FRANGO	GADO	CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA
AER- 03	1 H 20 min	1 H 15 min.	1800 W / hora

Informações Importantes

- Deve-se ter cuidado para que não sobrem alimentos fora dos espetos evitando acidentes.
- Recomendamos acompanhar o funcionamento do assador até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto constantes neste manual.
- Os assadores Arke produzem calor para o cozimento rápido, em decorrência disto as partes externas também sofrem aquecimento. Recomendamos não deixar crianças tocarem o produto em uso, para evitar acidentes.

Eventuais Problemas e Soluções

Quando a resistência não ficar incandescente - Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após ligue o assador em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcionar, leve até a assistência técnica mais próxima.

Lubrificação

Para um melhor funcionamento da seu assador recomendamos que seja feita a lubrificação conforme figura ao lado, pingando apenas duas gotas de óleo de máquina (cada 30 dias) e não deixando escorrer pela parede da churrasqueira.



FIGURA 5

Limpeza

- a) Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o assador da tomada.
- b) Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente.
- c) Procure fazer a limpeza com o assador ligeiramente morna, mas nunca quente.
- d) Para limpeza externa, use um pano ou esponja umedecida em água e detergente neutro.
- e) Remova a bandeja do interior.
- f) Recomenda-se usar uma esponja do tipo macia embebida em detergente neutro, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou produtos abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...).
- g) Não é dada garantia contra corrosão da parte interna do assador, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior do mesmo, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso do assador é essencial.
- h) Para a limpeza da resistência recomendamos utilizar produto levemente abrasivo e produtos de limpeza.

Dicas e Receitas

1 - CONSUMO MÉDIO DE CARNE POR PESSOA

CARNE DE GADO COM OSSO : Aproximadamente 500 gr

CARNE DE GADO SEM OSSO : 300 a 500 gr

CARNE DE PORCO COM OSSO : 400 a 450 gr

CARNE DE PORCO SEM OSSO : 300 a 350 gr

CARNE DE FRANGO : 450 a 500 gr

CAPACIDADE DE CARGA DOS ESPETOS : Em média 1,5 kg. cada espeto.

OBS.: Toda carne deve ser assada de preferência com a caloria máxima do assador. O tempo de assar depende do tipo de carne (macia, dura, fina, normal). O bom churrasco depende da boa qualidade da carne, em alguns casos também o tipo de tempero. Toda carne deve ser bem distribuída no espeto.

2 - PICANHA

A picanha deve ser assada em pedaços e salgada com sal médio ou fino de 10 a 15 minutos antes de assar. Espetar a carne e levar ao giratório por mais ou menos 35 minutos.

3 - CARNE DE FRANGO

Temperar a gosto no mínimo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 45 minutos.

4 - COSTELA DE GADO

Cortar uma manga de costela ou minga com mais ou menos 12 cm de largura por 35 cm de comprimento e temperar com sal médio a gosto. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 35 minutos. Se for gordurosa pode ser servida com farofa.

5 - CARNE DE PORCO

Cortar em pedaços médios 1 1/2 Kg de carne de porco, temperar com alho, sal, pimenta e suco de laranja cítrica ou meio limão, no máximo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Servir com farofa.

6 - CORAÇÃO

1 Kg de coração de frango, porco ou gado cortados em pequenos pedaços. Temperar com alho, pimenta, sal e meio copo de vinho branco, no mínimo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Servir com farofa.

7 - CORAÇÃO A MILANESA

1 Kg de coração de frango, gado ou porco cortados em pequenos pedaços, temperar no mínimo 20 minutos antes de assar, com alho, sal, pimenta ou meio copo de vinho branco. Passe-os no ovo batido, em seguida na farinha de rosca. Espete e leve ao giratório por aproximadamente 40 minutos.

8 - MATAMBRE RECHEADO

Tempere o matambre com sal, pimenta, alho e amaciante de carne. Abra-o deixando que a parte gordurosa fique para dentro, colocando batatas cortadas em rodela, cebola, tomates picados e bastante salsa. Envolve todo o tempero, enrolando o matambre com firmeza, passando um fio de linha bem apertado. Espete-o bem e enrolado em papel laminado, asse por 90 minutos. Tire o papel e deixe-o dourar por aproximadamente 30 minutos.

9 - XIXO

Corte em pedaços médios, 500 gr de carne de gado, 500 gr de carne de porco, 4 cebolas de cabeça, 4 pimentões verdes, 4 tomates médios. Temperar a gosto. Espete-os alternadamente e leve ao giratório por aproximadamente 45 minutos.

10 - FÍGADO NO ESPETO

Cortar em pedaços pequenos, fígado de gado ou porco. Temperar a gosto, no mínimo 20 minutos antes de assar. Espete e leve ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Passe na farofa e sirva.

11 - CEBOLA ASSADA

Tire a pele de algumas cebolas de tamanho médio. Coloque-as no espeto e leve ao rotativo, por mais ou menos 35 minutos. Cortar em pedaços, temperar e servir como salada.

12 - BATATAS COM BACON

Descascar algumas batatas médias e cortar ao meio, Espete com fatias de bacon. Levar ao giratório, por aproximadamente 40 minutos. Retirar do espeto, cortar em fatias, servir em seguida com sal, margarina ou manteiga.

13 - MAÇÃ ASSADA

Espetar as maçãs com casca. Enrolar em papel laminado e levar ao giratório, para assar por 40 minutos. Cortar em fatias e servir com açúcar e canela em pó.

14 - BIFES COM BACON E QUEIJO

Bater bem os bifês e temperar a gosto. Recheia-los com uma fatia de queijo e uma de bacon. Enrole o bife e espete. Leve ao giratório por aproximadamente 25 minutos.

15 - SALSICHÃO OU LINGÜIÇA

Espetar uns 10 salsichões ou lingüiça por espeto. Levar ao giratório por aproximadamente 35 minutos. Servir com farofa.

16 - BOLINHOS DE CARNE MOÍDA COM BACON

Tempere 500gr de carne moída a gosto, com 2 ovos batidos e 1 xícara de farinha de trigo para unir melhor. Faça bolinhos de tamanho médio, espete-os intercalando com bacon. Embrulhe no papel laminado, leve ao giratório por 30 minutos, retire o papel e deixe dourar de 5 a 10 minutos

17 - PEIXE

Aproximadamente 50 minutos (variando para cada tipo de peixe). Para este produto recomenda-se utilizar grelha específica utilizada para este produto e que é vendida separadamente.

Instruções para montagem

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

Este aparelho foi projetado e é recomendado apenas para uso doméstico. A utilização comercial do produto acarreta a perda da garantia.

É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, NO RECEBIMENTO DO PRODUTO, A CONFERÊNCIA DO SEU ESTADO E:

1) Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor.

2) Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora.

3) Para apurar mais rapidamente as avarias solicitamos que sempre que possível seja registrada por meio de fotografias do produto danificado e, conseqüentemente as envie para assistencia@arke.com.br

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia legal, atendendo o código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:

a) Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito.

b) Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, desde que:

a) O produto de nossa fabricação somente tenha sido utilizado segundo as instruções, funções e aplicações constantes no MANUAL DO PRODUTO/USUÁRIO.

b) O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA.

c) Apresentar a NOTA FISCAL ou TERMO DE ENTREGA ou XEROX, de qualquer um dos anteriores, ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.

A NÃO OBSERVÂNCIA DE QUALQUER UMA DAS CONDIÇÕES ACIMA EXIME A FÁBRICA DE EFETUAR SEM ÔNUS O REPARO DO DEFEITO NO PRODUTO.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada "Taxa de Visita", conforme valor estabelecido pela ARKE.

- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.

- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.

FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA, OS SEGUINTE CASOS:

- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.

- Se o produto for ligado a voltagem errada;

- COMPONENTES TAIS COMO: VIDROS, LÂMPADAS, FUSÍVEIS, CHAVES CONTADORAS, FIAÇÃO ELÉTRICA.

- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;

- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.

- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosférica.

- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

- A conversão do tipo de gás não é coberta pela garantia.

OBSERVAÇÃO: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do (a) Cliente: _____

Modelo da Máquina: _____ Número da Nota Fiscal: _____ Data da Nota Fiscal ____/____/____

Revendedor: _____ Data de Entrega ____/____/____

Construtora ou Incorporadora: _____ Data de Entrega ____/____/____



Vector Indústria De Produtos Metalúrgicos Ltda

Rua Vico Costa, 114 - Bairro Desvio Rizzo
Cep: 95112-095 - Caxias Do Sul – RS - Brasil
Fone: (54) 3218.3700 - Fax: (54) 3218 3742
Emails: assistencia@arke.com.br
vendas@arke.com.br

www.arke.com.br