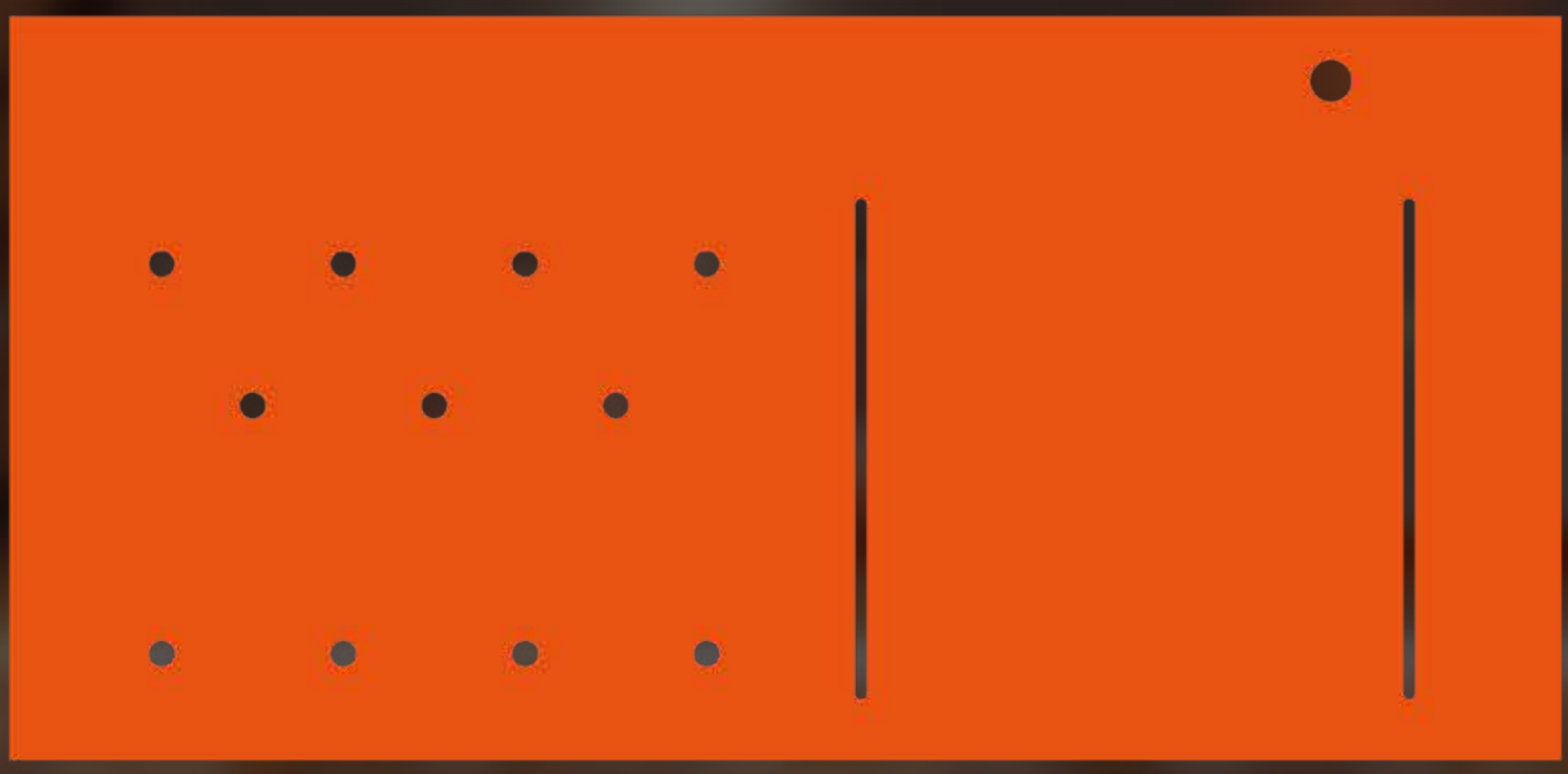
KAFER

MAIS QUE CHURRASCO

Manual *de instalação*



ORIENTAÇÕES TÉCNICAS SOBRE A INSTALAÇÃO DA CHURRASQUEIRA

INNOVARE manivela

Versão digital

Manual Interativo

Interativo

Essa é uma versão interativa do manual de instalação Kafer, o mesmo deve ser usado no smartphone para que ele tenha a funcionalidade adequada.

Marcadores

Os marcadores encontrados nesse manual possuem diversas funções, desde o direcionamento da página até mesmo os vídeos de instalação da máquina.

Os itens interativos estão marcados por um retângulo tracejado, basta tocar no texto em que estão marcados que os mesmos levaram até o link de destino.

Abaixo um exemplo “não funcional” de um item interativo:

https://bit.ly/eletricachurrasqueira

Voltar

Caso deseje voltar para a página de índice, basta tocar no ícone localizado no canto direito inferior.

Abaixo um exemplo “não funcional” do ícone:

ATENÇÃO

A versão desse manual contém alguns itens interativos, dessa forma o seu smartphone ou tablet necessitam de uma conexão estável de internet, para que os devidos links funcionem.

ÍNDICE

04

Segurança

Instalação segura

Uso interno e seguro

Cuidados essenciais

05

Conheça a churrasqueira

Linha Innovare com grelha manivela

06

Conservação

Limpeza da churrasqueira

Limpeza das grelhas

07

Conservação das grelhas

Desmontagem da grelha argentina

08

Instalação da máquina

Instalação da Linha Innovare com grelha manivela

09

Elétrica

Instalação elétrica

10

Vídeos de instalação

Instalação

QR Code

Links

11

Espetos e grelha

Controlando a velocidade dos espetos

Subir e descer da grelha

12

Espetos e acessórios

Garfos dos espetos

Importante: Havendo qualquer dúvida, antes de realizar qualquer procedimento, contate imediatamente seu revendedor, que é o profissional qualificado para lhe auxiliar. A instalação, manutenção ou serviços diversos realizados de maneira indevida, e em desacordo com as orientações deste manual, podem acarretar ferimentos, danos à propriedade e perda da garantia.

Segurança na instalação

Instalação segura

* Antes de proceder com a instalação da sua churrasqueira, é fundamental verificar se você possui todos os equipamentos necessários para garantir a sua segurança. Portanto, certifique-se de ter todos os equipamentos essenciais em mãos antes de começar, para que a instalação ocorra de forma segura e eficaz.

Uso interno e seguro

* As churrasqueiras e grelhas Kafer são projetadas para uso interno e não devem ser utilizadas em áreas externas devido às condições climáticas que podem danificar o produto. Além disso, é importante acoplar os produtos à churrasqueira de alvenaria de forma correta e segura.

* Para garantir a segurança durante o uso, é essencial manter afastado da churrasqueira qualquer artefato inflamável, como álcool, panos, jornais e outros materiais combustíveis. Esses itens representam riscos de incêndios e outros acidentes graves.

Cuidados essenciais

* As churrasqueiras são projetadas para uso exclusivo de queimador à carvão, não devendo ser utilizadas com lenha, exceto quando utilizado o cesto queimador específico para lenha, pois o uso inadequado pode danificar o produto e reduzir sua vida útil.

* É fundamental instalar a churrasqueira de acordo com as recomendações de um vendedor autorizado, visto que a não conformidade com as instruções pode resultar na perda da garantia do produto.

* A instalação deve ser de acordo com as medidas da alvenaria, respeitando o ponto elétrico e o muro de apoio do equipamento (de 13 a 15 cm), com o risco de perda de garantia caso o mesmo não aconteça.

* Os espetos contêm pontas afiadas que podem representar riscos de machucados. Portanto, é importante manuseá-los com cuidado e mantê-los fora do alcance das crianças.

* Em caso de necessidade de reparos, evite abrir ou desmontar o produto por conta própria. É recomendado entrar em contato com um distribuidor autorizado ou a própria empresa para obter assistência técnica adequada.

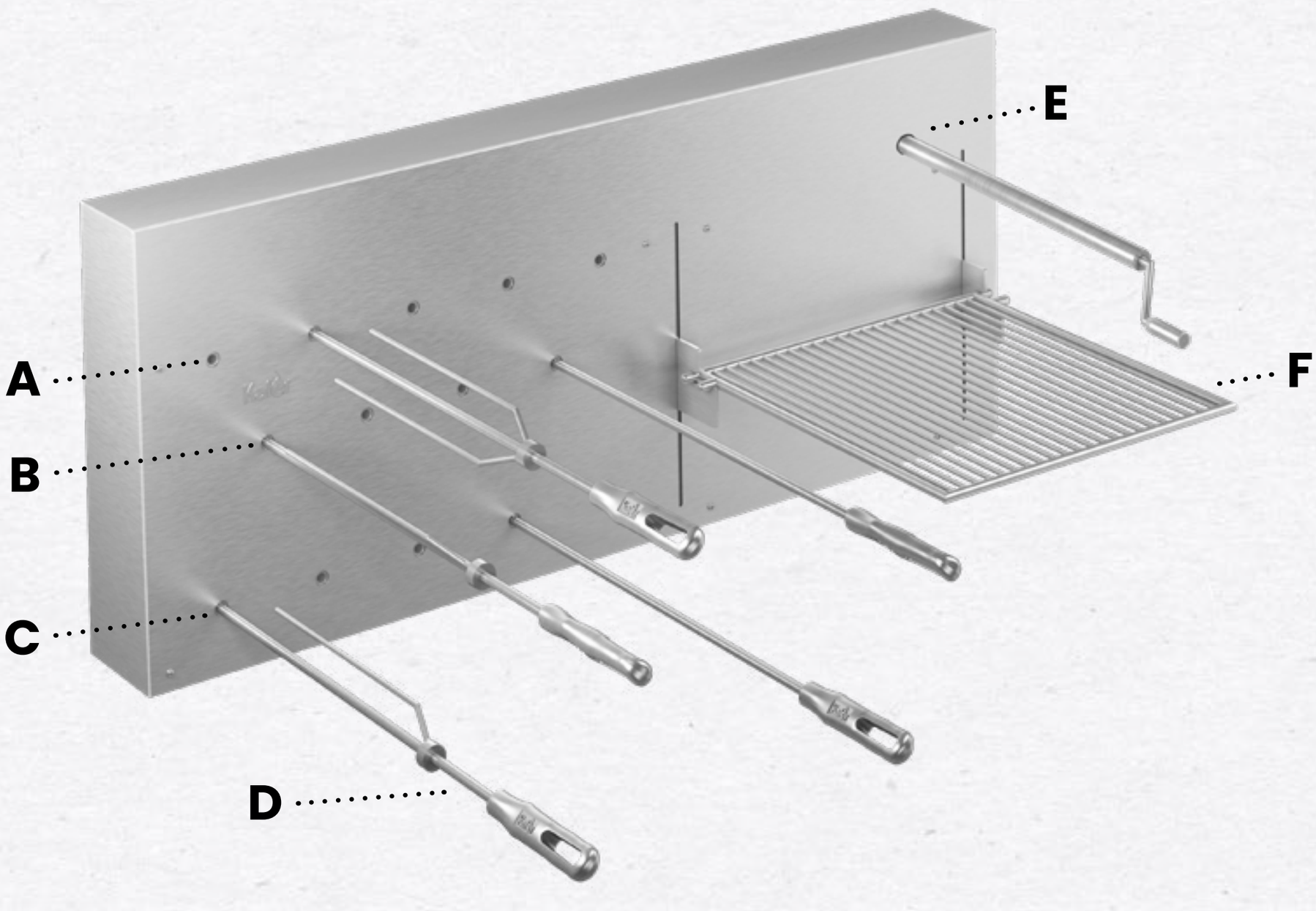
Conheça a sua churrasqueira

Linha Innovare com grelha manivela

Com diversas configurações possíveis esse modelo é projetado para que as grelhas tenham elevação a manivela, o modelo é composto por 2 andares de espetos rotativos, 1 andar “não rotativo” para os espetos, e encaixe específico para a grelha com elevação a manivela.

Nesse modelo é possível ter diversas configurações, dentre elas, somente grelha, espetos e grelha em conjunto ou espetos e grelha lateral.

Confira abaixo a representação de um modelo completo com espetos rotativos e grelha.



A - 3º andar - Encaixe para espetos ‘não rotativos’

B - 2º andar - Encaixe para espetos rotativos

C - 1º andar - Encaixe para espetos rotativos

D - Espeto da Linha Innovare

E - Manivela para elevação da grelha

F - Grelha Uruguaia ou Argentina

Conservação da churrasqueira

Limpeza da churrasqueira

Essas são algumas dicas para ajudá-lo a conservar ainda mais a sua churrasqueira Kafer. É importante seguir as recomendações de manutenção adequada para prolongar a vida útil do produto e mantê-lo em ótimas condições.

* Como todo o eletrodoméstico, a churrasqueira deve se manter limpa para maior durabilidade e beleza.

* Para melhor conservação e durabilidade de sua churrasqueira, é recomendado limpar a superfície com um pano e desengordurante logo após o uso, certificando-se que ela se encontre fria. Se o produto permanecer sujo por determinado período, pode acumular gordura, que quando seca, pode causar manchas na superfície da churrasqueira, deixando-a com manchas escuras que não são removíveis.

* Recomenda-se a utilização de luvas para o manuseio do produto quando ainda quente, evitando-se assim acidentes que causem queimaduras.

* Não utilizar produtos abrasivos para limpar sua churrasqueira, como por exemplo, esponjas de aço, sabões abrasivos ou objetos pontiagudos, pois irão danificar a mesma. Também não devem ser utilizados objetos pontiagudos pois podem danificar a estética do equipamento.

* É recomendado utilizar apenas desengordurante de cozinha ou produtos específicos para o aço inox.

Limpeza das grelhas

Para a limpeza e conservação das grelhas, deve se seguir as mesmas recomendações de limpeza da sua churrasqueira.
Aqui estão algumas recomendações para os modelos de grelha Argentina e Uruguaia.

* A grelha argentina pode ser desmontada para facilitar a limpeza.
* A grelha uruguaia não pode ser desmontada.
* Pode-se deixar as grelhas mergulhadas na água quente para facilitar a retirada da gordura.
* Utilizar apenas desengordurante de cozinha ou produtos específicos para o aço inox.
* Seque com uma toalha seca e macia.
* Qualquer dúvida entre em contato com seu Distribuidor/Vendedor.

Essas recomendações só são válidas para os produtos entregues junto com a sua churrasqueira, a Kafer não se responsabiliza por acessórios produzidos por terceiros.

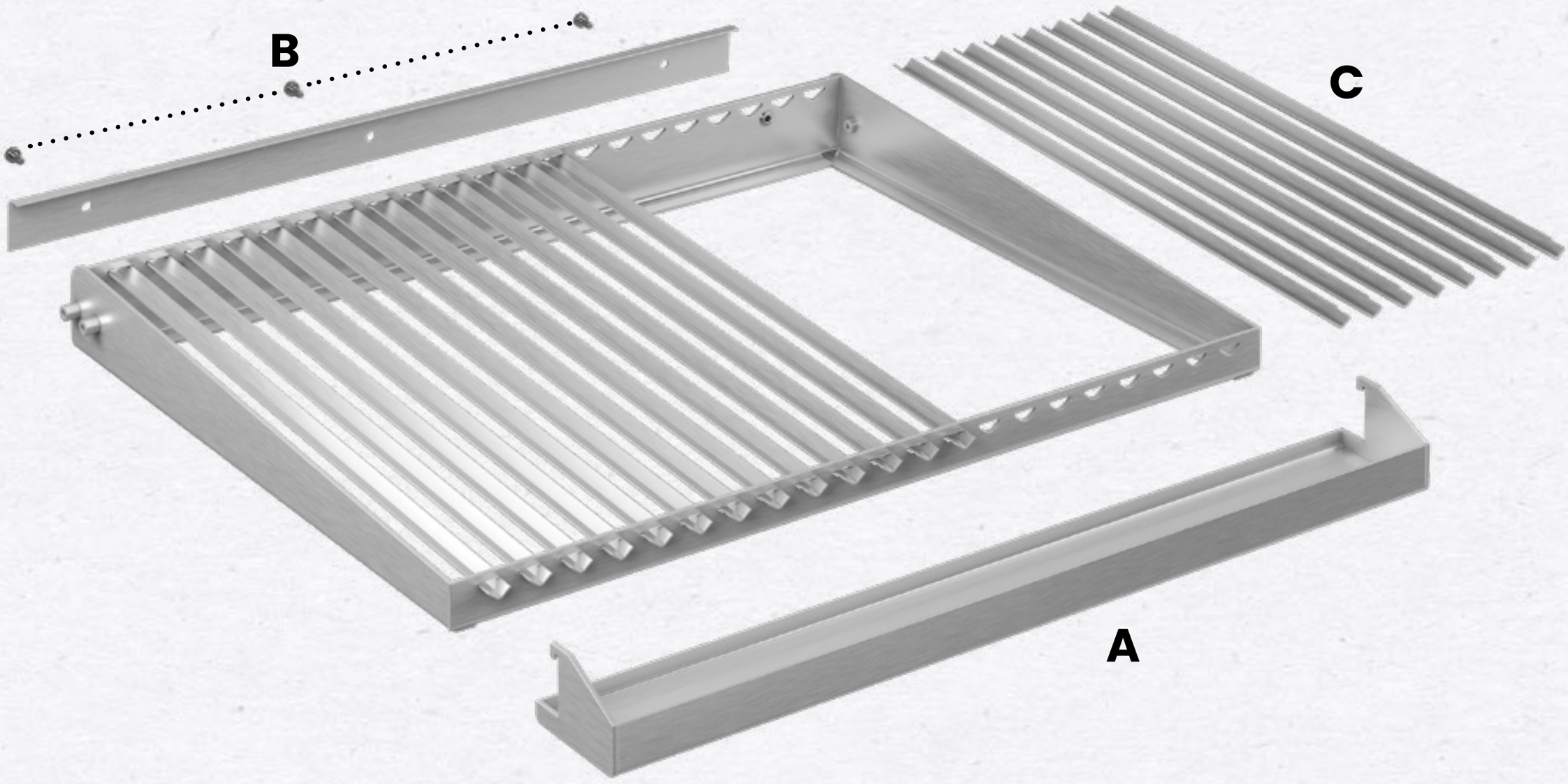
Conservação das grelhas

Desmontagem da grelha argentina

A grelha argentina possuí um diferencial na hora da limpeza, ela pode ser desmontada por completo facilitando na hora de limpar a suas peças. Confira abaixo como desmontar a sua grelha argentina.

Remova o coletor de gordura **(A)**, após solte os parafusos **(B)** para que a chapa que segura as canaletas possa ser removida.
Em seguida retire todas as canaletas **(C)** da grelha, para que a limpeza possa se tornar mais fácil.

Esse processo serve para a grelha argentina da Linha Innovare com Grelha Manual, Linha Innovare com Grelha Manivela e Linha Innovare Smart.



Desmontagem da grelha

* Remova o coletor de gordura. **(A)**
* Soltando os parafusos **(B)** a chapa que segura as canaletas pode ser removida.
* Em seguida retira-se as canaletas para facilitar a limpeza. **(C)**

Instalação da máquina

Instalação da Linha Innovare com grelha manivela

1. Com a espera elétrica pronta, remova a chapa frontal da churrasqueira soltando os 4 parafusos **(A)**.

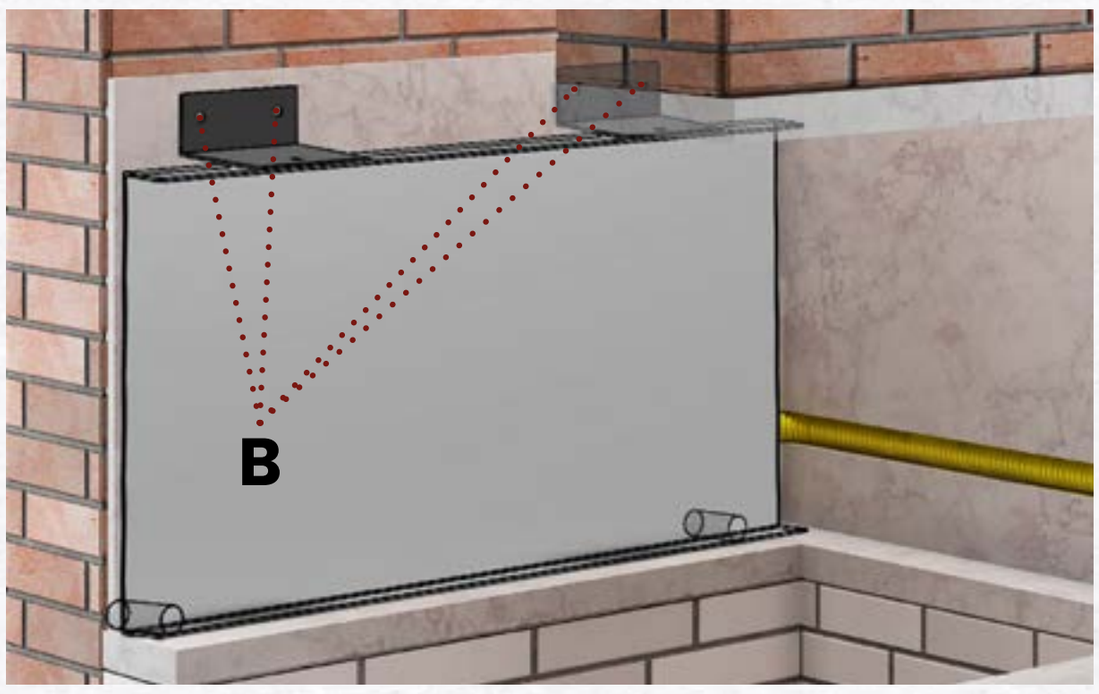
2. Posicione a churrasqueira na posição correta e marque onde deve ser feita a furação **(B)**.

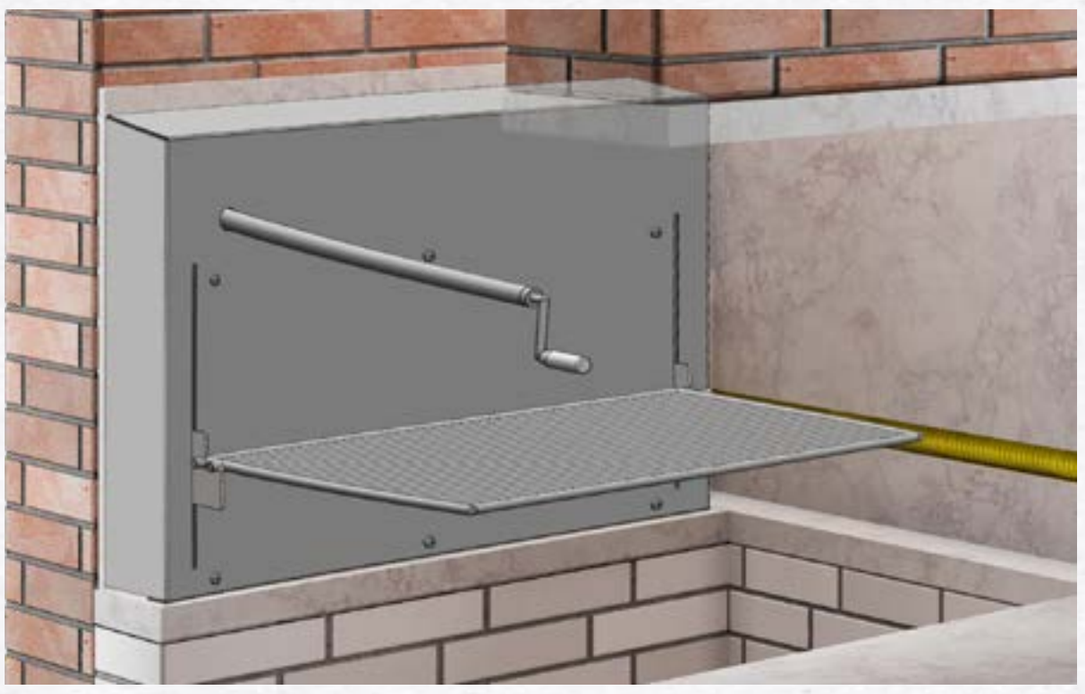
3. Faça os furos conforme tamanho das buchas.

4. Caso haja, faça a ligação elétrica conforme manual **(pg 9)**.

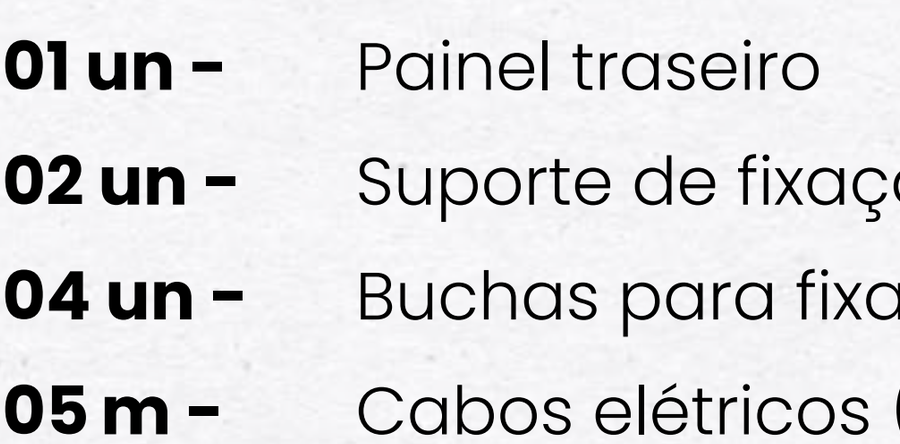
5. Posicione a parte traseira da churrasqueira, e insira os parafusos através do suporte até as buchas.

6. Retire as películas, recoloque a chapa frontal de inox da churrasqueira **(A)** e aproveite sua Innovare.





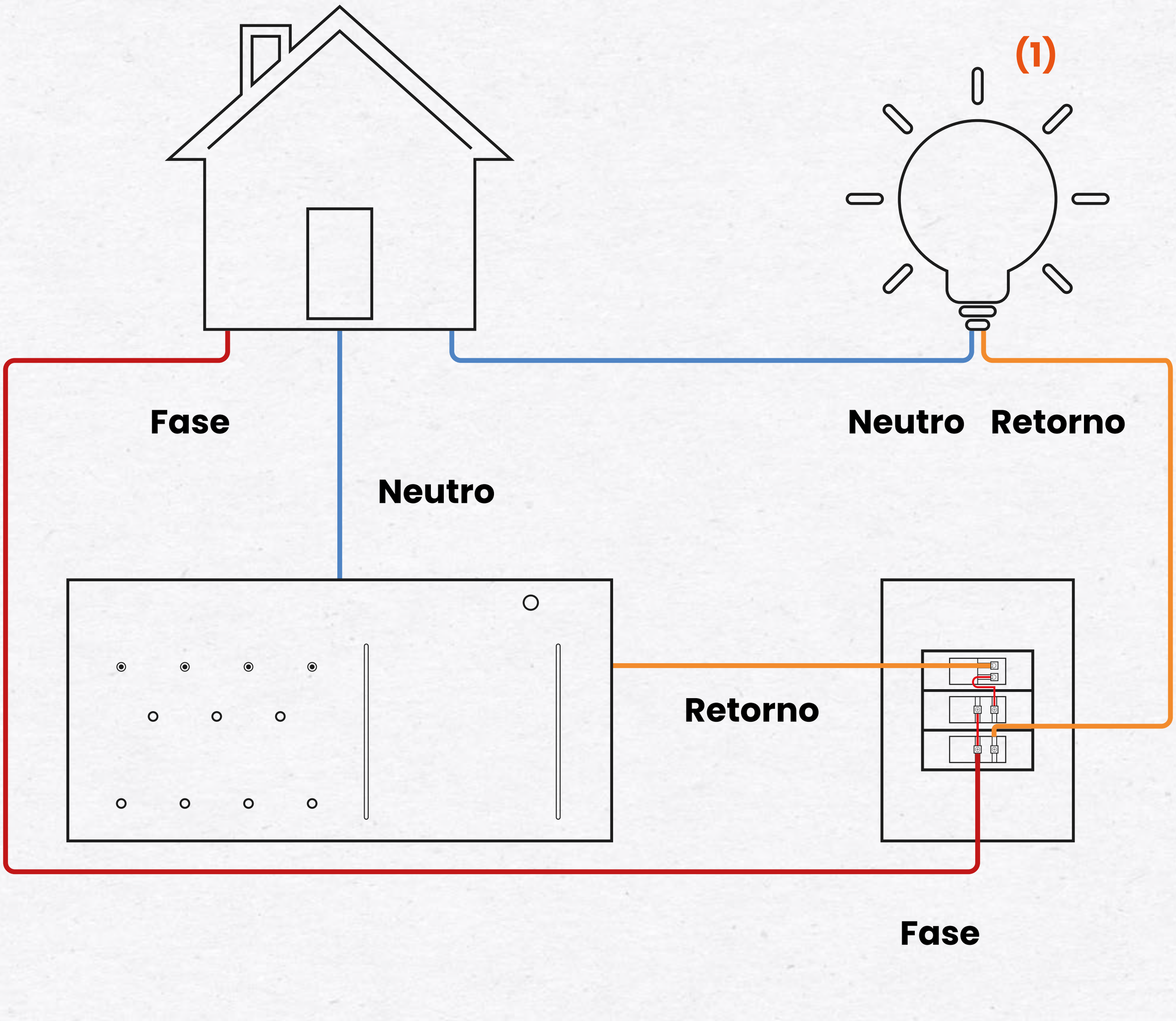
01 un - Painel traseiro
02 un - Suporte de fixação
04 un - Buchas para fixação do suporte e parafusos
05 m - Cabos elétricos (antichamas)
01 un - Interruptor com controle de velocidade



Elétrica da churrasqueira

Instalação elétrica

Instalação necessária quando existir o sistema rotativo na churrasqueira.



- **Fase da rede elétrica**
- **Neutro da rede elétrica**
- **Retorno**

* As cores representadas nos fios são meramente ilustrativas.

(1) Utilizar somente lâmpadas halógenas ou incandescentes. Potência máxima de 100W.

Vídeos de instalação

Instalação

* Para a instalação do seu equipamento siga as instruções dos vídeos que estão nas imagens abaixo.

Para acessar os vídeos de instalação, toque na imagem abaixo correspondente a cada vídeo.

Fixação da Churrasqueira



Elétrica da Churrasqueira



* Caso não consiga acessar os vídeos através das imagens acima, os mesmos poderão ser acessados tocando nos links abaixo.

Fixação da Churrasqueira: https://bit.ly/fixacaochurrasqueira

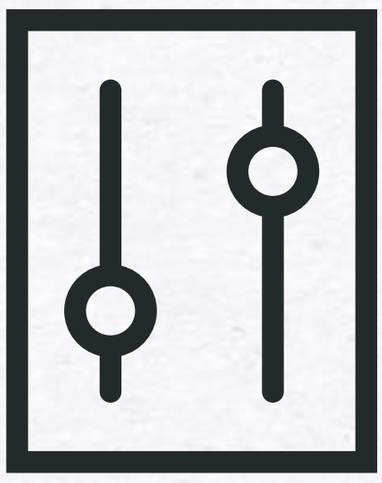
Elétrica da Churrasqueira: https://bit.ly/eletricachurrasqueira

Velocidade dos espetos

Controlando a velocidade dos espetos

* As churrasqueiras Kafer possuem um sistema de controle da velocidade dos espetos.

* Basta girar o potenciômetro em sentido horário, ou em sentido anti-horário para controlar a velocidade dos espetos.



Para aumentar a velocidade dos espetos, gire o potenciômetro em sentindo horário.

Com a velocidade mais rápida, a carne pinga menos na caixa de fogo gerando menos labaredas, portanto a temperatura diminui e o tempo para assar aumenta.

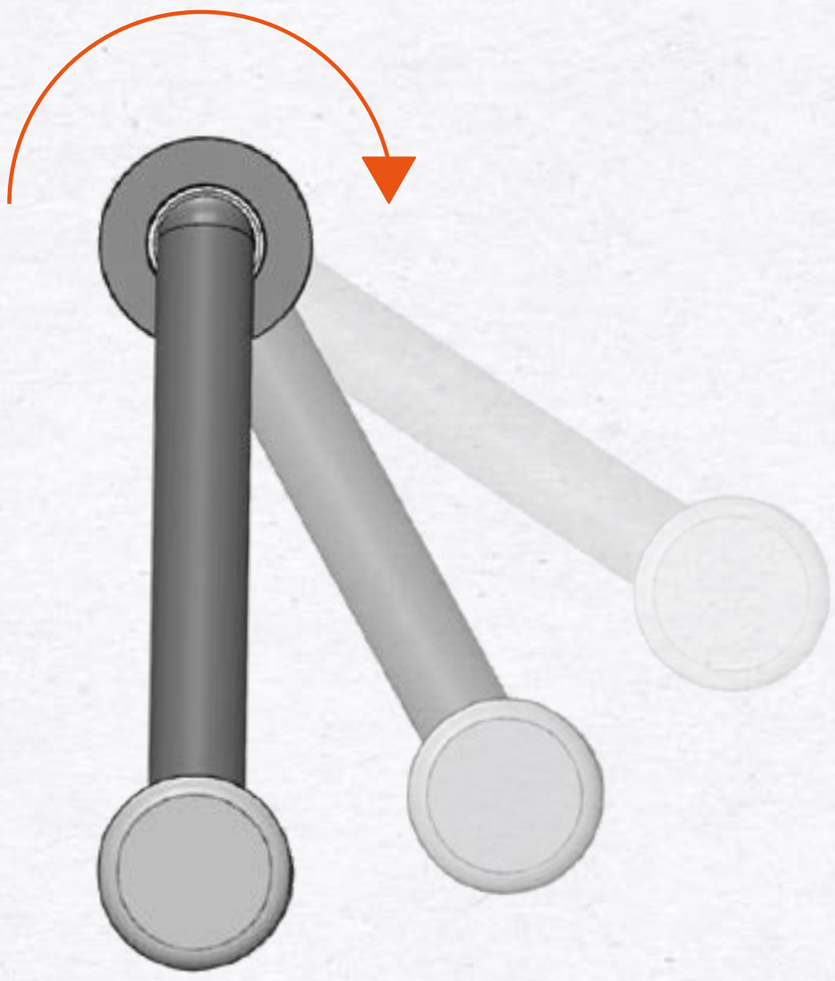
Para diminuir a velocidade dos espetos, gire o potenciômetro em sentido anti-horário.

Com a velocidade mais lenta, a carne pinga mais na caixa de fogo gerando mais labaredas, portanto a temperatura aumenta e o tempo para assar diminui.

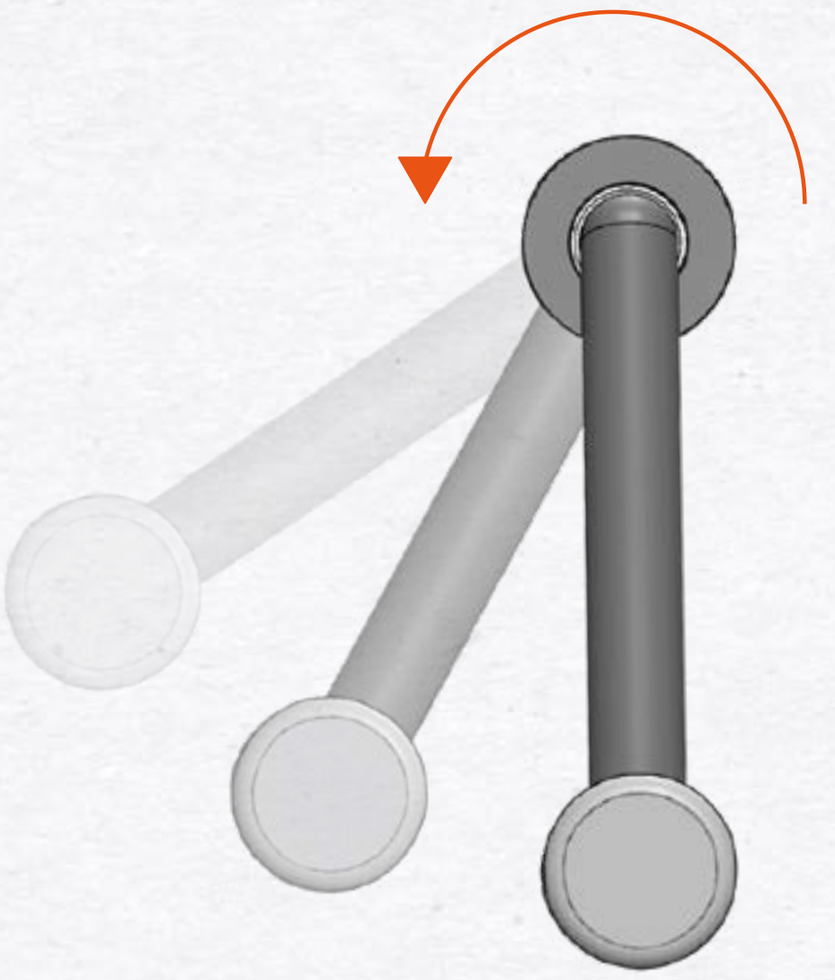
Subir e descer da grelha

* Para fazer a grelha subir gire a manivela em sentido horário.
* Para fazer a grelha descer gire a manivela em sentido anti-horário.

Sobe a grelha



Desce a grelha



Para que serve cada garfo do espeto

Cada espeto pode ser equipado com um acessório diferente, esses acessórios ajudam a espetar os mais diversos tipos de alimentos conforme os textos abaixo.



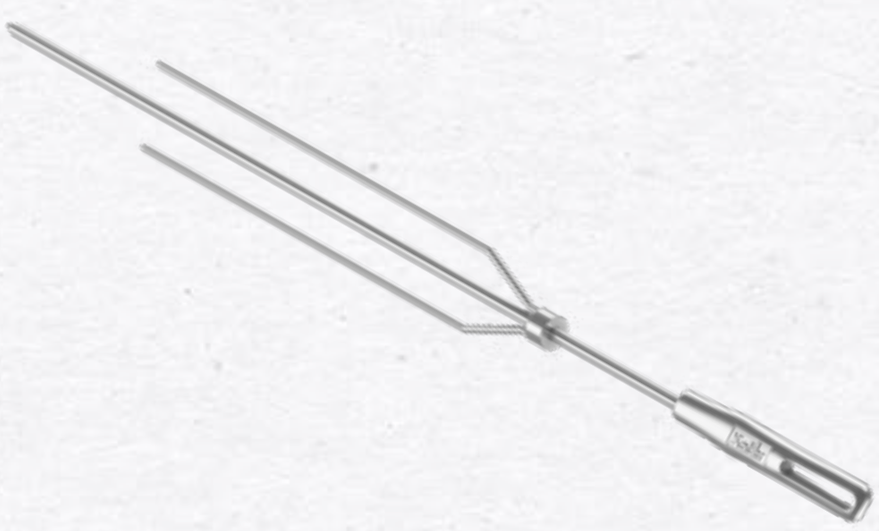
Espeto simples

Ideal para carnes mais estáveis como picanha, chuleta e alcatra.



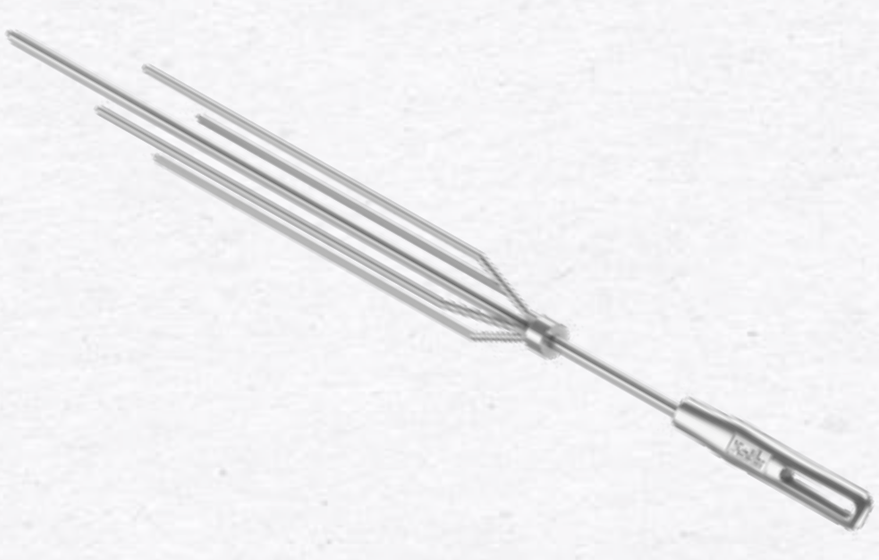
Espeto + garfo c/1 ponta

Ideal para carnes que precisam manter a estabilidade como coxa e sobrecoxa de frango.



Espeto + garfo c/2 ponta

Ideal para cortes mais largos como vazio/fraldinha, linguiças e coração de frango.



Espeto + garfo c/4 pontas

Ideal para diversos tipos de alimentos como pimentão, queijo, bacon e coração de frango.

KAFER

MAIS QUE Cchurrasco

KAFER CHURRASQUEIRAS

Rua Buarque de Macedo, 2594
Carlos Barbosa | RS
(54) 3461.2782 | (54)3461.1921

@kaferchurrasqueiras