

Manual do produto

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



Assador de Frangos a Gás Rotativo FG-30

arke
o gostoso sabor da vida

Índice

1 - Parabéns por sua escolha!	4
2 - Recomendações de segurança	
2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual	5
2.2 - Instruções de segurança	6
3 - Apresentação do produto	
3.1 - Características.....	12
3.2 - Identificação dos componentes.....	12
3.3 - Especificações técnicas.....	14
3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador de Frangos.....	16
3.5 - Itens opcionais para o Assador de Frangos	17
3.6 - Diagrama elétrico do Assador de Frangos	18
4 - Instruções de montagem	
4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem	19
4.2 - Instalação da bandeja coletora de gordura	19
4.3 - Alimentação do gás, utilizando um botijão (GLP)	20
4.4 - Instalação do botijão, válvula e mangueira	21
5 - Instruções de operação	
5.1 - Identificação dos controles	22
5.2 - Procedimento para utilização.....	22
5.3 - Recomendações e cuidados especiais.....	28
6 - Instruções de limpeza e conservação	
6.1 - Limpeza	29
6.2 - Lubrificação.....	30
7 - Possíveis problemas e soluções.....	31
8 - Informações e controles de Pós-Venda	
8.1 - Como solicitar Assistência Técnica	32
8.2 - Termo de Garantia ARKE.....	32
8.3 - Entrega do produto.....	35

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

O Assador FG-30 é sinônimo de tecnologia em assadores, sendo ideais para assar alimentos com rapidez, praticidade e economia.

Neste Manual apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Para informações adicionais e sugestões, contate 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, consulte a Fábrica:

Pelo fone 0(xx) 54 3218-3727 ou

E-mail: assistencia@arke.com.br

A ARKE na internet



www.arke.com.br



www.arke.com.br/lojavirtual



[/arkegastronomia](https://www.facebook.com/arkegastronomia)



[/arkegastronomia](https://twitter.com/arkegastronomia)



[/vectorarke](https://www.youtube.com/vectorarke)



Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

2 - Recomendações de segurança

Embora saibamos que segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos neste Manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização do Assador de Frangos.

Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção do equipamento, tornando-se necessário o bom senso.

2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual

Atente sempre para os símbolos descritos abaixo. Quando aparecem no texto, dê especial atenção às instruções dadas.



Nota:

O símbolo ao lado e a palavra “Nota” indicam pontos de interesse especial para manutenção ou operação mais eficientes. A não observância destas recomendações pode causar perda de rendimento, diminuição da vida útil e até danos ao produto.



Atenção!

O símbolo ao lado e a palavra “Atenção!” identificam instruções que, se não observadas, trazem risco de acidentes com danos pessoais de consequências imprevisíveis.



Errado!

O símbolo significa “Errado!”. Quando houver uma imagem que contenha este símbolo, jamais execute tal procedimento.

2 - Recomendações de segurança

2.2 - Instruções de segurança

Recomendações gerais

- ▶ Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar o Assador de Frangos;
- ▶ Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável por sua segurança;
- ▶ Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;



Atenção: Superfície Quente

- ▶ Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- ▶ Durante a utilização do Assador de Frangos, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração das peças e do giro dos espetos. Não significa mau funcionamento;
- ▶ Verifique se não há alguma avaria no Assador de Frangos que possa interferir no funcionamento do mesmo. Se for o caso, não o utilize sem antes sanar o problema;
- ▶ Não remova ou troque peças por outras que não sejam originais ARKE.



Atenção!

Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria no Assador de Frangos, este deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada ARKE.

2 - Recomendações de segurança

Recomendações quanto ao local de operação

- ▶ Somente opere o Assador de Frangos com as distâncias (folgas) especificadas na Fig da pág. 22, visando garantir a livre circulação do ar;
- ▶ Somente utilize o equipamento em local de base firme e em pé. O Assador de Frangos possui rodízios traseiros com trava, assegure-se de travá-los caso a superfície possua inclinação;
- ▶ Nunca opere o Assador de Frangos próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio;
- ▶ Nunca coloque o Assador de Frangos em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias, banheiras, chuveiros ou piscinas;
- ▶ O aparelho não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.

Segurança na operação e manutenção

- ▶ Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- ▶ A temperatura de superfícies acessíveis pode ser alta quando o equipamento está em operação;
- ▶ Abra as portas sempre utilizando os puxadores. Não toque no vidro durante a utilização do equipamento: Risco de queimaduras;
- ▶ Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver quente: risco de quebra;



ATENÇÃO
RISCO DE QUEIMADURAS
NÃO TOQUE A PROTEÇÃO
FRONTAL

2 - Recomendações de segurança

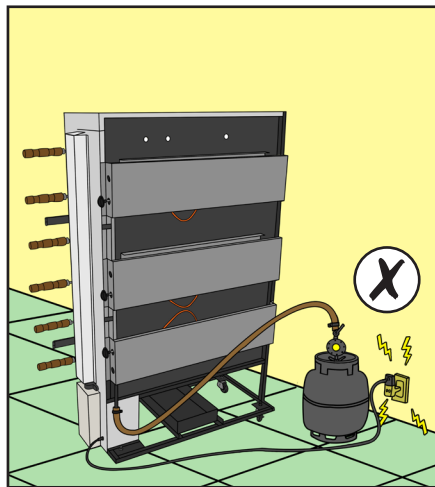
- ▶ Quando o Assador de Frangos não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada e feche o registro de gás;
- ▶ Tenha cuidado ao utilizar o Assador de Frangos em local onde existem crianças e mantenha-o fora do alcance das mesmas;
- ▶ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- ▶ Nunca cubra o aparelho, nem utilize-o para secar roupas ou toalhas: haverá superaquecimento, com risco de incêndio!
- ▶ Para limpeza, siga as recomendações da pág. 29: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio! Deixe o Assador de Frangos esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo.

Segurança relativa à eletricidade

- ▶ Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora de tensão - 127 e 220 V);
- ▶ Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não é recomendável que o cabo de energia seja passado pela parte traseira do Assador de Frangos. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- ▶ Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Assador de Frangos está desligado;
- ▶ Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- ▶ Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- ▶ Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- ▶ O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- ▶ O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;

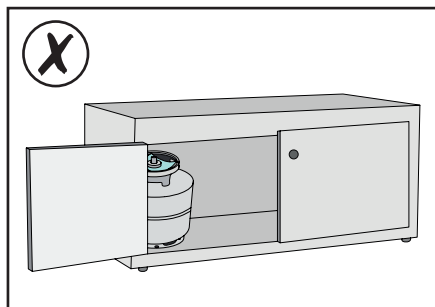
2 - Recomendações de segurança

- ▶ O Assador de Frangos não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle, automático ou não: Risco de incêndio!
- ▶ Não ligue o Assador de Frangos através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões;
- ▶ Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da Arke: 0(xx) 54 3218-3700.



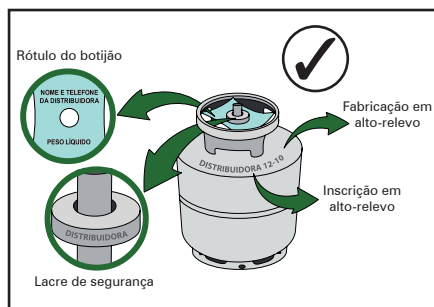
Segurança relativa ao gás

- ▶ O Assador de Frangos sai de fábrica configurado para uso de gás tipo doméstico GLP (Gás Liquefeito de Petróleo): Não utilize qualquer outro tipo de gás;
- ▶ Consulte atentamente as instruções sobre instalação da alimentação de gás, na pág. 21;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1,5 m de ralos, caixas de gordura e esgoto. Em caso de vazamento, o gás tende a se concentrar nos locais mais baixos, podendo se acumular em tubulações: Risco de explosão;
- ▶ Nunca armazene o botijão em local fechado (armários de pia, caixas...);
- ▶ Mantenha o botijão de gás longe de outros produtos inflamáveis, fontes de calor, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- ▶ Procure adquirir o botijão de gás em locais autorizados pela ANP (Agência Nacional de Petróleo);



2 - Recomendações de segurança

- ▶ Nunca adquira botijão danificado, amassado ou enferrujado. Prefira botijão lacrado e que tenha:
 - ▶ Inscrição em alto-relevo com a marca da distribuidora;
 - ▶ Rótulo com instruções de uso, nome e telefone da distribuidora;
 - ▶ Mês e ano de fabricação legíveis (o botijão pode ter até 15 anos). Nos recipientes requalificados, há uma data de validade em torno da válvula.
- ▶ Nunca passe a mangueira de gás por trás do Assador de Frangos: esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1 m do Assador de Frangos;
- ▶ Sempre mantenha o botijão que alimentará o Assador de Frangos na posição vertical;
- ▶ Ao sentir cheiro de gás próximo ao Assador de Frangos, tome as seguintes providências:
 - ▶ Feche o registro de gás;
 - ▶ Em local fechado, abra janelas e portas para ventilar o ambiente;
 - ▶ Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
 - ▶ Não acenda as luzes nem qualquer aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);
 - ▶ Não utilize aparelhos celulares;
 - ▶ Caso você não consiga identificar o problema, solicite Assistência Autorizada ARKE.



2 - Recomendações de segurança

- ▶ O Assador de Frangos deve ser operado em local arejado, porém sem correntes de ar que apaguem a chama;
- ▶ Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que o registro de gás esteja na posição fechada.

Válvula de controle do gás

- ▶ Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão (válvula) do botijão e da mangueira. Sempre faça a troca antes de vencer o prazo de validade;
- ▶ Somente utilize componentes certificados pelo INMETRO.

3 - Apresentação do produto

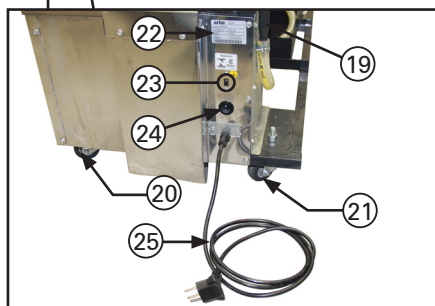
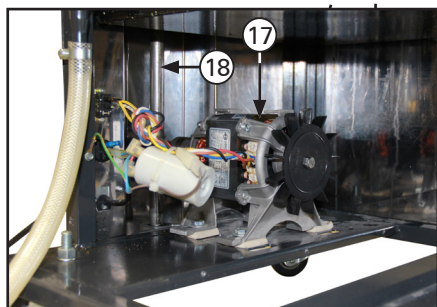
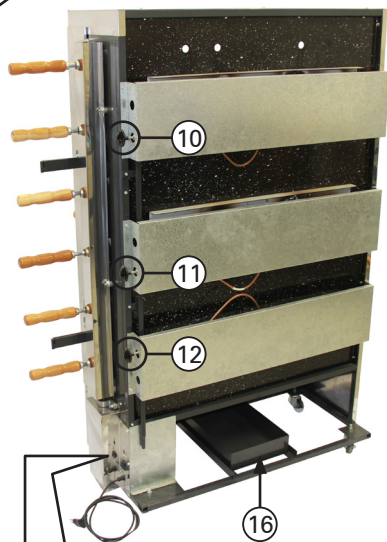
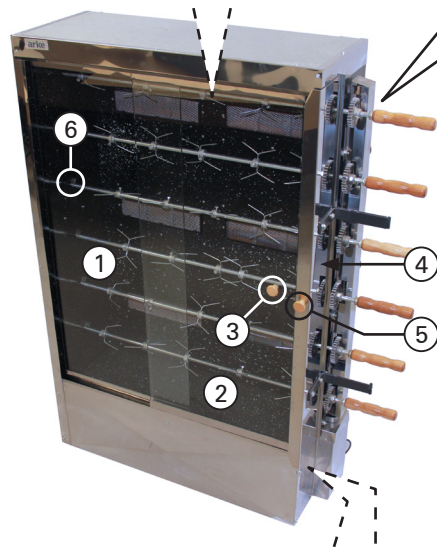
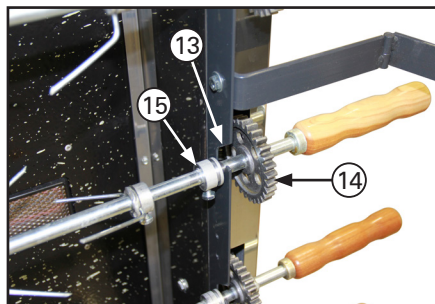
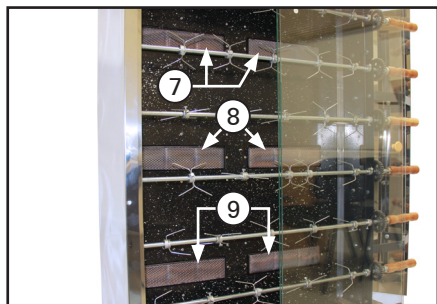
3.1 - Características

- ▶ Acabamento externo em aço inox AISI: mais beleza e durabilidade. O produto fica novo por muito mais tempo;
- ▶ Acabamento interno em aço esmaltado: produto mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Queimadores infravermelhos (espalham uniformemente o calor):
 - ▶ FG-30 = 6 unidades.
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- ▶ Porta de vidro transparente: melhor visualização e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ Capacidade de 5 frangos por espeto;
- ▶ Tempo de assado: varia de 2 h a 2 h 30 min, em função do tamanho dos frangos e da intensidade regulada nos controles de gás.
- ▶ Rodízios traseiros com trava: maior segurança.

3.2 - Identificação dos componentes

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1. Porta de vidro corrediça esquerda | 14. Engrenagem de rotação dos espetos |
| 2. Porta de vidro corrediça direita | 15. Batente regulável |
| 3. Puxador da porta (2) | 16. Bandeja coletora de gordura |
| 4. Porta metálica lateral | 17. Motor elétrico |
| 5. Puxador da porta (4) | 18. Eixo de acionamento da rotação dos espetos |
| 6. Ponto de apoio esquerdo dos espetos | 19. Conexão tipo "espiga" para a mangueira de gás |
| 7. Queimadores superiores | 20. Rodízios frontais |
| 8. Queimadores centrais | 21. Rodízios traseiros com Trava |
| 9. Queimadores inferiores | 22. Plaqueta do nº de série |
| 10. Botão de regulagem dos queimadores superiores | 23. Chave seletora de tensão (127 e 220 V) |
| 11. Botão de regulagem dos queimadores centrais | 24. Liga/Desliga rotação dos espetos |
| 12. Botão de regulagem dos queimadores inferiores | 25. Cabo de energia |
| 13. Ponto de apoio direito dos espetos | |

3 - Apresentação do produto

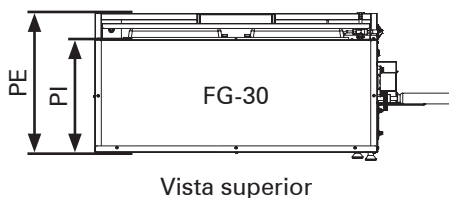
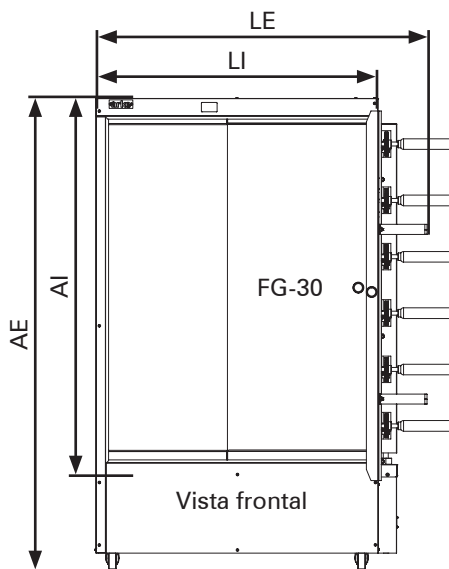


3 - Apresentação do produto

3.3 - Especificações técnicas

Especificações	FG-30
Aplicação do aparelho	Assamento de frangos (com capacidade para 5 unidades por espeto) e carnes em geral (gado, porco, ovelha)
Tensão	127 e 220 V
Frequência	60 Hz
Modelo motor elétrico	1/4 cv
Giro dos espetos	6 rpm
Consumo de energia	0,235/0,190 kW/h
Consumo de gás	190 g/h por queimador
Quantidade de queimadores	6
Capacidade de espetos	6
Medida dos espetos (em mm)	950 de lâmina + 170 de cabo = 1.120
Medidas internas (em mm) - ver Figuras na próxima pág.	Altura = 1.200; Largura = 870; Profundidade = 300
Medidas externas (em mm) - ver Figuras na próxima pág.	Altura = 1.477; Largura = 960; Profundidade = 412
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 1.575; Largura = 1.170; Profundidade = 610
Peso líquido	70,7 kg
Garantia	6 meses

3 - Apresentação do produto



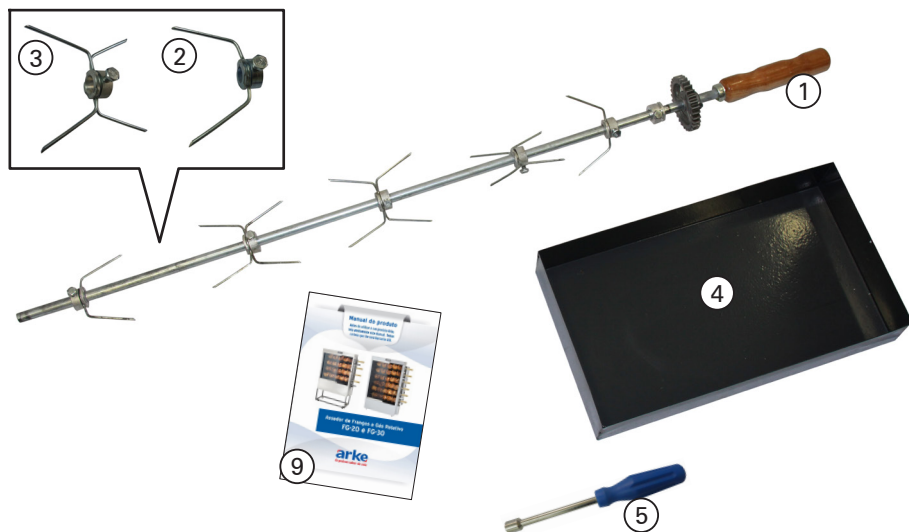
	FG-30
AI	1.210 mm
AE	1.520 mm
LI	850 mm
LE	1.000 mm
PI	320 mm
PE	450 mm

3 - Apresentação do produto

3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador de Frangos

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

1. Espetos simples:
FG-30 = 6 unidades
2. Garfo simples:
FG-30 = 12 unidades (2 por espeto)
3. Garfo duplo:
FG-30 = 24 unidades (4 por espeto)
4. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
5. Chave canhão 7/16"



3 - Apresentação do produto

3.5 - Itens opcionais para o Assador de Frangos

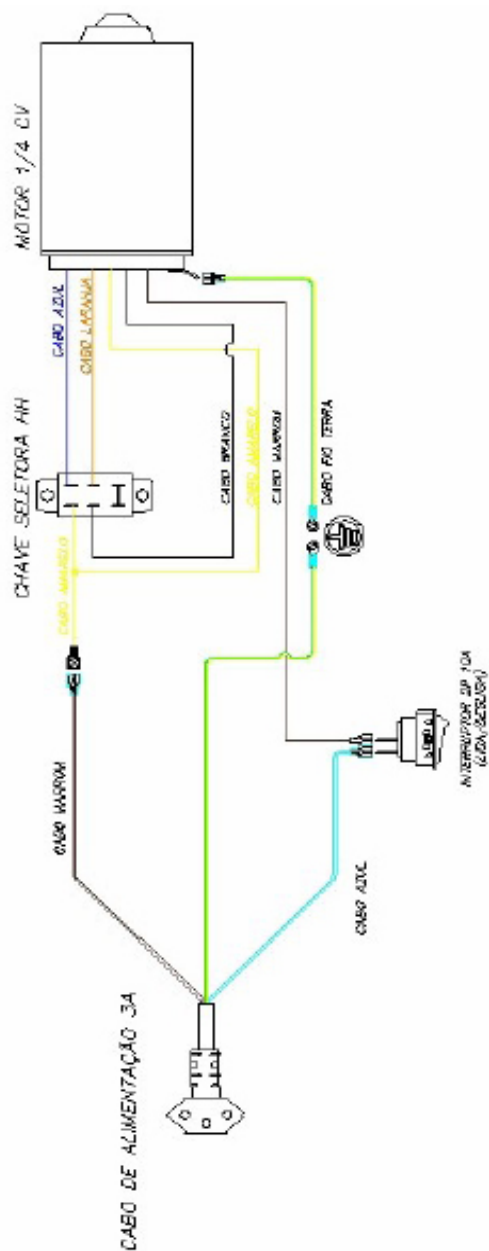
A ARKE possui uma série de itens opcionais para incrementar o preparo do seu assado. Os itens abaixo relacionados podem ser adquiridos em estabelecimentos credenciados pela ARKE, ou pela internet na Loja Virtual da ARKE: www.arke.com.br/lojavirtual

1. Espeto triplo para carnes em geral



3 - Apresentação do produto

3.6 - Diagrama elétrico do Assador de Frangos



4 - Instruções de montagem

4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- ▶ Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- ▶ Somente retire o Assador de Frangos da embalagem na ocasião da instalação;
- ▶ **Atenção:** Não empilhe as caixas contendo os Assadores de Frangos, nem empilhe outras mercadorias sobre as mesmas;
- ▶ Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Assadores de Frangos;
- ▶ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

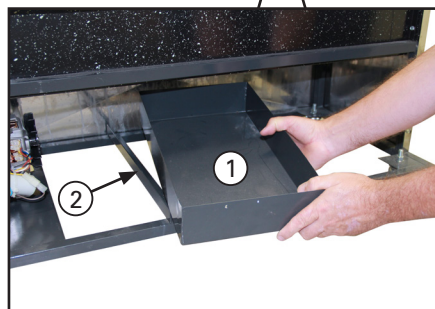
4.2 - Instalação da bandeja coletora de gordura

- Retire o Assador de Frangos da embalagem e conduza-o até uma superfície plana e nivelada, pois o aparelho não possui sistema de nivelamento da altura.
- Encaixe a bandeja coletora de gordura (1) nas guias laterais (2), empurrando-a completamente para trás.



Nota:

Veja na pág. 7 os requisitos quanto ao local de operação do Assador de Frangos.



4 - Instruções de montagem

4.3 - Alimentação do gás, utilizando um botijão (GLP)

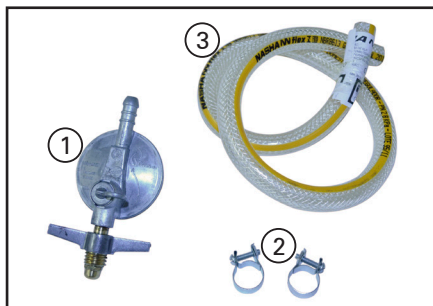


Nota:

Os componentes para a alimentação do gás NÃO acompanham o Assador de Frangos, e devem ser adquiridos separadamente.

Itens a serem adquiridos:

1. Regulador de pressão do gás (válvula do botijão): utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,8 kPa, e vazão de 2kg, conforme NBR 8473.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Mangueira de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO, conforme NBR 8613.



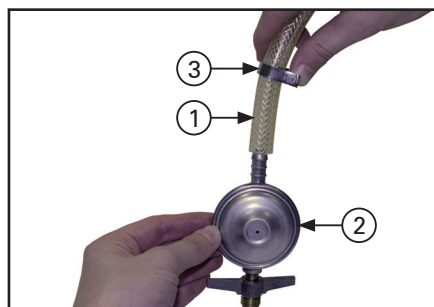
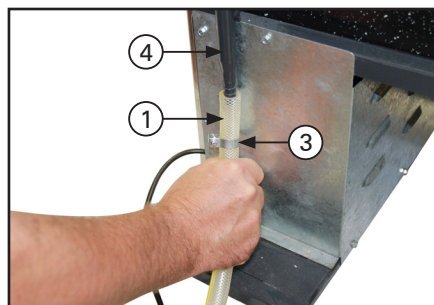
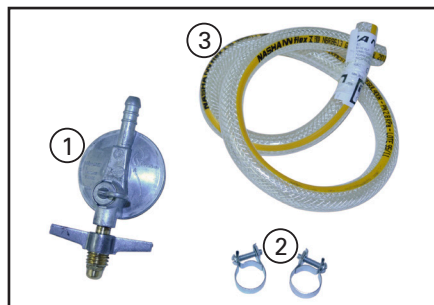
Observações:

- ▶ Observe a data de validade da válvula e da mangueira.
- ▶ Verifique a distância entre o botijão e o Assador de Frangos: o comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932.
- ▶ Nunca faça emendas na mangueira.
- ▶ Somente utilize botijão P13 (13 kg). A utilização de botijões menores ou maiores pode causar mau funcionamento e risco de explosões e incêndio!
- ▶ O conjunto do botijão, válvula e registro de gás deve ser exclusivo para o Assador de Frangos e estar dentro do ambiente em que se encontra o aparelho;
- ▶ O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente quando necessário.

4 - Instruções de montagem

4.4 - Instalação do botijão, válvula e mangueira

- a) Retire a mangueira (3), a válvula (1) e as braçadeiras (2) da embalagem.
- b) Posicione um botijão de gás (GLP) de 13 kg junto ao Assador de Frangos, obedecendo um afastamento mínimo de 1 m.
- c) Encaixe as braçadeiras (3), uma em cada ponta da mangueira (1).
- d) Encaixe uma das pontas da mangueira (1) no conector tipo “espiga” (4) do Assador de Frangos, envolvendo-o completamente.
- e) Aperte a braçadeira (3) com uma chave de fenda.
- f) Encaixe a outra ponta na válvula (2) e então, aperte a braçadeira (3).
- g) Certifique-se de que o registro da válvula (2) esteja fechado e então, rosqueie-a com cuidado no botijão.



Atenção!

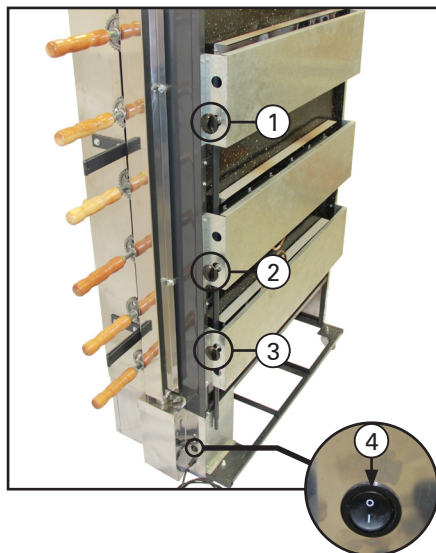
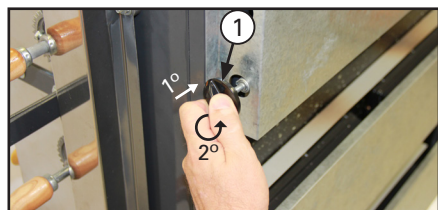
Após a instalação ou manutenção nos componentes do sistema de gás, sempre faça a verificação da existência de vazamento antes de utilizar o Assador de Frangos. Para isso, faça espuma em uma esponja com detergente e água, coloque um pouco nas conexões e veja se não há vazamento de gás.

O botijão deve ter um anel de vedação de borracha em bom estado, o que evita vazamentos.

5 - Instruções de operação

5.1 - Identificação dos controles

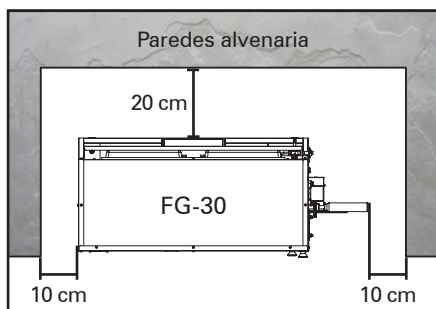
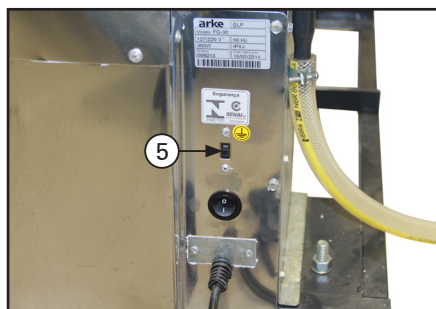
1. Botão de regulagem dos queimadores superiores
2. Botão de regulagem dos queimadores centrais (apenas FG-30)
3. Botão de regulagem dos queimadores inferiores
4. Liga/Desliga rotação dos espetos



5.2 - Procedimento para utilização

Preparando o equipamento

- Instale a bandeja coletora de gordura (ver pág. 19).
- Instale o sistema de alimentação do gás, conforme descrito na pág. anterior.
- Verifique a posição da chave seletora de tensão (5) 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 Frangos.



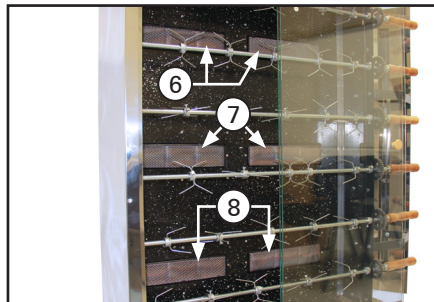
Atenção!
Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.

5 - Instruções de operação

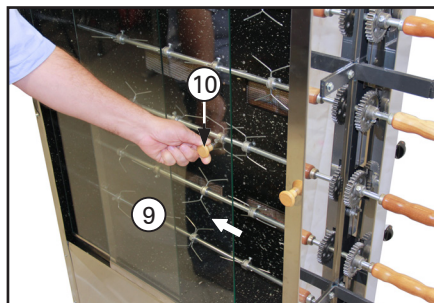
- e) Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

Operação do aparelho

- f) Antes de colocar os espetos com as carnes, acenda os queimadores superiores (6), centrais (7) e/ou inferiores (8):



- 1º - Abra a válvula do botijão.
- 2º - Abra a porta corredeira (9) através do puxador (10).
- 3º - Abra a porta lateral (11) através do puxador (12).
- 4º - Pressione o botão (1, 2 ou 3) e gire-o no sentido anti-horário até a posição máxima.
- 5º - Com um acendedor (13), isqueiro ou fósforo, acenda o respectivo par de queimadores.
- 6º - Regule a intensidade dos queimadores conforme necessário.



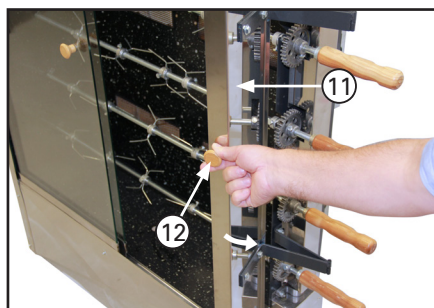
Obs. 1: Acenda um par de queimadores de cada vez! Portanto, não abra os registros (1, 2 e 3) ao mesmo tempo, mas um por vez.

Obs. 2: O acendimento deve ser feito de cima para baixo, evitando-se queimar a mão.

Obs. 3: Acenda apenas os queimadores necessários para o assamento: Um par de queimadores para cada par de espetos.

Obs. 4: Espere até que a tela dos queimadores fique incandescente e, só então, coloque os espetos.

Obs. 5: Na primeira utilização, deixe todos os queimadores acesos por 30 minutos sem colocar as carnes, para eliminar a fumaça e os odores resultantes da primeira utilização.



5 - Instruções de operação

- g) Leve os espetos com as carnes ao Assador de Frangos, fazendo o seguinte:

- 1º - Encaixe a ponta do espeto (14) no respectivo apoio esquerdo (15), tomando cuidado com as portas de vidro (9).
- 2º - Encaixe o espeto (14) no apoio direito (16).

Obs. 1: A engrenagem (17) deve ficar centralizada em relação à rosca sem-fim (18), de modo a permitir a perfeita rotação do espeto. Caso isto não esteja ocorrendo, solte o parafuso (19) com uma chave canhão 7/16" (ver pág. 16), reposicione a engrenagem (17) e fixe-a.

Obs. 2: Deve haver uma folga de aproximadamente 5 mm entre o batente (20) e o apoio direito (16). Para ajustar a posição deste batente, se necessário, solte o parafuso (21) com a mesma chave.

Obs. 3: Este procedimento é válido tanto para os espetos originais para frangos (ver pág. 26), como para os espetos opcionais para carnes diversas (ver pág. 27).

- h) Feche a porta lateral (11) e após, a porta de vidro (9).

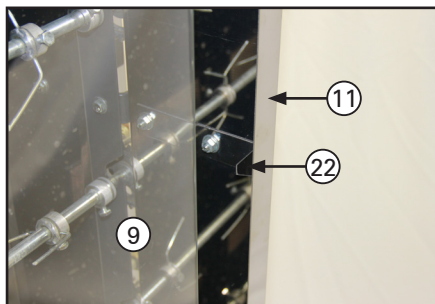
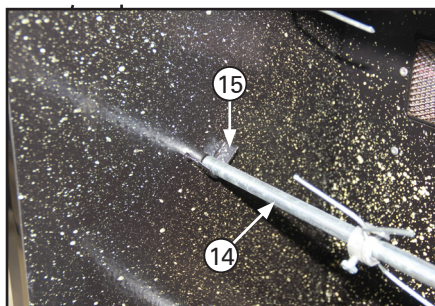
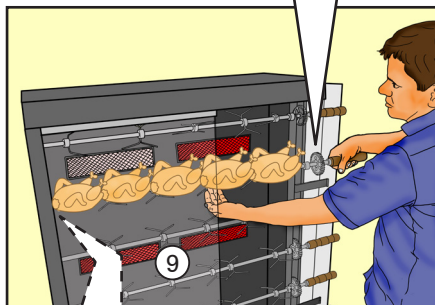
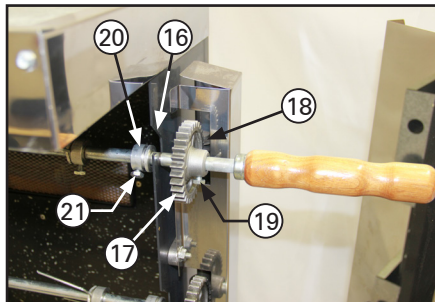
Obs.: A porta de vidro deve encaixar por fora da lingueta (22), de modo a travar a porta lateral.

- i) Pressione o botão (4) 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 do aparelho

- j) Pressione o botão (4) para a posição "0", desligando o giro dos espetos.
- k) Abra a porta corrediça (9) através do puxador (10).
- l) Abra a porta lateral (11) através do puxador (12).



Atenção!

Sempre use uma luva térmica apropriada para remover os espetos com os frangos assados.



m) Espetos originais com frangos:

- 1º - Apoie o frango no centro do espeto com a mão esquerda, USANDO a luva térmica.
- 2º - Segure o cabo do espeto com a mão direita e levante-o até desencaixá-lo do apoio (16).
- 3º - Puxe o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do apoio (15).

Obs.: Para retirar os espetos opcionais para carnes (ver pág. 27), execute o 2º e o 3º passos apenas.

- n) Para remover os frangos e/ou outras carnes do espetos, siga as orientações das págs. 26 e 27.

Obs.: No caso dos frangos, use um utensílio adequado para empurrá-los para dentro de um recipiente.

- o) Caso o assamento esteja concluído:
 - Desligue os queimadores através dos botões (1, 2 e 3).



- Use uma espátula (ou similar) para empurrar a gordura acumulada na base do aparelho para dentro do orifício (23), depositando-a na bandeja (24).
- Remova a bandeja (24) e deposite essa gordura em um local apropriado.
- Recoloque a bandeja (24).

5 - Instruções de operação

Espetando frangos (espetos originais - 1)

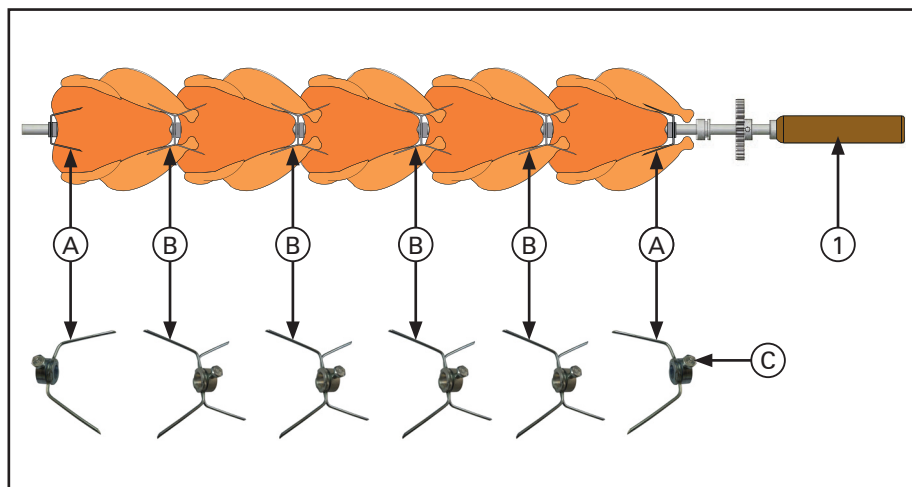
Cada espeto (1) com 5 frangos usará 2 garfos simples (A) e 4 garfos duplos (B).

- Solte o parafuso (C) dos garfos (A) e (B) com a chave canhão 7/16".
- Encaixe o primeiro garfo simples (A) no espeto (veja a posição na Figura), deslizando-o até a base do mesmo. Reaperte o parafuso (C).
- Coloque o primeiro frango no espeto, espetando as pontas do garfo (A) na parte interna das coxas do frango.
- Instale o primeiro garfo duplo (B) de modo a apertar o frango contra o garfo (A), deixando-o firme para que gire junto com o espeto. Reaperte o parafuso (C).
- Espete os demais frangos da mesma forma, usando os outros garfos (B).

Obs. 1: O último frango deve ser fixado por fora sempre com o segundo garfo (A).

Obs. 2: Verifique se todos os parafusos (C) estão apertados.

- Para retirar os frangos do espeto (1) depois de assados, basta remover os garfos fixadores em sequência antes de cada frango.



5 - Instruções de operação

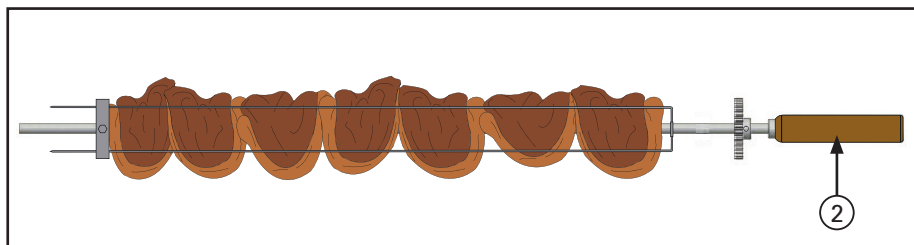
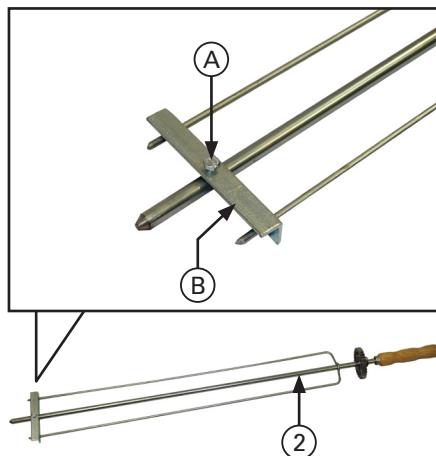
Espetando carnes diversas (espetos opcionais - 2)

O espeto triplo (2) pode ser usado para assar carnes em geral (gado, porco, ovelha, salsichão, etc), com capacidade para 15 kg.

- Solte o parafuso (A) com a chave canhão 7/16".
- Puxe/remova o batente (B).
- Espete as carnes.

Obs.: 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.

- Reinstale o batente (B) e empurre-o até pressionar as carnes.
- Reaperte o parafuso (A).



5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador de Frangos até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- ▶ Não ligue o Assador de Frangos na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- ▶ O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso este estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da Arke: 0(xx) 54 3218-3700;
- ▶ 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 Frangos durante o seu funcionamento;
- ▶ Limpe o Assador de Frangos toda vez que o mesmo for utilizado;
- ▶ Limpe a bandeja coletora de gordura após cada operação de assamento.
- ▶ Carvão ou combustíveis similares não devem ser usados com este aparelho”
- ▶ “O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com corrente de operação residual não superior a 30 mA”
- ▶ “O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente em busca de sinais de danos e o aparelho não deve ser usado se o fio estiver danificado”

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 (girando os botões até a posição superior) e o sistema de rotação dos espetos (pressionando o botão para a posição “0” - OFF).

Espera a energia voltar para continuar o assamento.

6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Assador de Frangos da tomada;
- ▶ Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- ▶ Procure fazer a limpeza com o Assador de Frangos ligeiramente morno, mas nunca quente;
- ▶ Evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar;
- ▶ Para limpeza externa, use um pano ou esponja multiuso (face macia) umedecida em água e detergente neutro;
- ▶ Para a remoção da gordura interna, utilize uma esponja multiuso (face macia) embebida em detergente neutro. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc);
- ▶ Limpe os restos de gordura da bandeja coletora com uma esponja multiuso (face macia) embebida em detergente neutro;
- ▶ A Garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do Assador de Frangos, 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 é essencial.

6 - Instruções de limpeza e conservação

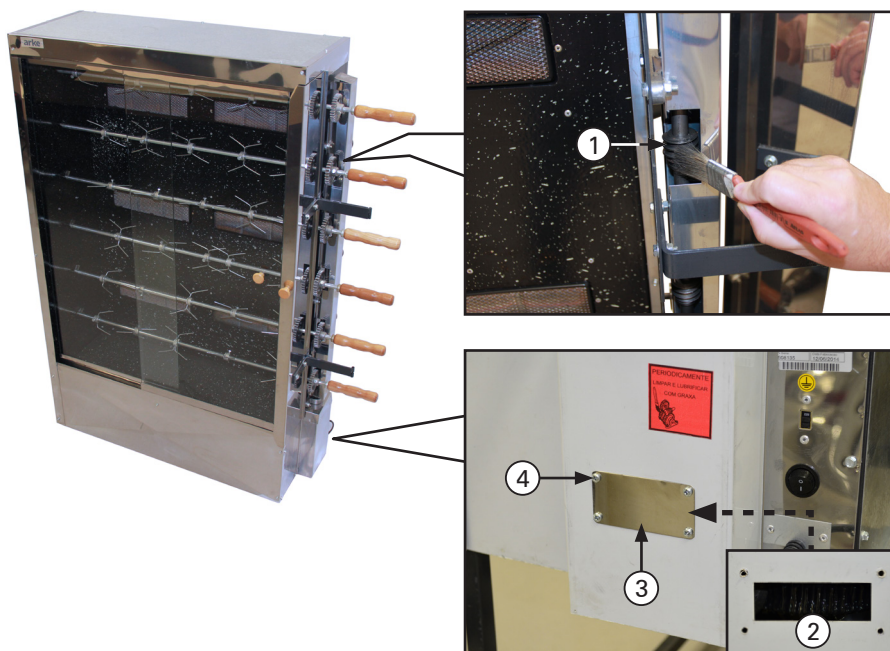
6.2 - Lubrificação

Aplique graxa nas roscas sem-fim (1) e na engrenagem inferior (2) do eixo de acionamento do giro dos espetos, usando um pincel.

Obs. 1: Para ter acesso à engrenagem (2), remova a tampa (3) soltando os parafusos (4). Após lubrificar, reinstale esta tampa.

Obs. 2: Faça esta lubrificação com o sistema giratório ligado e sem espetos no aparelho, pois isto melhora a distribuição da graxa.

*Obs. 3: Faça a lubrificação após cada jornada de assamento, utilizando a seguinte graxa: **EP 0**.*



6 - Instruções de limpeza e conservação

6.3 - Conservação

Com o uso, o inox exposto ao calor tem a tendência de ficar num tom amarelado. Esta é uma característica do material. Para minimizar esta condição, a Arke recomenda seguir os seguinte passos:

Aplique o restaurador para aço inox ao lado, conforme sequencia abaixo:

- 1) A base a ser polida deve estar limpa e seca. Faça isso somente após sua churrasqueira estar totalmente fria;
- 2) Aplique uma pequena quantidade de produto sobre a base. Com uma flanela de algodão limpa, espalhe de forma uniforme sobre a superfície;
- 3) A eficácia é notada quando a flanela começa a adquirir uma cor cinza, o que indica a camada de óxido sobre o inox foi removida;
- 4) Para retirar o excesso ou resíduo, lave com detergente e enxágue normalmente ou passe um pano seco.



Produto não tóxico e não inflamável. Observe a data de validade do produto.

7 - Possíveis problemas e soluções

- ▶ Os espetos não giram: Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o Assador de Frangos em outra tomada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE;
- ▶ Os queimadores não têm calor: Verifique se a válvula de gás do botijão está na posição aberta e se a mangueira não apresenta nenhuma dobra ou bloqueio na passagem do gás. Em seguida verifique se não há vazamentos nas conexões da instalação do gás. Não havendo vazamentos, ao acender os queimadores deixe o(s) regulador(es) na posição máxima. Persistindo a falta de calor e/ou o não acendimento dos queimadores, troque o botijão, testando-o antes em um fogão comum, se possível. Não havendo solução para o problema, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE.

8.1 - Como solicitar Assistência Técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE mais próximo.

A lista de tais postos encontra-se atualizada no site:

<http://www.arke.com.br/assistencia>

Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

- ▶ E-mail: arke@arke.com.br
- ▶ Fone: 0(xx) 54 3218-3700
- ▶ Fax: 0(xx) 54 3128-3742

Representantes Comerciais ARKE:

<http://www.arke.com.br/representantes>

8.2 - Termo de Garantia ARKE

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

- ▶ Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;
- ▶ 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;
- ▶ Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviadas para: assistencia@arke.com.br

8 - Informações e controles de Pós-Venda

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 ao código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:

Esta garantia é válida somente na fábrica da ARKE ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada, desde que:

- ▶ O produto de nossa fabricação tenha sido utilizado somente segundo as instruções, funções e aplicações constantes no Manual de Instruções;
- ▶ O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma não autorizada pela fábrica ARKE;
- ▶ A Nota Fiscal ou Termo de Entrega (original ou fotocópia) seja apresentada à Assistência Técnica Autorizada.

Atenção!

A não observância de qualquer uma das condições acima, exige a ARKE de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- ▶ Em caso de necessidade de atendimento, será paga à Assistência Técnica Autorizada uma “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 informado abaixo;



Ficam excluídos desta garantia os seguintes casos:

- ▶ Eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor;
- ▶ Se o produto for ligado em rede elétrica de tensão errada;

8 - Informações e controles de Pós-Venda

- ▶ **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;
- ▶ Defeito ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosféricas;
- ▶ Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia;
- ▶ A utilização de gás e/ou botijões diferentes do especificado neste Manual.



Nota:

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.

8 - Informações e controles de Pós-Venda

8.3 - Entrega do produto

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do Cliente:

Modelo do Aparelho: _____

Número de Série do Aparelho: _____

Número da Nota Fiscal: _____

Data da Nota Fiscal: __/__/____

Revendedor: _____

Data de Entrega: __/__/____

Construtora ou Incorporadora: _____

Data de Entrega: __/__/____

arke

o gostoso sabor da vida

Vector Indústria de Produtos Metalúrgicos Ltda

Rua Vico Costa, 114 - Bairro Desvio Rizzo

Cep: 95112-095 - Caxias do Sul - RS - Brasil

Fone: 0(xx) 54 3218-3700 - Fax: 0(xx) 54 3128-3742

E-mails: assistencia@arke.com.br

vendas@arke.com.br

www.arke.com.br

