

Manual do produto

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



Como usar

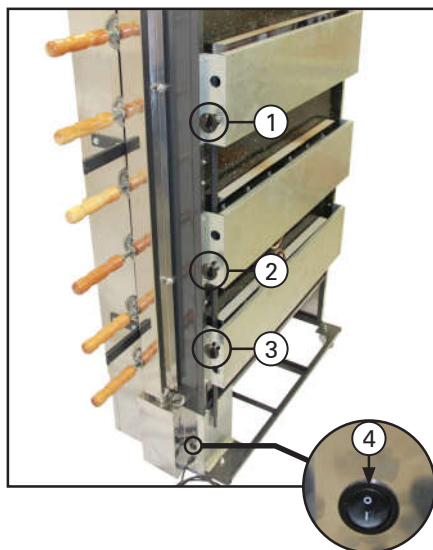
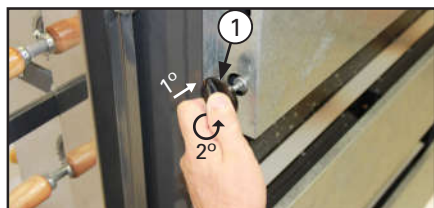
Assador de frangos a gás rotativo
FG-30

arke
o gostoso sabor da vida

5 - Instruções de operação

5.1 - Identificação dos controles

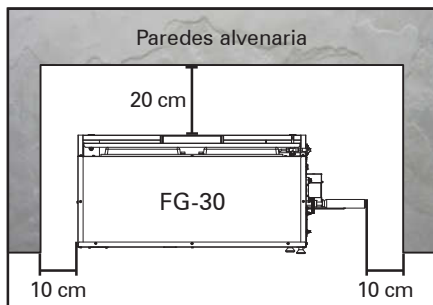
1. Botão de regulagem dos queimadores superiores
2. Botão de regulagem dos queimadores centrais (*apenas FG-30*)
3. Botão de regulagem dos queimadores inferiores
4. Liga/Desliga rotação dos espetos



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 corrediça (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.

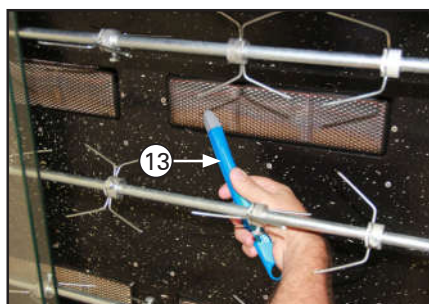
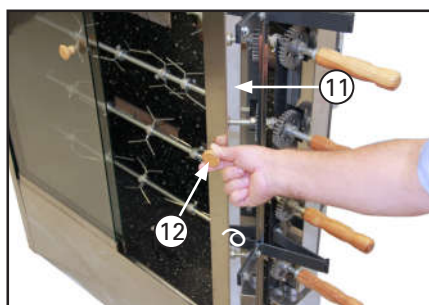
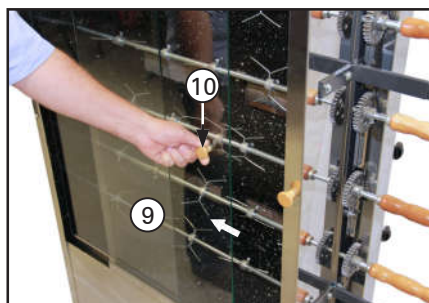
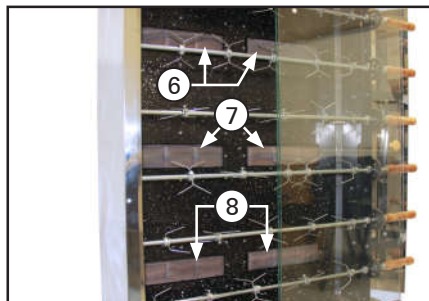
Obs. 1: Acenda um par de queimadores de cada vez! Portanto, não abra os registros (1, 2 e 3) ao mesmo tempo, mas um por vez.

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).

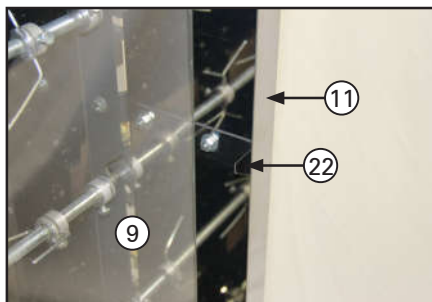
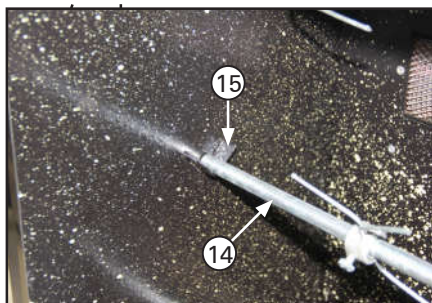
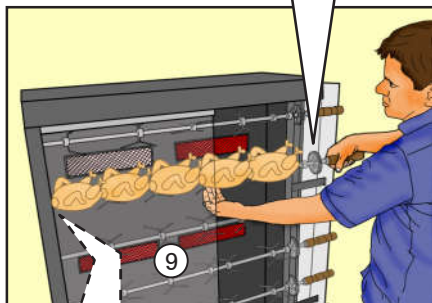
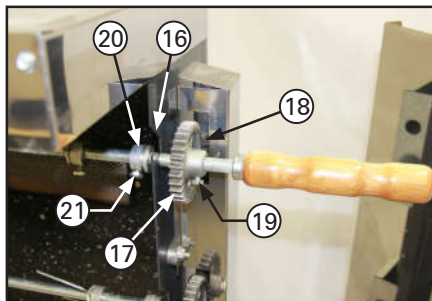
Obs.: A porta de vidro deve encaixar por fora da lingueta (22), de modo a travar a porta lateral.

- 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.



Luva térmica



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)

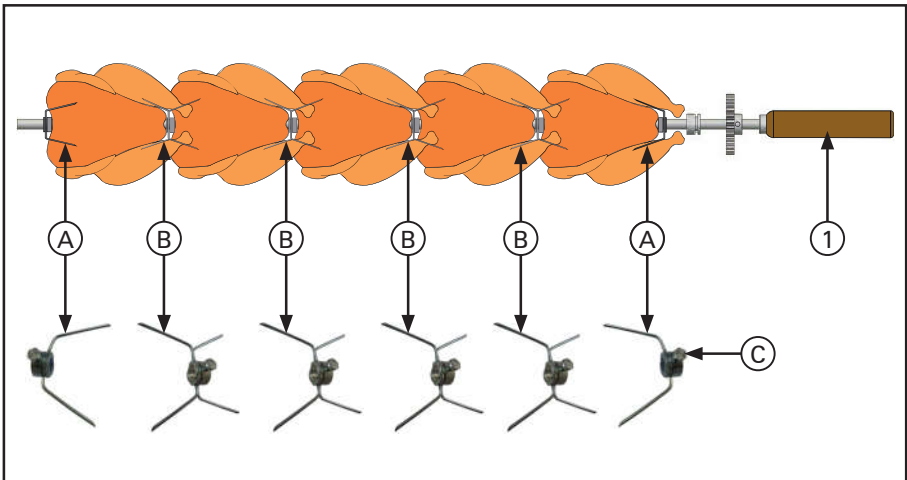
Cada espeto (1) com 5 frangos usará 2 garfos simples (A) e 4 garfos duplos (B).

- 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 dos espetos (1) depois de assados, basta remover os garfos fixadores em sequência antes de cada frango.



5 - Instruções de operação

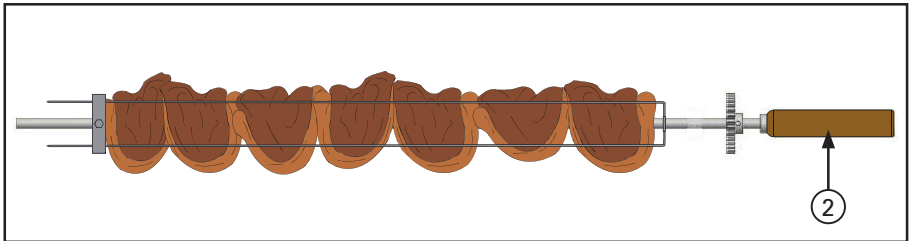
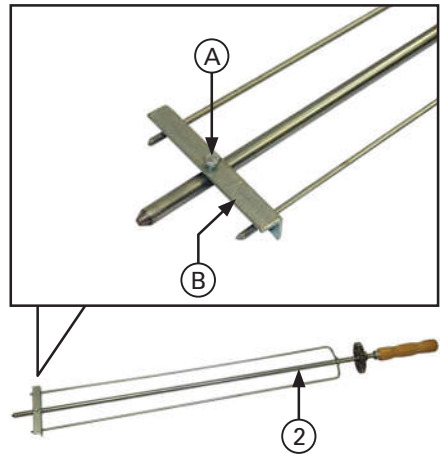
Espetando carnes diversas (espetos opcionais - 2)

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).

Espere a energia voltar para continuar o assamento.