

Manual do produto

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



Limpeza e Manutenção

Assador de frangos a gás rotativo
FG-30

arke
o gostoso sabor da vida

6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Assador de Frangos da rede elétrica;
- ▶ 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

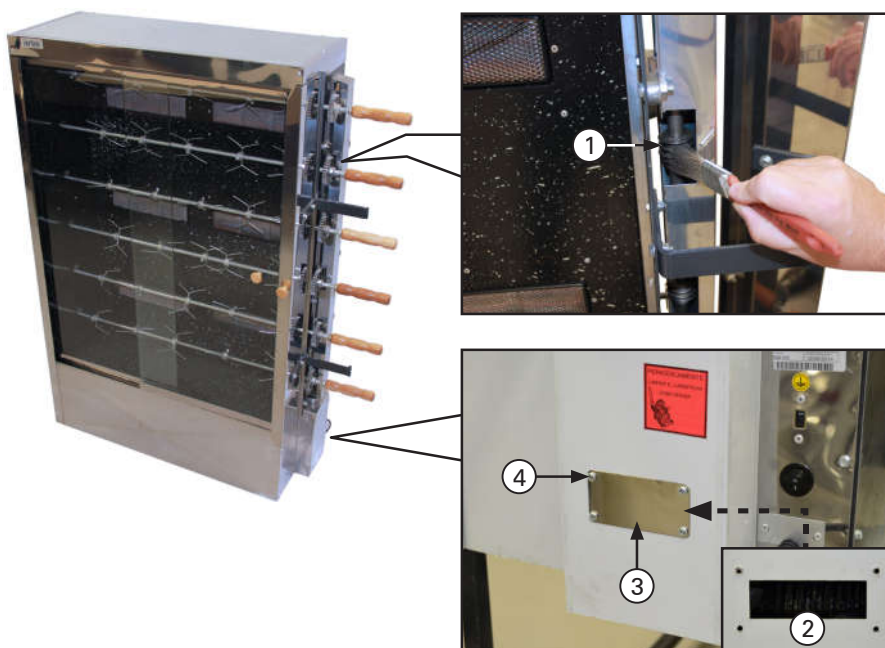
6.2 - Lubrificação

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 descrito 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 que 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.