

Manual do produto

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



Multi Assador a Gás

arke
O gostoso sabor da vida

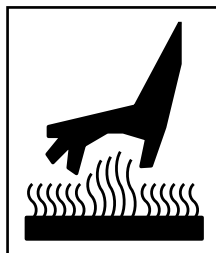
Índice

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	11
3.2 - Identificação dos componentes	11
3.3 - Especificações técnicas	13
3.4 - Itens avulsos que acompanham o Multi Assador	14
3.5 - Diagrama elétrico do Multi Assador	15
3.6 - itens opcionais para o Multi Assador a Gás	16
4 - Instruções de Montagem	
4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem	17
4.2 - Instalação dos pés de apoio	17
4.3 - Alimentação do gás, utilizando um botijão (GLP)	18
4.4 - Instalação do botijão, válvula e mangueira	19
5 - Instruções de operação	
5.1 - Identificação dos controles	20
5.2 - Procedimento para utilização	20
5.3 - Recomendações e cuidados especiais	22
6 - Instruções de limpeza e conservação	
6.1 - Limpeza	22
6.2 - Lubrificação	23
6.3 - Conservação	24
7 - Possíveis problemas e soluções	24
8 - Informações e controles de Pós-Venda	
8.1 - Como solicitar Assistência Técnica	27
8.2 - Termo de Garantia ARKE	27
8.3 - Entrega do produto	30

2 - Recomendações de segurança

Recomendações quanto ao local de operação

- ▶ Somente opere o Multi Assador com as distâncias (folgas) especificadas na Figura A da pág. 19, visando garantir a livre circulação do ar;
- ▶ Somente utilize o equipamento em local plano e base firme, na posição reta e em pé;
- ▶ Nunca opere o Multi Assador próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: risco de incêndio;
- ▶ Nunca coloque o Multi Assador 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;
- ▶ 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 a porta sempre utilizando o puxador. Não toque no vidro durante a utilização do equipamento: risco de queimaduras;
- ▶ Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar a quebra do vidro;



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:

- ▶ 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;
- ▶ 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 do Produto abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

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, exime a ARKE 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 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;

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

O Multi Assador FG-08 é sinônimo de tecnologia em assadores, sendo ideal para assar alimentos com rapidez, praticidade e economia.

Neste Manual apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Para informações adicionais e sugestões, por favor, 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



Site: www.arke.com.br



Loja virtual: www.arke.com.br/lojavirtual



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



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



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

Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

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

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:

- ▶ 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;
- ▶ 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 do Produto abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

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 a domicílio, 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;

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

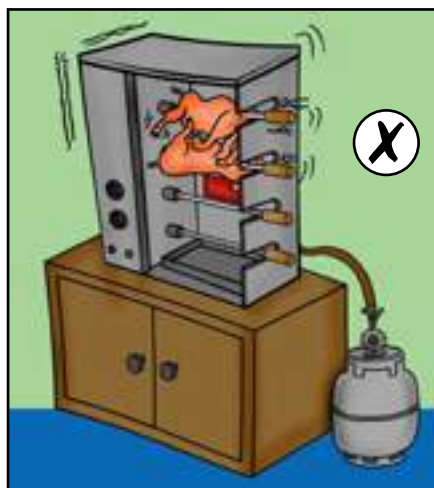
Recomendações gerais

- ▶ Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar o Multi Assador;
- ▶ O Multi Assador não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referente a utilização do aparelho ou esteja sobre a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



Atenção: Superfície quente

- ▶ Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- ▶ Durante a utilização do Multi Assador, 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 Multi Assador 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 Multi Assador, este deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada ARKE.

8- Informações e controles de Pós-Venda

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: +55 (54) 3218.3700 / Fax: +55 (54) 3021.3495

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:

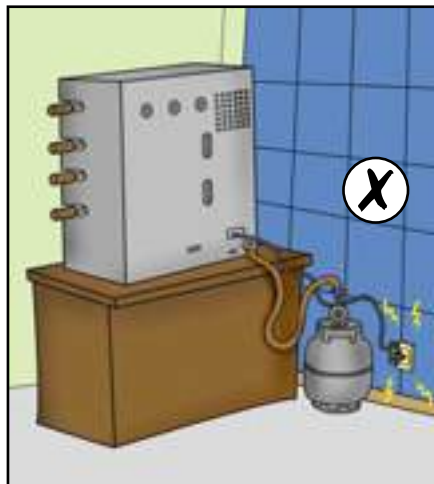
- ▶ Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;
- ▶ Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para 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

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: Certifique-se de que a válvula de gás está na posição aberta e 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 o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de calor e/ou o não acendimento do queimador, troque o botijão, testando-o antes em um fogão a gás, se possível. Não havendo solução para o problema, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE.

2 - Recomendações de segurança

- ▶ O aparelho possui aterramento interno. Consulte um electricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- ▶ O Multi Assador não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle, automático ou não: risco de incêndio!
- ▶ Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- ▶ Não ligue o Multi Assador através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um electricista informações sobre o modelo mais adequado;
- ▶ Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos .



Segurança relativa ao gás

- ▶ O Multi Assador 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. 17;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1 m do Assador de Frangos;
- ▶ Ao sentir cheiro de gás próximo ao Multi Assador, 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

- ▶ Quando o AMulti Assador não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada e feche o registro de gás;
- ▶ 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!



- ▶ Nunca coloque o Multi Assador 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;
- ▶ Para limpeza, siga as recomendações da pág. 23: 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 Multi Assador. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- ▶ Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Multi Assador está desligado;
- ▶ Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- ▶ Nunca puxe da tomada pegando pelo cabo: puxe somente pelo plugue;
- ▶ O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado;

6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Multi Assador da tomada;
- ▶ Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- ▶ Procure fazer a limpeza com o Multi Assador ligeiramente morno, mas nunca quente;
- ▶ Para limpeza externa, use um pano ou esponja umedecida em água e detergente neutro;
- ▶ Remova a bandeja do interior do equipamento;
- ▶ Utilize uma esponja multiuso embebida em detergente, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...);
- ▶ Evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar;
- ▶ 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.

6.2 - Lubrificação

Para que o Multi Assador tenha maior durabilidade e vida útil, recomendamos que se faça a lubrificação das buchas localizadas atrás dos eixos de arraste do espeto (conforme ilustração). Para isso, aplique duas gotas de óleo de máquina a cada 30 dias, tomando cuidado para que o óleo não escorra pela parede interna do aparelho.



5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Não ligue o Multi Assador na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- ▶ O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso haja algum sinal de avaria, não utilize o equipamento e encaminhe-o a um posto de Assistência Técnica Autorizada ARKE;
- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador de Frangos até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- ▶ Os Assadores ARKE produzem calor para assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- ▶ Mantenha crianças e animais longe do Multi Assador durante o seu funcionamento;
- ▶ É recomendado que antes de começar a assar a carne, seja colocada uma pequena quantidade (lâmina) de água na bandeja, para que as gotas de gordura que caem da carne não evaporem ao entrar em contato com a chapa aquecida da mesma, evitando assim a geração de fumaça;
- ▶ Para pequenas quantidades de carne, acenda somente o queimador superior e utilize os espetos superiores;
- ▶ Ao espetar os alimentos, tenha o cuidado de 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 elétrico;
- ▶ Limpe o Assador de Frangos toda vez que o mesmo for utilizado.

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 no sentido horário, até o marcador lateral) e o sistema de rotação dos espetos (pressionando o botão para a posição "0" - OFF).

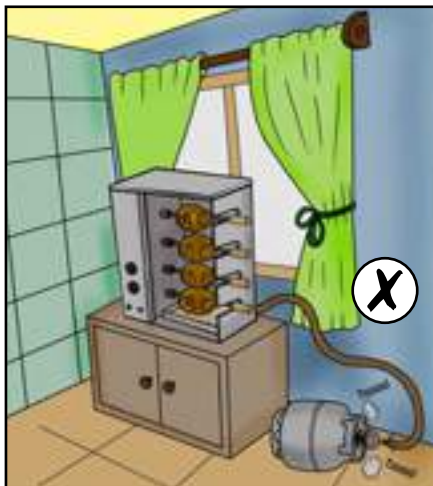
Espere a energia voltar para continuar o assamento.

2 - Recomendações de segurança

- ▶ Nunca passe a mangueira de gás por trás do Multi Assador: esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás;
- ▶ O Multi Assador 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;
- ▶ Sempre mantenha o botijão que alimentará o Assador de Frangos na posição vertical.

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, o que se pode constatar pela presença do logotipo abaixo.



3 - Apresentação do produto

3.4 - Itens avulsos que acompanham o Multi Assador

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

1. Espetos simples: 4 unidades
2. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
3. Pés de apoio de borracha: 4 unidades
4. Válvula de controle do gás, com registro: 1 unidade
5. Mangueira de gás: 1 unidade
6. Braçadeiras: 2 unidades
7. espetos quadruplos
8. Manual de Instruções



5 - Instruções de operação

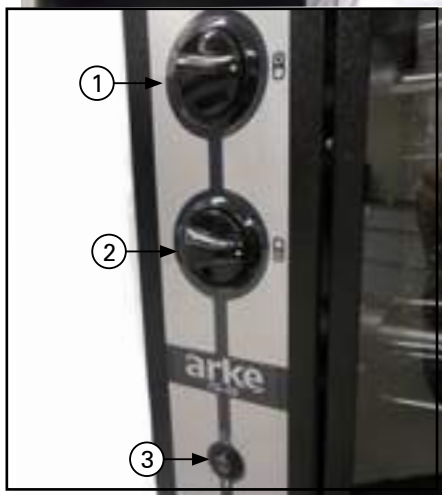
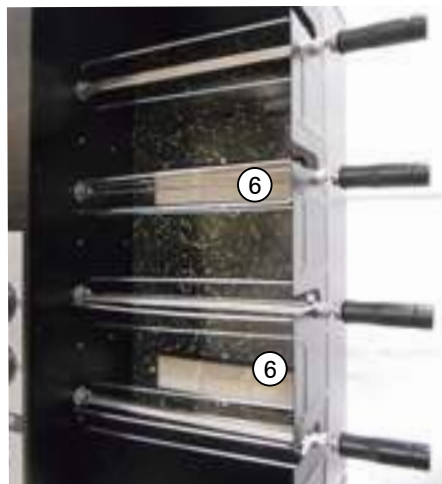
- e) Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.
- f) Antes de colocar os espetos com as carnes no Multi Assador acenda os queimadores (6) desta maneira:

- 1º - Com a porta de vidro fechada, gire o botão (1) até a posição máxima e então, pressione o botão (3) para baixo para acender o queimador (6) superior.
- 2º - Faça o mesmo no queimador (6) inferior, girando agora o botão (2).

Obs. 1: Espere até que a tela dos queimadores (6) fique incandescente e, só então, coloque as carnes para assar.

Obs. 2: Caso seja assada pouca quantidade de carne (1 ou 2 espetos no máximo), pode-se acender apenas o queimador (6) superior.

- g) Posicione a bandeja coletora de gordura na base do aparelho.
- h) Leve os espetos com as carnes ao Multi Assador, fazendo o seguinte:
- 1º - Passe o espeto pelo vão lateral.
 - 2º - Encaixe a ponta do espeto no respectivo eixo de arraste (8).
 - 3º - Encaixe o canal da roldana (9) no rebaixo (X) do vão lateral.
- i) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (3) para a posição "1" para ligar o giro dos espetos.



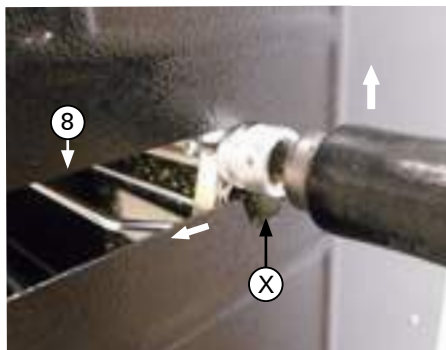
Nota:

Certifique-se de que todos os espetos estão corretamente encaixados/apoiados antes de acionar o sistema giratório.

5 - Instruções de operação

Retirando os espetos

- Pressione o botão (3) para a posição "0", desligando o giro dos espetos.
- Abra a porta de vidro através do puxador inferior.
- Segure o cabo do espeto e levante-o, desencaixando-o do apoio (X).
- Desloque o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (8).
- Apóie o espeto num recipiente adequado, deixando-o na vertical.



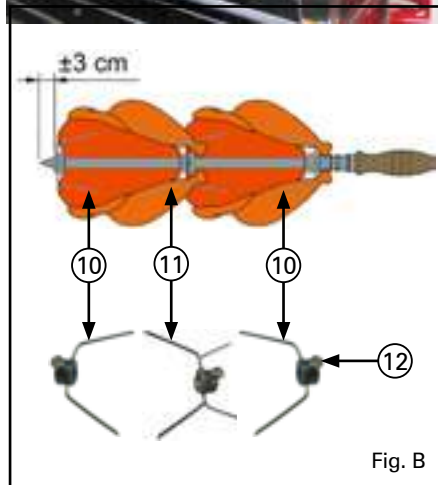
Atenção!

Nunca gire o espeto com o mesmo encaixado no eixo de arraste, caso contrário o espeto poderá entortar e/ou o sistema de giro ser danificado.



Espetando os frangos (Acessórios)

- Cada espeto usará 2 garfos simples (10) e 1 garfo duplo (11).
- Solte o parafuso (12) dos garfos (10 e 11) com a chave canhão 7/16".
- Encaixe o primeiro garfo simples (10) no espeto (veja a posição na Figura B), deslizando-o até a base do mesmo. Reaperte o parafuso (12).
- Coloque o primeiro frango no espeto, espetando as pontas do garfo (10) na parte interna das coxas do frango.
- Instale o garfo duplo (11) de modo a apertar o frango contra o garfo (10), deixando-o firme para que gire junto com o espeto. Reaperte o parafuso (12).
- Espete o segundo frango da mesma forma e então, instale o segundo garfo (10). Reaperte o parafuso (12).
- A chave canhão e os garfos simples e duplos são acessórios e não acompanham o produto



3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

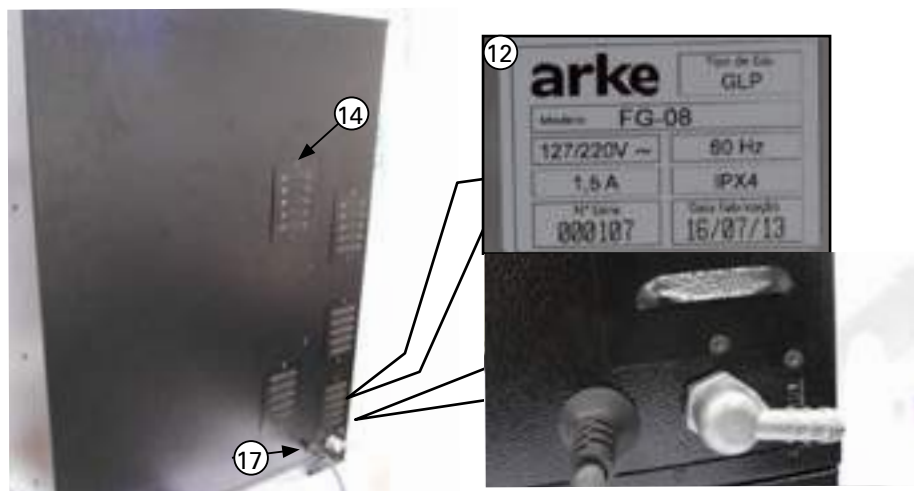
- ▶ Acabamento externo em aço inox 430: mais beleza e durabilidade. O produto fica novo por muito mais tempo;
- ▶ Acabamento interno em aço esmaltado: produto mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ 2 queimadores: espalham uniformemente o calor;
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- ▶ Porta de vidro: permite fácil visualização e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ Acompanha:
 - ▶ Bandeja coletora de gordura: facilita a limpeza;
 - ▶ 4 espetos simples;
 - ▶ 4 espetos quadruplos e 4 guias do espeto, para fixação dos frangos nos espetos;
- ▶ Tempo de assado: varia de 1 h a 1 h 45 min, em função do tamanho dos frangos e da intensidade regulada nos controles de gás.

3.2 - Identificação dos componentes

Frente e laterais

- | | |
|---|--|
| 1. Porta de vidro | 11. Roldana de apoio do espeto |
| 2. Puxador | 12. Plaqueta do nº de série |
| 3. Painel de comando | Traseira |
| 4. Eixos de arraste | 13. Saída de exaustão |
| 5. Queimador superior | 14. Chave seletora de tensão (127 e 220 V) |
| 6. Queimador inferior | 15. Cabo de energia |
| 7. Botão de regulagem do queimador superior | |
| 8. Botão de regulagem do queimador inferior | |
| 9. Liga/Desliga rotação dos espetos | |
| 10. Apoio externo dos espetos | |

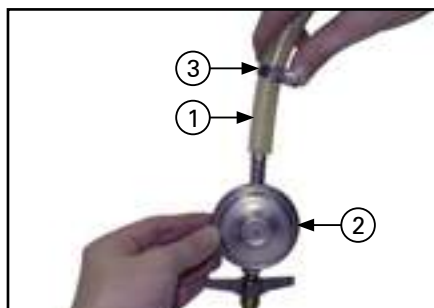
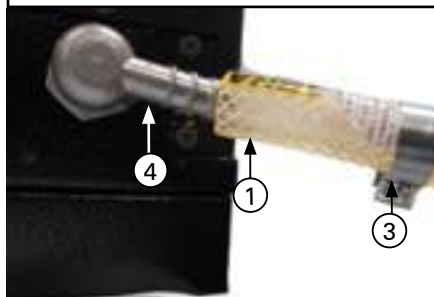
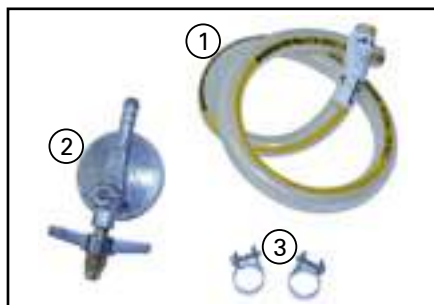
3 - Apresentação do produto



4 - Instruções de Montagem

4.4 - Instalação do botijão, válvula e mangueira

- Retire a mangueira (1), a válvula (2) e as braçadeiras (3) da embalagem.
- Posicione um botijão de gás (GLP) de 13 kg junto ao Assador de Frangos, obedecendo um afastamento mínimo de 1 m.
- Encaixe as braçadeiras (3), uma em cada ponta da mangueira (1).
- Encaixe uma das pontas da mangueira (1) no conector tipo "espiga" (4) do Assador de Frangos, envolvendo-o completamente.
- Aperte a braçadeira (3) com uma chave de fenda.
- Encaixe a outra ponta na válvula (2) e então, aperte a braçadeira (3).
- 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 Multi Assador. 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.

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

Todos os componentes para a alimentação do gás acompanham o Multi Assador:

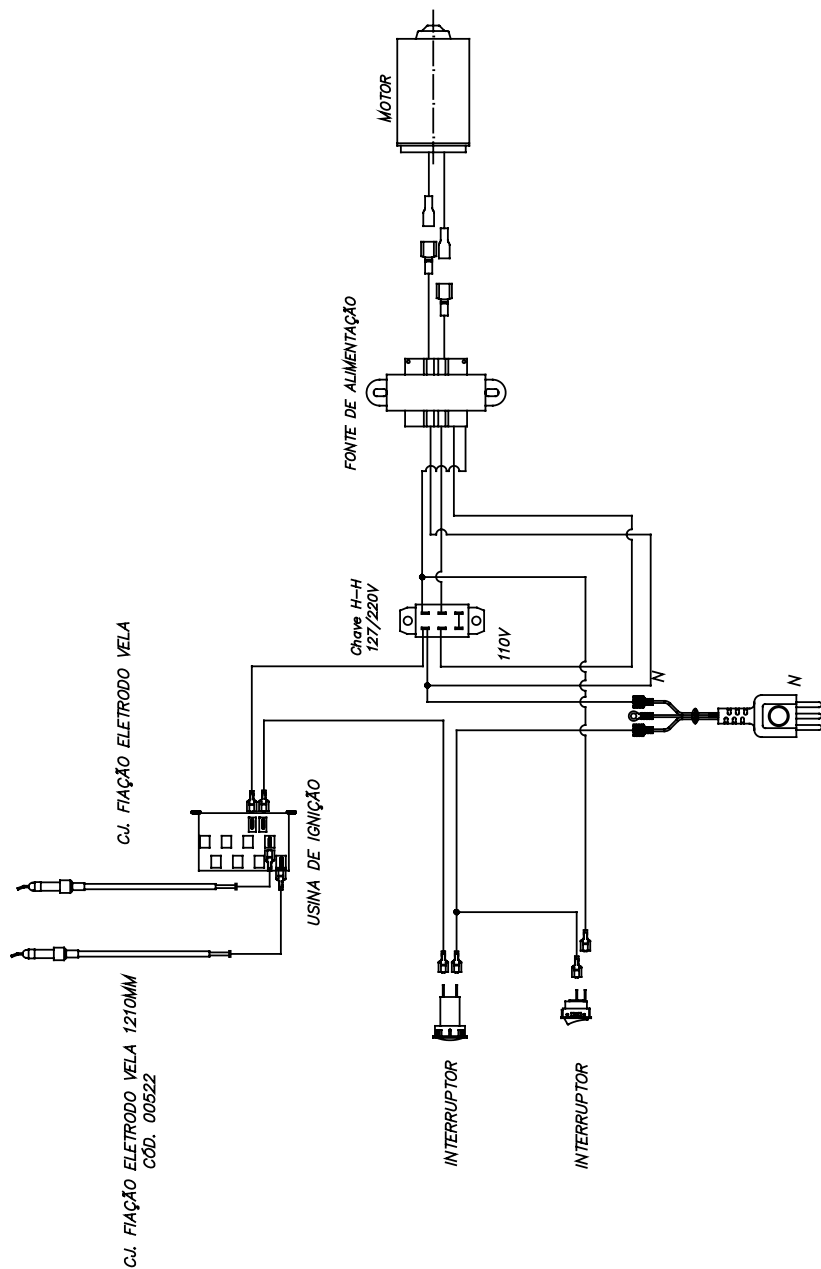
1. Regulador de pressão do gás (válvula do botijão): utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,75 kPa, conforme NBR 8473.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Mangueira de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO, conforme NBR 8613.
4. Observe a data de validade da válvula e da mangueira.
5. Verifique a distância entre o botijão e o Multi Assador: 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.
6. Nunca faça emendas na mangueira.

Observações:

- ▶ 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 Multi Assador 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.

3 - Apresentação do produto

3.5 - Diagrama elétrico do Multi Assador.



5 - Instruções de operação

5.1 - Identificação dos controles

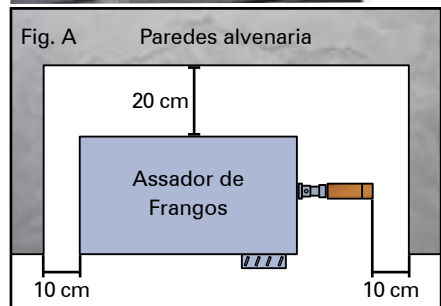
1. Botão de regulagem do queimador superior
2. Botão de regulagem do queimador inferior
3. Faiscador precionando para baixo e para cima Liga/Desliga rotação dos espetos



5.2 - Procedimento para utilização

Preparando o equipamento

- Instale os pés de borracha (ver pág. 16).
- Instale o sistema de alimentação do gás (ver pág. 17).
- 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 A para operar o Multi Assador.



Atenção!

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

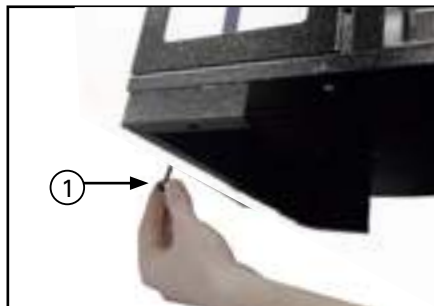
4 - Instruções de Montagem

4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- ▶ Somente retire o Multi Assador da embalagem na ocasião da instalação;
- ▶ Não empilhe mais que 2 caixas;
- ▶ O empilhamento só pode ser feito enquanto os aparelhos ainda se encontram dentro das caixas;
- ▶ Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Multi Assador;
- ▶ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

4.2 - Instalação dos pés de apoio

- Retire o Multi Assador da embalagem e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada, pois o aparelho não possui sistema de nivelamento da altura.
- Com o auxílio de uma segunda pessoa, incline o Multi Assador para trás até visualizar os orifícios inferiores do mesmo.
- Retire os pés de apoio (1) da embalagem e introduza-os nesses orifícios, empurrando-os até obter o encaixe completo.



Nota:

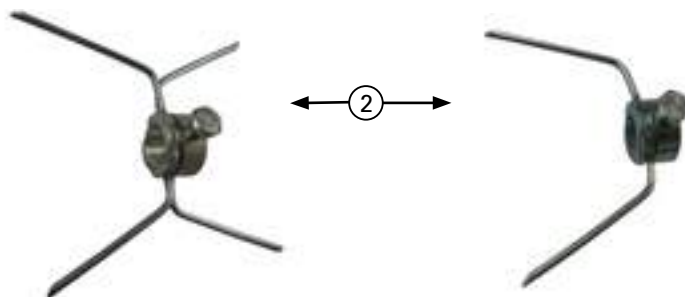
Veja na pág. 7 os requisitos quanto ao local de operação do Multi Assador.

3 - Apresentação do produto

3.6 - Itens opcionais para o Multi Assador a Gás

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.roke.com.br/lojavirtual

1. Chave canhão 7/16
2. Gargfos simples e garfos duplos



3.3 - Especificações técnicas

- ▶ Aplicação: assamento de frangos, com capacidade para 2 unidades por espeto;
- ▶ Pode-se assar outros tipos de carne, porém a eficiência será menor, em função do maior volume interno do aparelho;
- ▶ Motor: 1/30 CV;
- ▶ Giro do espeto: 6 rpm;
- ▶ Consumo de energia (em 127 ou 220 V): 0,066 kW/h;
- ▶ Consumo de gás: 190 g/h por queimador;
- ▶ Medidas internas: Altura = 820 mm; Largura = 415 mm; Profundidade = 320 mm;
- ▶ Medidas Externas: Altura = 870 mm; Largura = 670 mm; Profundidade = 340 mm;
- ▶ Medidas da caixa: Altura = 960 mm; Largura = 670 mm; Profundidade = 440 mm;
- ▶ Peso Líquido: 34 kg;
- ▶ Garantia de 6 meses.

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: __/__/____



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

E-mails: assistencia@arke.com.br
vendas@arke.com.br

www.arke.com.br

