

## Manual do produto

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



## Assador Gás Multi Grill / Multi Grill Pro

**arke**  
o gostoso sabor da vida

# 1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

O assador multi grill / multi grill pro 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 3218-3700 ou

E-mail: [assistencia@arke.com.br](mailto:assistencia@arke.com.br)

## A ARKE na internet



[www.arke.com.br](http://www.arke.com.br)



[www.arke.com.br/lojavirtual](http://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 Multi Grill / Multi Grill Pro.

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 Multi Grill / Multi Grill Pro;
- ▶ 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**

- ▶ Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; Ambientes tipo cama e café da manhã.
- ▶ Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- ▶ Durante a utilização do assador Multi Grill / Multi Grill Pro, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração das peças e do giro das grades. Não significa mau funcionamento;
- ▶ Verifique se não há alguma avaria no assador Multi Grill / Multi Grill Pro que possa interferir no funcionamento do mesmo. Se for o caso, não o utilize sem antes sanar o problema;
- ▶ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho
- ▶ Aviso: Carvão vegetal ou combustíveis similares, não devem ser utilizados neste equipamento.
- ▶ O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RDC) que tenha uma corrente de funcionamento residual nominal não superior a 30 mA;
- ▶ O cabo de alimentação deve ser regularmente examinado quanto a danos e o aparelho não deve ser usado se o cabo estiver danificado.
- ▶ Não remova ou troque peças por outras que não sejam originais ARKE.



#### **Atenção!**

***Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria no assador Multi Grill / Multi Grill Pro, 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 Multi Grill / Multi Grill Pro com as distâncias (folgas) especificadas na figura da pág. 22, 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 assador Multi Grill / Multi Grill Pro próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio;
- ▶ Nunca coloque o assador Multi Grill / Multi Grill Pro 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 muito quente, pois poderá ocasionar a quebra do vidro;



## 2 - Recomendações de segurança

- ▶ Quando o assador Multi Grill / Multi Grill Pro não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da rede elétrica e feche o registro de gás;
- ▶ Tenha cuidado ao utilizar o assador Multi Grill / Multi Grill Pro 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 Multi Grill / Multi Grill Pro esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo.

### Segurança relativa à eletricidade

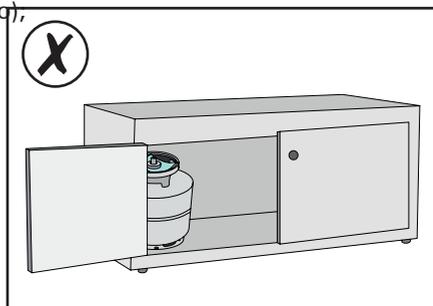
- ▶ Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora de tensão - 127 e 220 V);
- ▶ Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não é recomendável que o cabo de energia seja passado pela parte traseira do Assador Multi Grill / Multi Grill Pro. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- ▶ Antes de colocar ou tirar o plugue da rede elétrica, tenha certeza de que o assador Multi Grill / Multi Grill Pro está desligado;
- ▶ Retire o plugue da rede elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- ▶ Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- ▶ Nunca puxe pelo fio ao desligar aparelho da tomada; Puxe pelo plugue;
- ▶ 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 Multi Grill / Multi Grill Pro 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 Multi Grill / Multi Grill Pro 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.

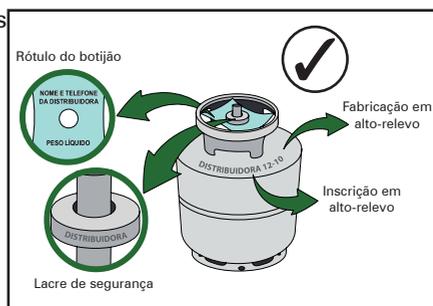
### Segurança relativa ao gás

- ▶ O assador Multi Grill / Multi Grill Pro sai de fábrica configurado para uso de gás 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 Multi Grill / Multi Grill Pro: esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1 m do assador Multi Grill / Multi Grill Pro;
- ▶ Sempre mantenha o botijão que alimentará o assador Multi Grill / Multi Grill Pro na posição vertical;
- ▶ Ao sentir cheiro de gás próximo ao Assador Multi Grill / Multi Grill Pro, 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 Técnica autorizada ARKE.



## 2 - Recomendações de segurança

- ▶ O assador Multi Grill / Multi Grill Pro 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

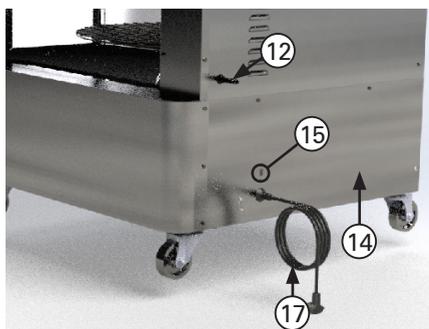
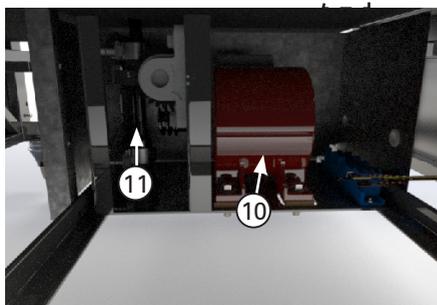
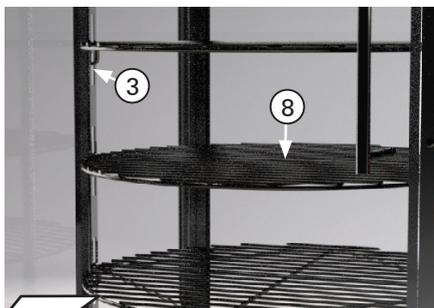
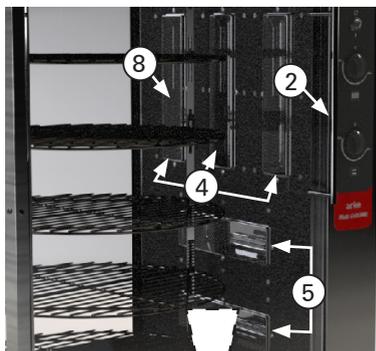
### 3.1 - Características

- ▶ 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):
  - ▶ 5 unidades;
- ▶ Sistema de rotação das grades: permite assar a carne de forma homogênea;
- ▶ Porta de vidro transparente: melhor visualização e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ Capacidade: Máximo 70 kg de carne. A quantidade de frangos vai depender do peso de cada um, sempre limitado pela capacidade informada acima;
- ▶ 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.

### 3.2 - Identificação dos componentes

1. Porta de vidro
2. Puxador da porta
3. Ponto de apoio esquerdo das grades
4. Queimadores centrais
5. Queimadores inferiores
6. Botão de regulagem dos queimadores centrais
7. Botão de regulagem dos queimadores inferiores
8. Ponto de apoio direito das grades
9. Bandeja coletora de gordura
10. Motor elétrico
11. Eixo de acionamento da rotação das grades
12. Conexão tipo “espiga” para a mangueira de gás
13. Rodízios
14. Plaqueta do nº de série
15. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
16. Liga/Desliga rotação das grades
17. Cabo de energia

### 3 - Apresentação do produto

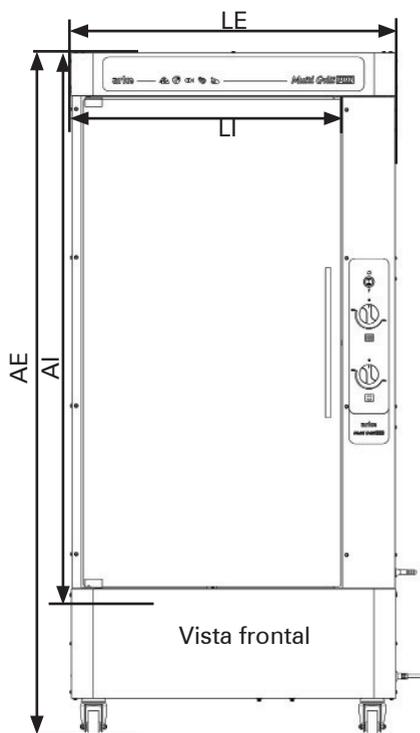


## 3 - Apresentação do produto

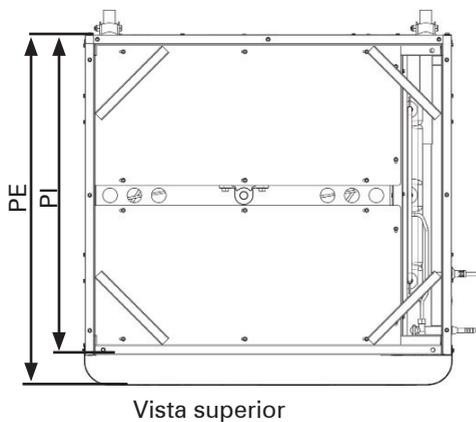
### 3.3 - Especificações técnicas

<b>Especificações</b>	<b>Assador Multi Grill/ Multi Grill Pro</b>
Aplicação do aparelho	Assamento de frangos e carnes em geral (gado, porco, ovelha)
Tensão	127 e 220 V
Frequência	60 Hz
Modelo motor elétrico	1/4 cv
Giro das grades	6 rpm
Consumo de energia	0,36 kW/h (em 127 ou 200 V)
Consumo de gás	190 g/h por queimador
Quantidade de queimadores	5
Capacidade de grades	7
Medida das grades (em mm)	950 de lâmina + 170 de cabo = 1.120
Medidas internas (em mm) - ver figuras na próxima pág.	Altura = 1190; Largura = 610; Profundidade = 610
Medidas externas (em mm) - ver figuras na próxima pág.	Altura = 1605; Largura = 752; Profundidade = 715
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 1.660; Largura = 980; Profundidade = 810
Peso líquido	92,4 Kg
Garantia	6 meses
Acendimento automático	Sim

### 3 - Apresentação do produto



AI	1.100
AE	1.610 mm
LI	610 mm
LE	1.000 mm
PI	610 mm
PE	765 mm

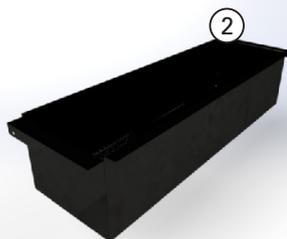
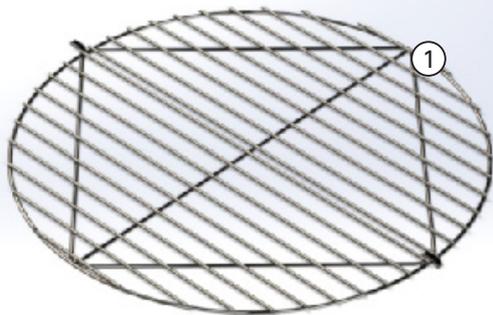


## 3 - Apresentação do produto

### 3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador Multi Grill / Multi Grill Pro

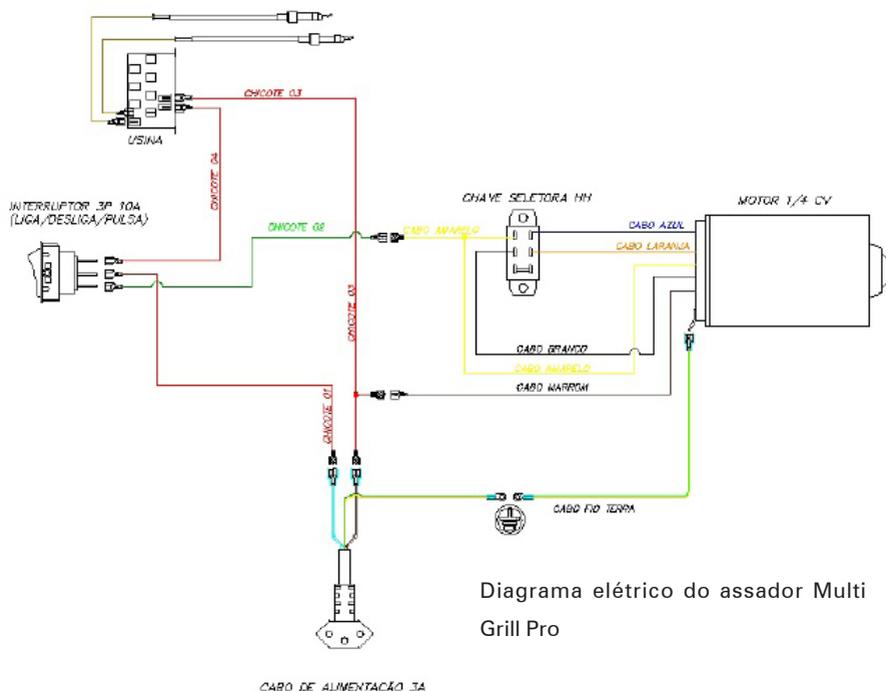
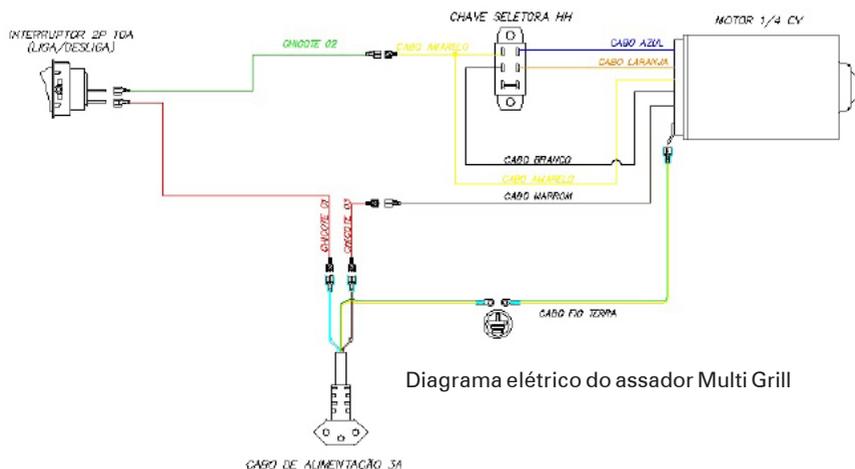
Ao receber o produto, confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

1. Grades: 7 unidades
2. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
3. Manual de instruções



### 3 - Apresentação do produto

#### 3.5 - Diagrama elétrico do assador Multi Grill / Multi Grill Pro

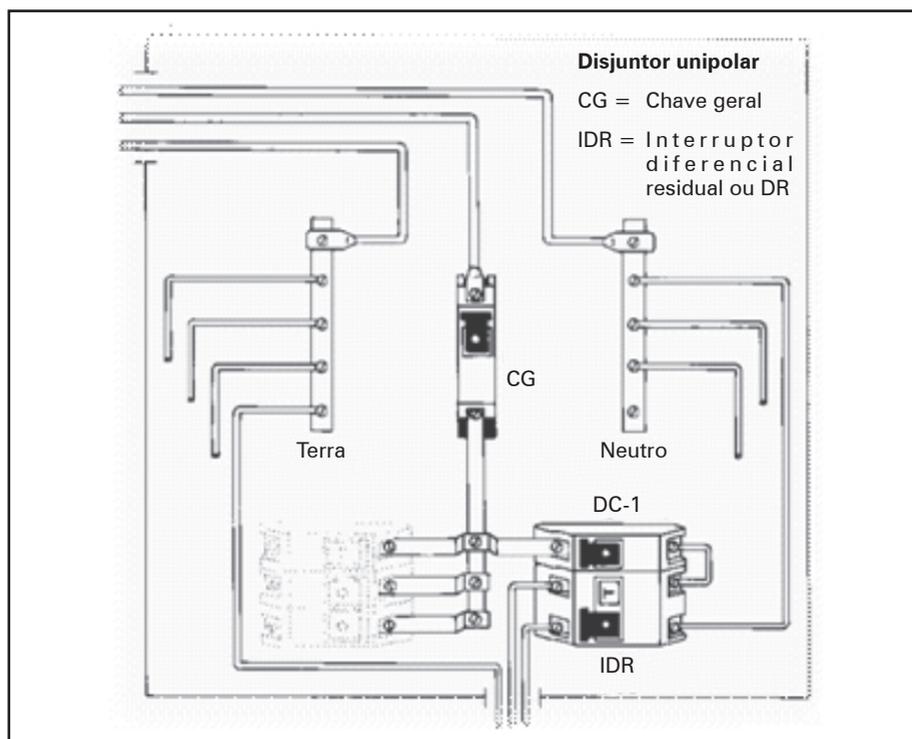


## 3 - Apresentação do produto

### 3.6 - Configuração do circuito/quadro elétrico para alimentação do assador Multi Grill / Multi Grill Pro

Recomendamos que haja um circuito elétrico independente para a alimentação do assador Multi Grill / Multi Grill Pro, contando com aterramento, fiação de bitola adequada, disjuntor e dispositivo DR instalados no quadro de distribuição. Veja o esquema abaixo!

Tensão aparelho	Seção mín. condutor	Disjuntor ou fusível	Distância máx. disjuntor
127 V	4,0 mm <sup>2</sup>	30 A	15 m
220 V		15 A	30 m



#### **Atenção!**

- 1 - A bitola da fiação de alimentação depende da distância do Assador a Gás ao quadro de distribuição (mostrador).**
- 2 - Conforme NBR 5410, deve ser instalado um interruptor diferencial residual de alta sensibilidade (Dispositivo DR - I DN £ 0,03 A) exclusivo para o circuito de alimentação.**
- 3 - Sempre solicite o auxílio de um profissional qualificado (eletricista) para fazer qualquer tipo de modificação/adequação na instalação elétrica.**

## 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 Multi Grill / Multi Grill Pro da embalagem na ocasião da instalação;
- ▶ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela garantia.

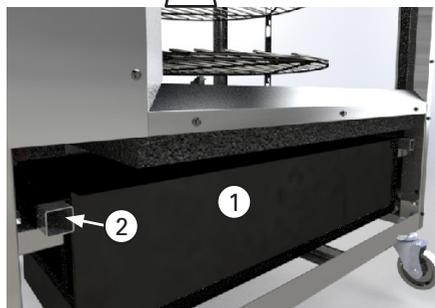
### 4.2 - Instalação da bandeja coletora de gordura

- Retire o assador Multi Grill / Multi Grill Pro 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 Multi Grill / Multi Grill Pro.*



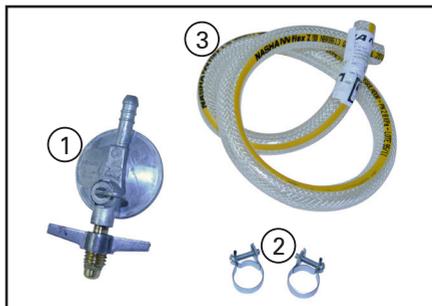
## 4 - Instruções de montagem

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

**Componentes para a alimentação do gás não acompanham o assador Multi Grill / Multi Grill Pro.**

Para garantir a segurança adquira os componentes abaixo listados em um revendedor de sua confiança.

1. Regulador de pressão do gás (válvula do botijão). utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,8 kPa, conforme NBR 8473 para vazão de 2,0Kg /hora.
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 assador Multi Grill / Multi Grill Pro: 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.



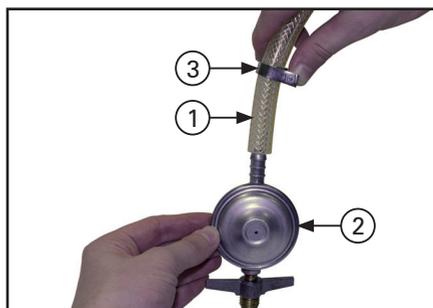
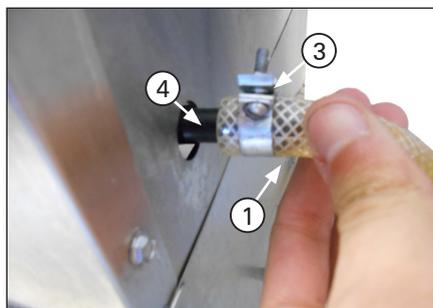
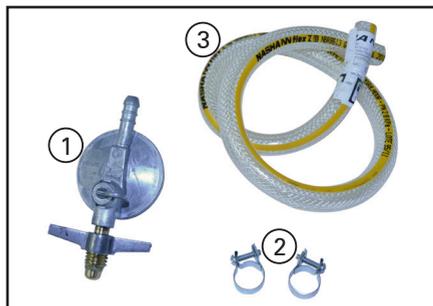
#### Observações:

- ▶ 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 assador Multi Grill / Multi Grill Pro 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

- Retire a mangueira (3), a válvula (1) e as braçadeiras (2) da embalagem.
- Posicione um botijão de gás (GLP) de 13 kg junto ao assador Multi Grill / Multi Grill Pro, 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 Multi Grill / Multi Grill Pro, 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 assador Multi Grill Pro. 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

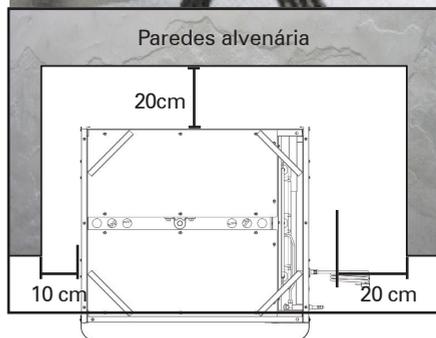
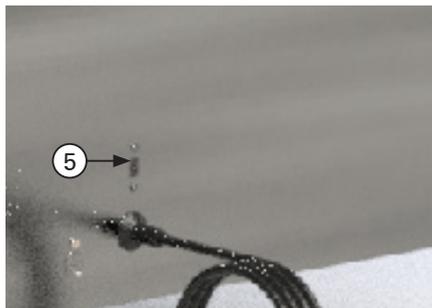
1. Botão de regulagem dos queimadores superiores
2. Botão de regulagem dos queimadores centrais.
3. Botão de regulagem dos queimadores inferiores
4. Liga/Desliga rotação das grades



### 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 Multi Grill / Multi Grill Pro.



#### **Atenção!**

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

## 5 - Instruções de operação

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

### Operação do aparelho Multi Grill Pro

- f) Antes de colocar as grades com as carnes, acenda os queimadores centrais (4), e/ou inferiores (5):

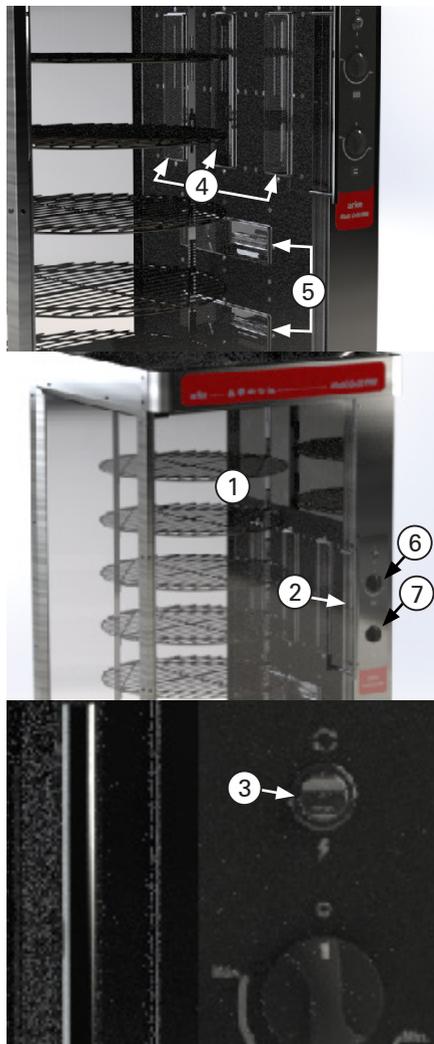
- 1º - Abra a válvula do botijão.
- 2º - Abra a porta (1) através do puxador (2).
- 3º - Pressione o botão (6 ou 7) e gire-o no sentido anti-horário até a posição máxima.
- 4º - Pressione o botão liga/desliga (3) para acender o respectivo par de queimadores.
- 5º - Regule a intensidade dos queimadores conforme necessário.

*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 grades.*

*Obs. 4: Espere até que a tela dos queimadores fique incandescente e, só então, coloque as grades.*

*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 as grades com as carnes ao assador Multi Grill / Multi Grill Pro, fazendo o seguinte:

1º - Encaixe a ponta das grade (18) no respectivo apoio esquerdo (5), tomando cuidado com a porta de vidro (1).

2º - Encaixe a grade (4) no apoio direito (6).

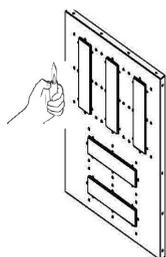
h) Feche a porta de vidro (1).

i) Pressione o botão (3) para a posição "1" para ligar o giro das grades.

### Operação do aparelho Multi Grill

Repita os procedimentos "a", "b", "c", "d", "e", "f(somente os passos 1º, 2º, 5º)", "g", "h", "i".

Para o acendimento manual pressionar o botão 6 (queimadores superiores) e gire-o no sentido anti-horário, após acesso pressionar o botão (7) (queimadores inferiores) e gire-o no sentido anti-horário. Sempre obedecendo esta ordem, queimadores superiores e após os inferiores.



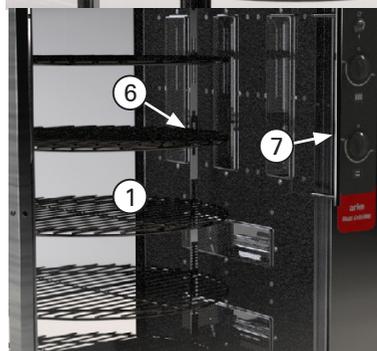
Sequência para Acendimento

Superior  
↓  
Inferior



**Nota:**

*Certifique-se de que todas as grades estão corretamente encaixadas/apoiadas antes de acionar o sistema giratório.*



## 5 - Instruções de operação

### Retirando as grades do aparelho

- j) Pressione o botão (3) para a posição "0", desligando o giro das grades.
- k) Abra a porta (1) através do puxador (7).



#### **Atenção!**

**Sempre use uma luva térmica apropriada para remover as grades com os frangos assados.**



### L) Grades originais com frangos:

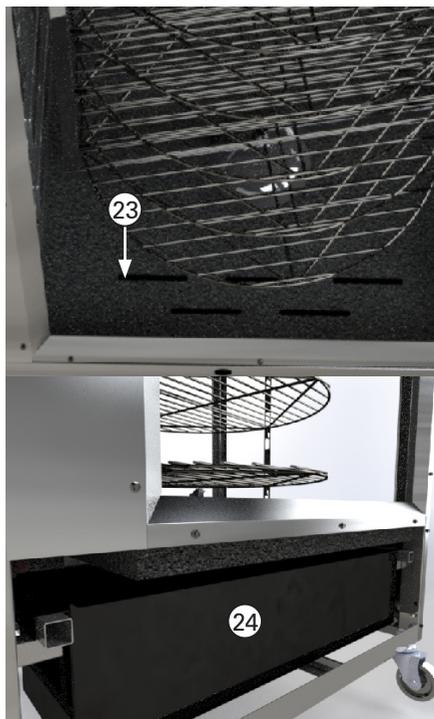
- 1º - Com ajuda de um garfo ou um pegador retire a carne ainda quente do Multi Grill Pro
- 2º - Puxe o grade para fora do aparelho, desencaixando a ponta da mesma do apoio (6).

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

- n) Caso o assamento esteja concluído:
  - Desligue os queimadores através dos botões (8, 9).
  - 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

### Importante:

Desligue o equipamento sempre que desejar retirar o assado.



local apropriado.

- Recoloque a bandeja (24).

### 5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do assador Multi Grill / Multi Grill Pro até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste manual;
- ▶ Não ligue o assador Multi Grill / Multi Grill Pro 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 Multi Grill / Multi Grill Pro durante o seu funcionamento;
- ▶ Limpe o assador Multi Grill / Multi Grill Pro toda vez que o mesmo for utilizado;
- ▶ Limpe a bandeja coletora de gordura após cada operação de assamento.

#### **Em caso de falta de energia durante o assamento**

Caso ocorra uma falta repentina de energia elétrica, o giro das grades será interrompido.

Neste caso, desligue os queimadores (girando os botões até a posição superior) e o sistema de rotação das grades (pressionando o botão para a posição "0" - OFF).

Espere 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 Multi Grill / Multi Grill Pro da rede elétrica;
- ▶ Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- ▶ Procure fazer a limpeza com o assador Multi Grill / Multi Grill Pro 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 Multi Grill / Multi Grill Pro, 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 - 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 modo o produto 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

- ▶ As grades não giram: Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o assador Multi Grill / Multi Grill Pro 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 - 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](mailto:arke@arke.com.br)
- ▶ Fone: 0(xx) 54 3218-3700
- ▶ Fax: 0(xx) 54 3218-3742

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](mailto: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, sendo 3 (três) meses de garantia legal, atendendo ao código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de garantia estendida ARKE.

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.

### 8.3 - 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 3218-3742

E-mails: [assistencia@arke.com.br](mailto:assistencia@arke.com.br)

[vendas@arke.com.br](mailto:vendas@arke.com.br)

[www.arke.com.br](http://www.arke.com.br)

