

## Manual do produto

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



### Assador a gás portátil AG-10

**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.....	10
3.2 - Identificação dos componentes.....	11
3.3 - Especificações técnicas.....	13
3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador inox.....	14
4 - Instruções de montagem	
4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem.....	15
4.2 - Alimentação do gás, utilizando um botijão (GLP) .....	15
4.3 - Instalação do botijão, válvula e mangueira .....	17
5 - Instruções de operação	
5.1 - Procedimento para utilização .....	18
5.2 - Recomendações e cuidados especiais .....	19
6 - Instruções de limpeza e conservação	
6.1 - Limpeza .....	20
7 - Possíveis problemas e soluções.....	21
8 - Informações e controles de pós-venda	
8.1 - Como solicitar assistência técnica .....	22
8.2 - Termo de garantia ARKE.....	22
8.3 - Entrega do produto.....	25

# 1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

O assador AG-10 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 3218-3700 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 à gás. 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 à gás portátil;
- ▶ O assador à gás 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.
- ▶ Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;
- ▶ 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.



#### Atenção: Superfície quente

- ▶ Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- ▶ Durante a utilização do assador à gás portátil, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração das peças. Não significa mau funcionamento;
- ▶ Verifique se não há alguma avaria no assador à gás portátil 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 à gás, 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 à gás com as distâncias (folgas) especificadas na figura da pág. 18, visando garantir a livre circulação do ar;
- ▶ Somente utilize o equipamento em local plano e com base firme, na posição reta e em pé;
- ▶ Nunca opere o assador à gás portátil próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: risco de incêndio;
  
- ▶ O aparelho não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.

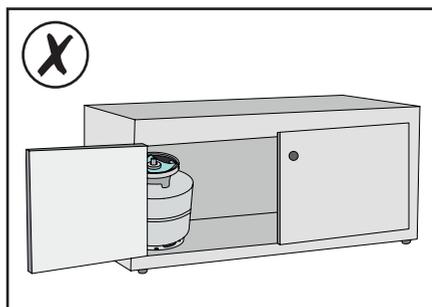
### Segurança na operação e manutenção

- ▶ 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;
- ▶ Quando o assador à gás não estiver em uso, feche o(s) registro(s) 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!
- ▶ Para limpeza, siga as recomendações da pág. 20: umidade e produtos inflamáveis podem causar incêndio! Deixe o assador à gás esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo;

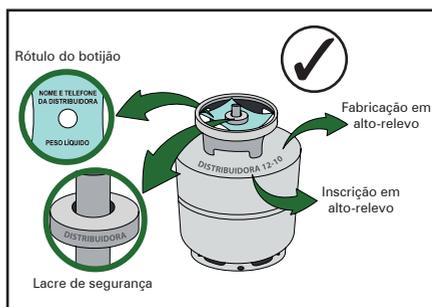
## 2 - Recomendações de segurança

### Segurança relativa ao gás

- ▶ O Assador à gás sai de fábrica configurado para o 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. 17;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1 m do Assador à gás portátil;
- ▶ 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);
- ▶ 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.



## 2 - Recomendações de segurança

- ▶ Nunca passe a mangueira de gás por trás do assador a gás portátil: esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás, com risco de explosão;
- ▶ O assador à gás portátil 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;
- ▶ Nunca mantenha o botijão que alimentará o assador a gás portátil na posição horizontal (deitado);
- ▶ Ao sentir cheiro de gás próximo ao assador a gás portátil 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 fiação;
  - ▶ 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.

### 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 ao lado.

## 3 - Apresentação do produto

### 3.1 - Características

- ▶ Fabricado em aço carbono com pintura preta texturizada: maior durabilidade e facilidade na limpeza;
- ▶ Queimador infravermelho vertical (espalha uniformemente o calor);
- ▶ Alça ergonômica para transporte: fácil manuseio;
- ▶ Capacidade: 10 espetinhos;

## 3 - Apresentação do produto

### 3.2 - Identificação dos componentes

1. Alça
2. Queimador infravermelho
3. Apoios laterais dos espetinhos
4. Bandeja coletora de gordura
5. Válvula reguladora de gás
6. Saída de exaustão
7. Conexão tipo "espiga" para a mangueira de gás

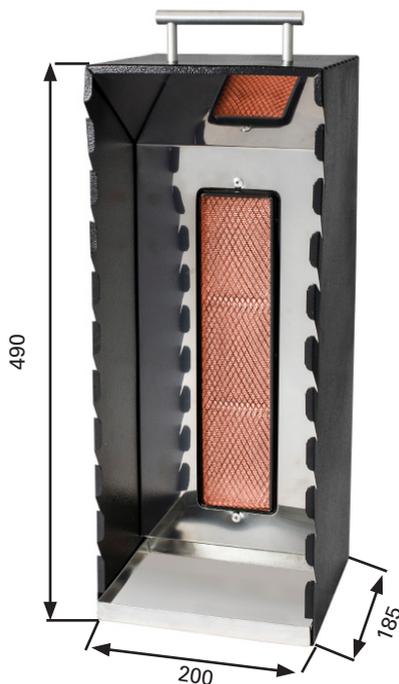
AG-10



## 3 - Apresentação do produto

### 3.3 - Especificações técnicas

Especificações	AG-10
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral, verduras e legumes em espetinhos
Consumo de gás	190 g/h (por queimador)
Quantidade de queimadores	1
Capacidade de espetinhos	10
Medidas internas (em mm)	Altura = 483; Largura = 199; Profundidade = 111
Medidas externas (em mm) - ver imagens abaixo	Altura = 550; Largura = 190; Profundidade = 200
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 560; Largura = 225; Profundidade = 245
Peso líquido	3,2 kg
Garantia	6 meses



## 3 - Apresentação do produto

### 3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador

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

1. Bandeja coletora de gordura:  
AG-10 = 1 unidade
2. Manual de instruções



## 4 - Instruções de montagem

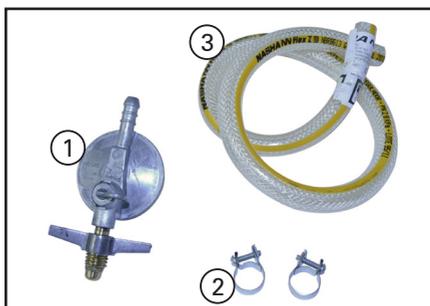
### 4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- ▶ Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- ▶ Somente retire o assador a gás portátil da embalagem na ocasião da instalação;
- ▶ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela garantia.

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

Todos os componentes para a alimentação de gás do assador a gás portátil devem ser adquiridos separadamente pelo cliente, a saber:

- 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 assador a gás portátil: 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.



## 4 - Instruções de montagem

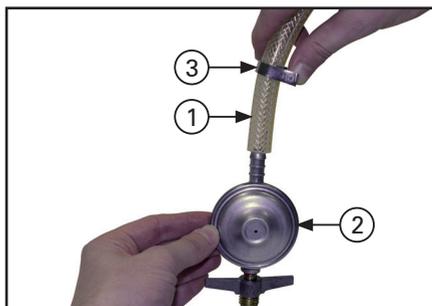
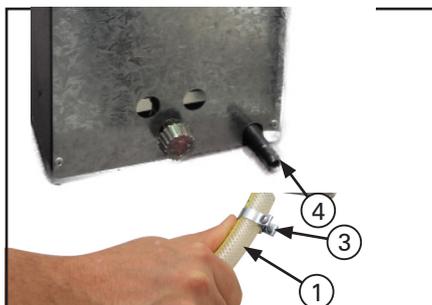
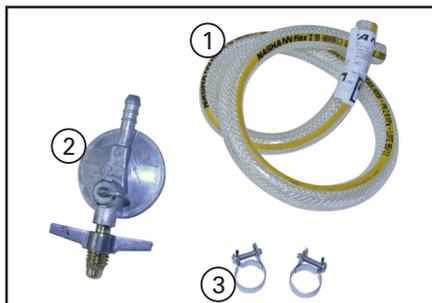
### Observações:

- ▶ 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 a gás portátil 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

### 4.3 - 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 a gás portátil, 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 a gás portátil, 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 dos componentes do sistema de gás, sempre faça a verificação da existência de vazamento antes de utilizar o assador a gás portátil. 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 - Procedimento para utilização

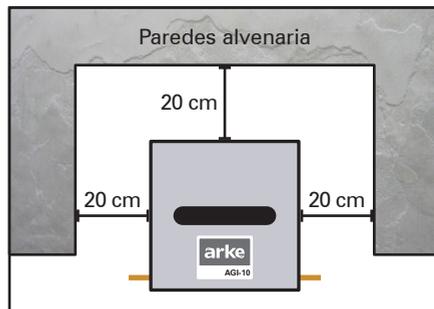
#### Preparando o equipamento

- Instale o sistema de alimentação do gás (ver pág. anterior).
- Para sua maior segurança, procure obedecer as distâncias apresentadas na figura ao lado para operar o assador a gás portátil.



#### Atenção!

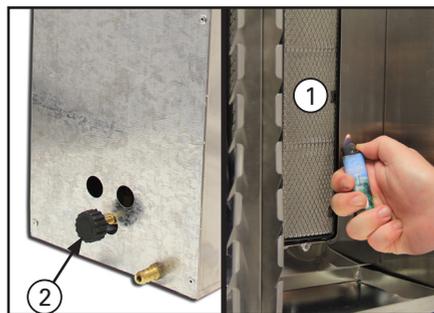
**Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.**



#### Operação do equipamento

- Antes de colocar os espetinhos com as carnes no assador a gás portátil, acenda o queimador (1) assim:
  - Gire a válvula de regulagem do gás (2) até a posição máxima.
  - Acenda o queimador (1) com um isqueiro ou fósforo.
  - Após acender o queimador, regule a intensidade do mesmo conforme necessário.

*Obs.: Espere até que a tela do queimador fique incandescente e, espere 15 minutos só então, coloque as carnes para assar.*



- Posicione a bandeja coletora de gordura (3) na base do aparelho.
- Encaixe os espetinhos com as carnes nos apoios laterais (4) do assador a gás portátil.

*Obs.: Cubra com as carnes toda a extensão dos espetinhos que ficará em contato com o calor.*

- Gire os espetinhos manualmente, de modo a obter um assamento uniforme das carnes.
- Para remover os espetinhos dos apoios laterais (4), segure-os sempre pelas pontas livres.



### 5.2 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do assador a gás portátil até o 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 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;
- ▶ Ao espetar os alimentos, tenha o cuidado de distribuí-los homogeneamente nos espetinhos, para que possam ser girados livremente;
- ▶ Limpe o assador a gás portátil toda vez que o mesmo for utilizado.

## 6 - Instruções de limpeza e conservação

### 6.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o assador a gás portátil;
- ▶ Procure fazer a limpeza com o assador a gás portátil ligeiramente morno, mas nunca quente;
- ▶ Para limpeza externa, use um pano ou esponja multiuso umedecida em água e detergente neutro;
- ▶ Remova a bandeja do interior do equipamento;
- ▶ Utilize uma esponja multiuso embebida em detergente neutro, 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 o queimador, pois o mesmo pode danificar;
- ▶ A garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do assador à gás portátil, 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.

## 7 - Possíveis problemas e soluções

- ▶ O queimador 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.

### 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;

## 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: \_\_/\_\_/\_\_\_\_









**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)

