

Manual do produto

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



Assador a gás horizontal de bancada 4 espetos
ÁBILE / ÁBILE SMART

arke
O gostoso sabor da vida

Limpeza e
Manutenção

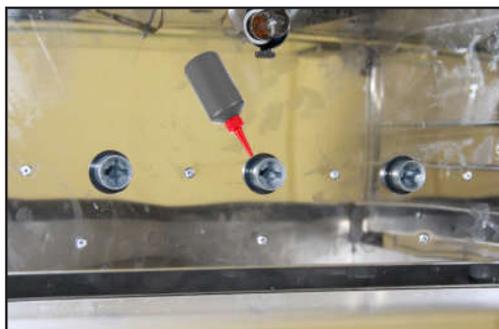
6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o assador horizontal de bancada da rede elétrica;
- ▶ Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- ▶ Procure fazer a limpeza com o assador horizontal de bancada ligeiramente morno, mas nunca quente;
- ▶ Para limpeza externa, use um pano ou esponja multiuso (lado macio) umedecida em água e detergente neutro;
- ▶ Remova a bandeja do interior do aparelho;
- ▶ Utilize uma esponja multiuso (lado macio) embebida em detergente neutro, para a remoção da gordura da bandeja e do interior do aparelho. 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 horizontal de bancada, 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 assador horizontal de bancada 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.



6 - Instruções de limpeza e conservação

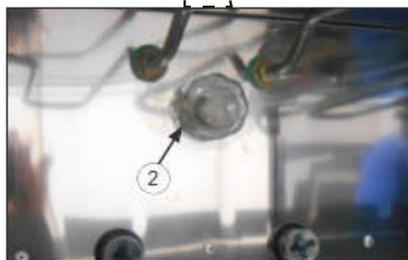
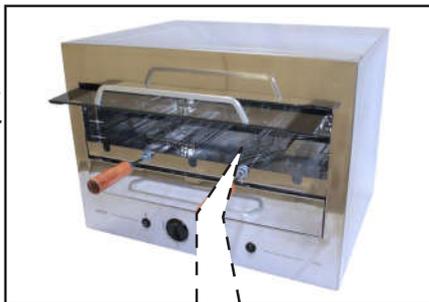
6.3 - Substituição da lâmpada interna



Atenção!

Antes de qualquer ação de troca e/ou reposição de componentes do assador a gás de embutir, certifique-se que o mesmo está desconectado da rede elétrica!

- ▶ Utilize apenas produtos recomendados pela empresa Arke;
- ▶ Certifique-se de adquirir a lâmpada com as seguintes especificações: lâmpada halógena 25W.



6.4 - 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 seguintes passos:

Aplique o restaurador para aço inox ao lado, conforme abaixo:

- 1) A base a ser polida deve estar limpa e seca. Faça isso somente após sua churrasqueira estar totalmente fria;
- 2) Aplique uma pequena quantidade de produto sobre a base. Com uma flanela de algodão limpa, espalhe de forma uniforme sobre a superfície;
- 3) A eficácia é notada quando a flanela começa a adquirir uma cor cinza, o que indica a camada de óxido sobre o inox foi removida;
- 4) Para retirar o excesso ou resíduo, lave com detergente e enxágue normalmente ou passe um pano seco.



Produto não tóxico e não inflamável.
Observe a data de validade do produto.

7 - Possíveis problemas e soluções

- ▶ Os espetos não giram: Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o assador horizontal de bancada em outra rede elétrica previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma assistência técnica autorizada ARKE;
- ▶ Os queimadores não têm caloria: Certifique-se de que a válvula de gás esteja na posição aberta e a mangueira não apresente 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 caloria 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.