

Manual do produto

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



Assador Rotativo e Assador Rotativo Automático

AGR-03 / AGR-05

VITTA PREMIUM-03 / VITTA PREMIUM 05

VITTA 03 / VITTA 04

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.....	12
3.2 - Identificação dos componentes.....	13
3.3 - Especificações técnicas.....	17
3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador rotativo	18
3.5 - Itens opcionais para o assador rotativo.....	19
3.6 - Diagrama elétrico do assador	21
4 - Instruções de montagem	
4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem.....	23
4.2- Alimentação do gás GLP.....	24
4.3- Instalação do botijão, válvula e mangueira.....	25
4.4- Instalação gás predial, natural, alta e baixa pressão.....	26
5 - Instruções de operação	
5.1 - Identificação dos controles	29
5.2 - Procedimento para utilização	30
5.3 - Recomendações e cuidados especiais	35
6 - Instruções de limpeza e conservação	
6.1 - Limpeza	36
6.2 - Lubrificação.....	36
7 - Possíveis problemas e soluções.....	37
8 - Informações e controles de pós-venda	
8.1 - Como solicitar assistência técnica	38
8.2 - Termo de garantia ARKE.....	38
8.3 - Entrega do produto.....	41

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

Os assadores rotativos AGR-03,AGR-05, VITTA PREMIUM 03, VITTA PREMIUM 05, VITTA 03 E VITTA 04 são 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.

Fotos meramente ilustrativas, podendo haver variações de cores. Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, conforme portaria 148/2022 e 200/2021, do INMETRO.

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

E-mail: assistencia@arke.com.br



A ARKE na internet

www.arke.com.br



arkegastronomia



arkegastronomia



arkegastronomia



(54) 99115.0222



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 dos assadores elétricos.

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.

2.2 - Instruções de segurança

Recomendações gerais

- ▶ Leia e compreenda todas as instruções contidas neste manual antes de operar o assador rotativo;
- ▶ Este aparelho não se destina a 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 pela sua segurança;



Atenção: Superfície quente

Atenção: Remover os adesivos antes da primeira utilização.

- ▶ Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.
- ▶ Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares.
- ▶ Durante a utilização do assador rotativo, 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 assador rotativo 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 rotativo, 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 rotativo 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 rotativo próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: risco de incêndio;
- ▶ Nunca coloque o assador rotativo 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 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;



2 - Recomendações de segurança

- ▶ Quando o assador rotativo não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da rede elétrica;
- ▶ 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!
- ▶ Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados em contato com o aparelho durante seu funcionamento, uma vez que podem ficar quentes;
- ▶ Para evitar a liberação de odores durante o uso do aparelho, aconselha-se derramar um pequeno volume de água na bandeja de alumínio, não excedendo os 350 ml;
- ▶ Para limpeza, siga as recomendações da pág. 36: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio! Deixe o assador rotativo esfriar antes de iniciar a limpeza e guarde secar antes de utilizá-lo.

Segurança relativa à eletricidade

- ▶ Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no equipamento, o mesmo possui uma chave seletora de tensão - 127V e 220V;
- ▶ Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não é recomendável que o cabo de energia seja passado pela parte traseira do assador rotativo. 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 rotativo está desligado;
- ▶ Retire o plugue da rede elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- ▶ Nunca puxe pelo fio ao desligar aparelho da tomada, puxe pelo plugue.

2 - Recomendações de segurança

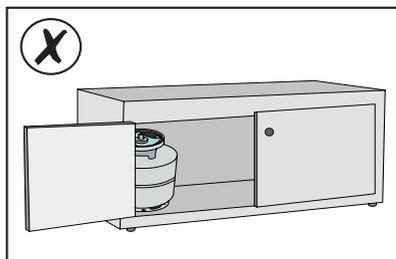
- ▶ O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- ▶ O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- ▶ Verifique se não existe sobrecarga no circuito de força onde será ligado o aparelho;
- ▶ O assador rotativo 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 rede elétrica quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- ▶ Não ligue o assador rotativo através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;
- ▶ Jamais ligue o assador elétrico junto com outros aparelhos em uma mesma tomada;
- ▶ Caso o cabo de energia esteja danificado, desligue -o imediatamente e procure a assistência técnica autorizada ARKE.

Segurança relativa ao gás

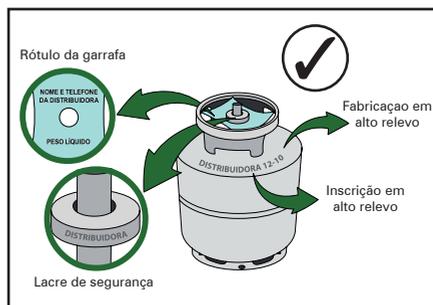
- ▶ O assador rotativo pode sair de fábrica configurado para o uso de GN (gas natural) ou tipo doméstico GLP (gas liquefeito de petróleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra. Não utilize qualquer outro tipo de gás a não ser aquele para o qual o aparelho foi configurado pela fábrica;
- ▶ Consulte atentamente as instruções sobre instalação da alimentação de gás, nas págs 25 até a 29;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos um (1) metro do assador rotativo;
- ▶ 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, etc.);

2 - Recomendações de segurança

- ▶ 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 que tenha:



- ▶ Inscrição em alto-relevo com a marca da distribuidora;
- ▶ Rotulo 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 rotativo: está sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás, com risco de explosão;
- ▶ O assador rotativo 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;

2 - Recomendações de segurança

- ▶ Nunca mantenha o botijão que alimentará o assador rotativo na posição horizontal (deitado);
- ▶ Ao sentir cheiro de gás próximo ao assador rotativo, tome as seguintes providências:
 - ▶ Feche o registro de gás;
 - ▶ Em local fechado, abra as 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;

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

AGR-03 / VITTA PREMIUM-03 / VITTA 03

- ▶ Pintura à pó: melhor proteção e acabamento. O produto fica novo por mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Acabamento interno em aço esmaltado: o produto mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Para **AGR-03 / VITTA PREMIUM-03 / VITTA 03 e 04** :1 queimador independente,
- ▶ Para **AGR-05 e VITTA PREMIUM-05** :2 queimadores independentes: espalham uniformemente o calor;
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- ▶ **AGR-03 e 05 / VITTA PREMIUM-03 e 05** porta de vidro curvo: permite fácil visualização, melhor circulação do ar e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ **VITTA 03 e 04** porta de vidro reto: permite fácil visualização, melhor circulação do ar, acompanhamento do preparo do alimento mas não permite assar frangos inteiros;
- ▶ Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do produto;
- ▶ Ecologicamente correto: não produz fumaça;
- ▶ Possui duas versões distintas em relação à alimentação de gás:
 - ▶ GLP em botijão P13.
 - ▶ Gás natural ou GLP de central predial.
- ▶ Tempo de assado:
 - ▶ Salsichão: 30 minutos;
 - ▶ Carne de gado: 40 minutos;
 - ▶ Carne suína: 50 minutos;
 - ▶ Carne de frango em pedaços: 50 minutos.



Nota:

Tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da intensidade de calor regulada nos controles das resistências (máximo ou mínimo), da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, semi congelado ou congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, e do ponto de cozimento desejado na carne (ao ponto, mal passada ou bem passada).

- ▶ Produto de qualidade certificada pela Portaria 148/2022 e 200/2021, do INMETRO.

3 - Apresentação do produto

Identificação dos componentes

AGR-03/VITTA PREMIUM-03/VITTA 03 e 04

Frente e laterais

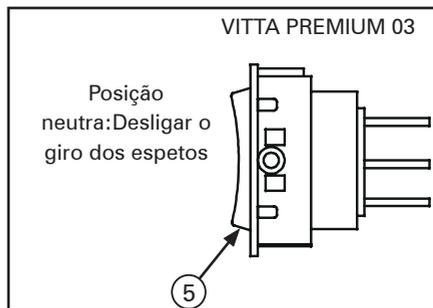
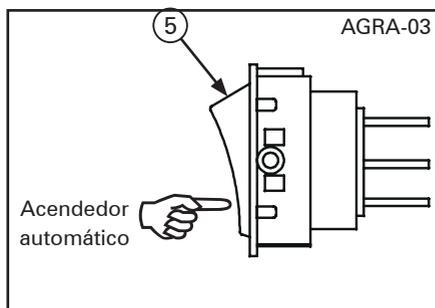
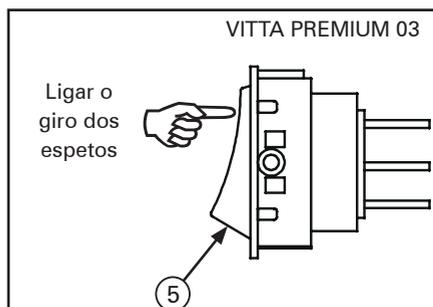
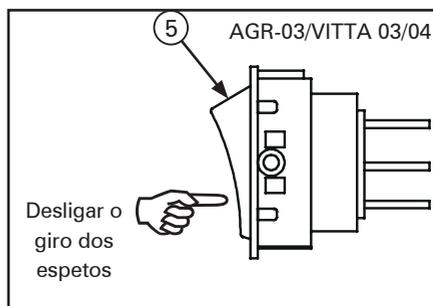
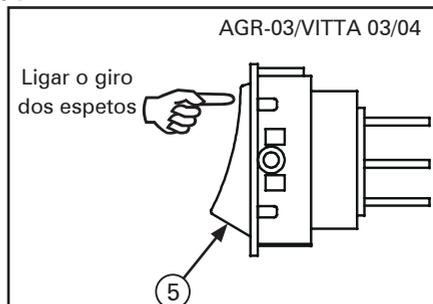
1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Botão de regulação do queimador
5. Liga/desliga rotação dos espetos

Observação: No caso do modelo VITTA PREMIUM 03, o botão (5) também executa o acendimento automático do queimador (7)- ver figuras.

6. Eixos de arraste
7. Queimador
8. Apoio externo dos espetos
9. Roldana de apoio do espeto
10. Plaqueta do número de série

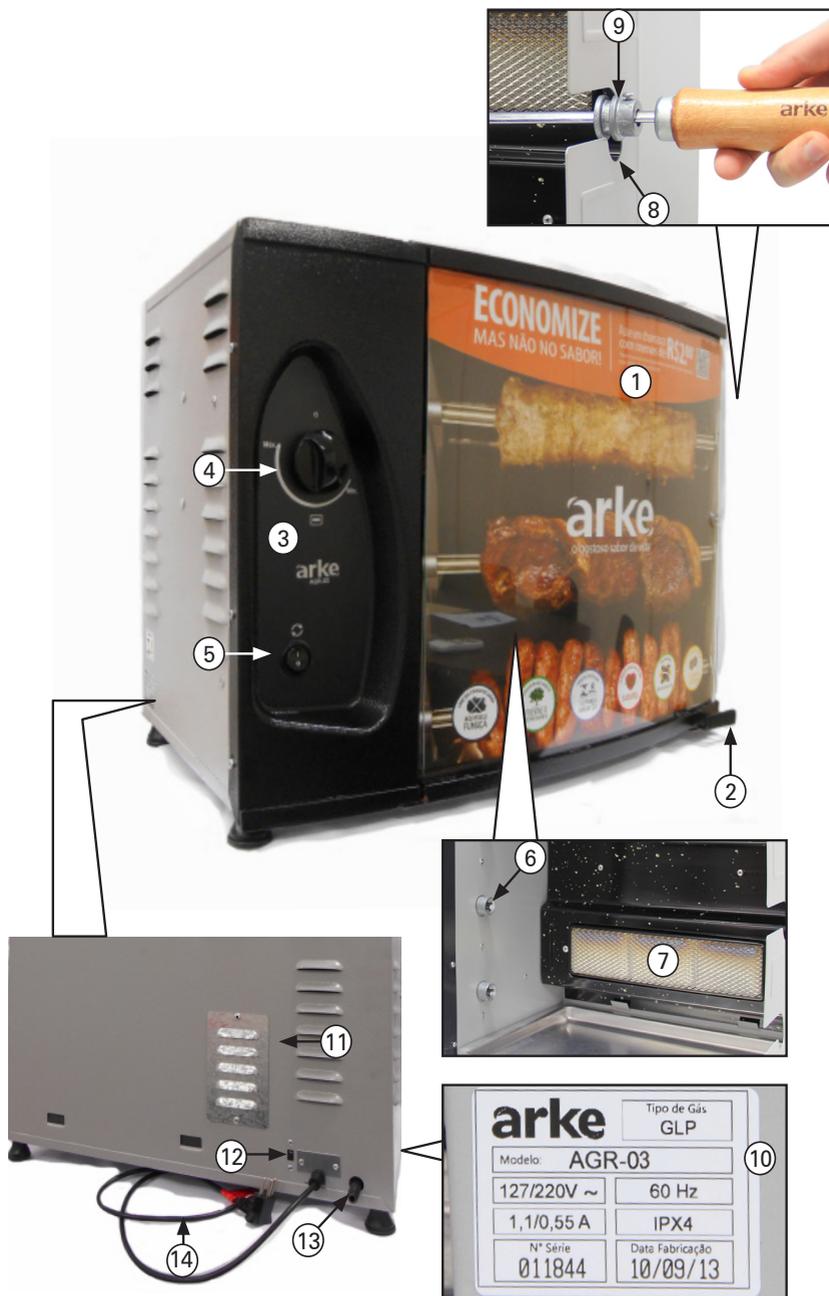
Traseira

11. Saídas de exaustão
12. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
13. Conexão tipo "espiga" para mangueira de gás
14. Cabo de energia



3 - Apresentação do produto

3.2 - Identificação dos componentes



3 - Apresentação do produto

AGR-05 e VITTA PREMIUM -05

Frente e laterais

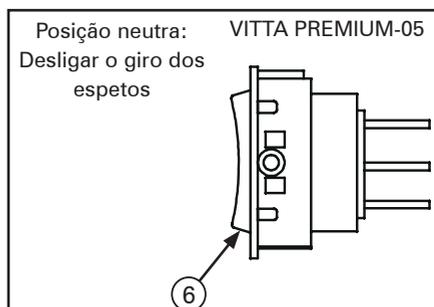
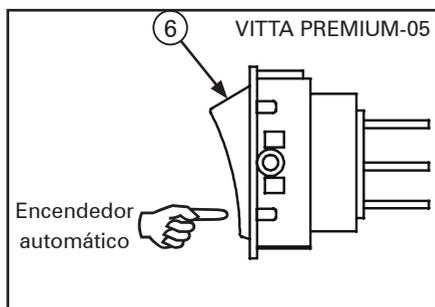
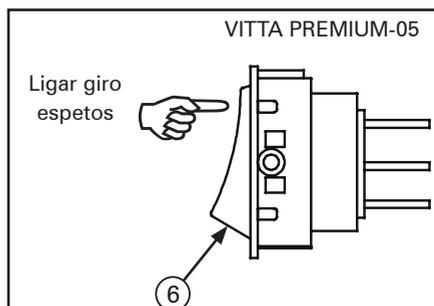
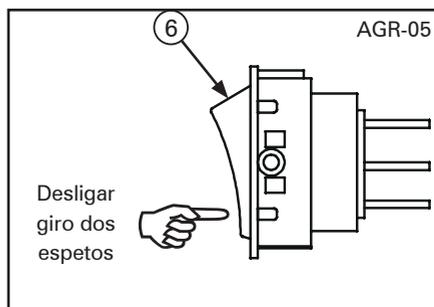
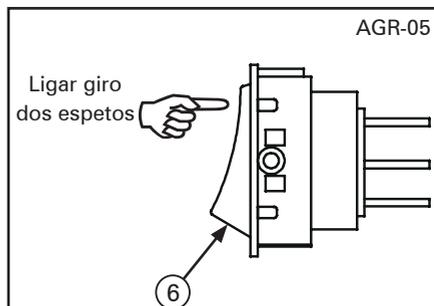
1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Pannel de comando
4. Botão de regulagem do queimador superior
5. Botão de regulagem do queimador inferior
6. Liga/desliga rotação dos espetos

Obs: No caso do modelo Vitta Premium 05, o botão 6 também executa o acendimento automático dos queimadores (8 e 9)- Ver Figuras.

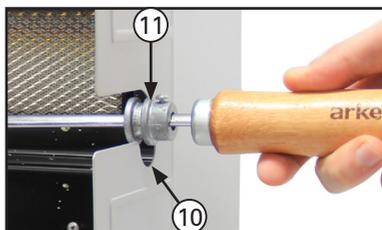
7. Eixos de arraste
8. Queimador superior
9. Queimador inferior
10. Apoio externo dos espetos
11. Roldana de apoio do espeto
12. Plaqueta do número de série

Traseira

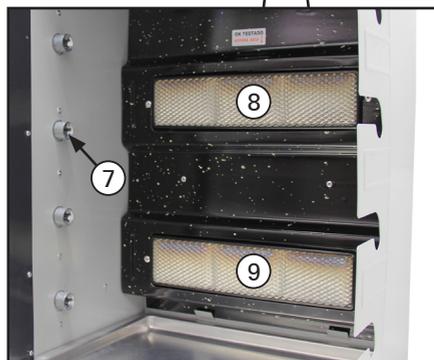
13. Saídas de exaustão
14. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
15. Conexão tipo "espiga" para mangueira de gás
16. Cabo de energia



3 - Apresentação do produto



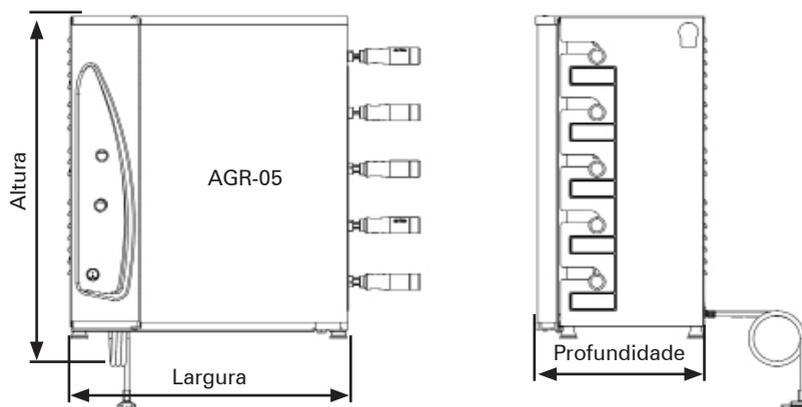
arke	Tipo de Gás GLP
Modelo: AGR-05	(12)
127/220V ~	60 Hz
1,1/0,55 A	IPX4
N° Série 011844	Data Fabricação 10/09/13



3 - Apresentação do produto

3.3 - Especificações técnicas

TABELA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS							
Especificações	AGR-03	AGR-05	VITTA PREMIUM 03	VITTA PREMIUM 05	VULCANO	VITTA 03	VITTA 04
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral, legumes e vegetais (salsichão, carne de gado, suína, frango, peixe, abobrinha, pimentões, cebolas, batatas, milho, etc.)						
Tensão	127V/220V	127V/220V	127V/220V	127V/220V	127V/220V	127V/220V	127V/220V
Frequência	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Potência do motor	90/80 kW						
Cosumo gás por queimador	190 g/h	190 g/h	190 g/h	190 g/h	190 g/h	190 g/h	190 g/h
Quantidade de queimadores	1	2	1	2	2	1	1
Quantidade de espetos	3	5	3	5	5	3	4
Medida dos espetos (cm)	45 de lâmina + 12 de cabo = Total 57						
Peso	16,5 kg	22 kg	16,5 kg	22 kg	19 kg	14 kg	17 kg
Medidas internas - AxLxP (cm)	39x42x25	62x42x32	39x42x25	62x42x25	62x42x25	39x42x25	51x42x25
Medidas externas - AxLxP (cm)	43x56x37	66x56x37	43x56x37	66x56x37	66x56x35	42,5x55x29	54x56x35
Medidas caixa - AxLxP (cm)	51,5x61,5x39	74x6105x39	51,5x61,5x39	74x61,5x39	74x61,5x39	51,5x61,5x39	62x61,5x39



3 - Apresentação do produto

3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador elétrico

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

ITENS AVULSOS				
	ITENS			
PRODUTO	Espeto simples (1)	Espeto duplo (2)	Bandeja coletora de gordura (3)	Manual Instruções (4)
AGR-03	2	1	1	1
VITTA PREMIUM 03				
VITTA 03				
VITTA 04	3	1	1	1
AGR-05	4	1	1	1
VITTA PREMIUM 05				
VULCANO				

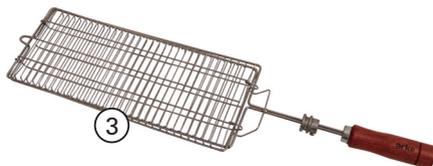
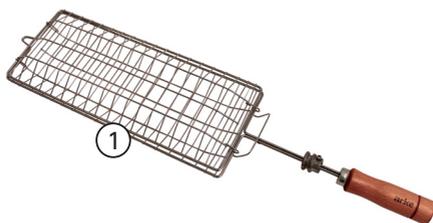


3 - Apresentação do produto

3.5 - Itens opcionais para o assador elétrico

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.

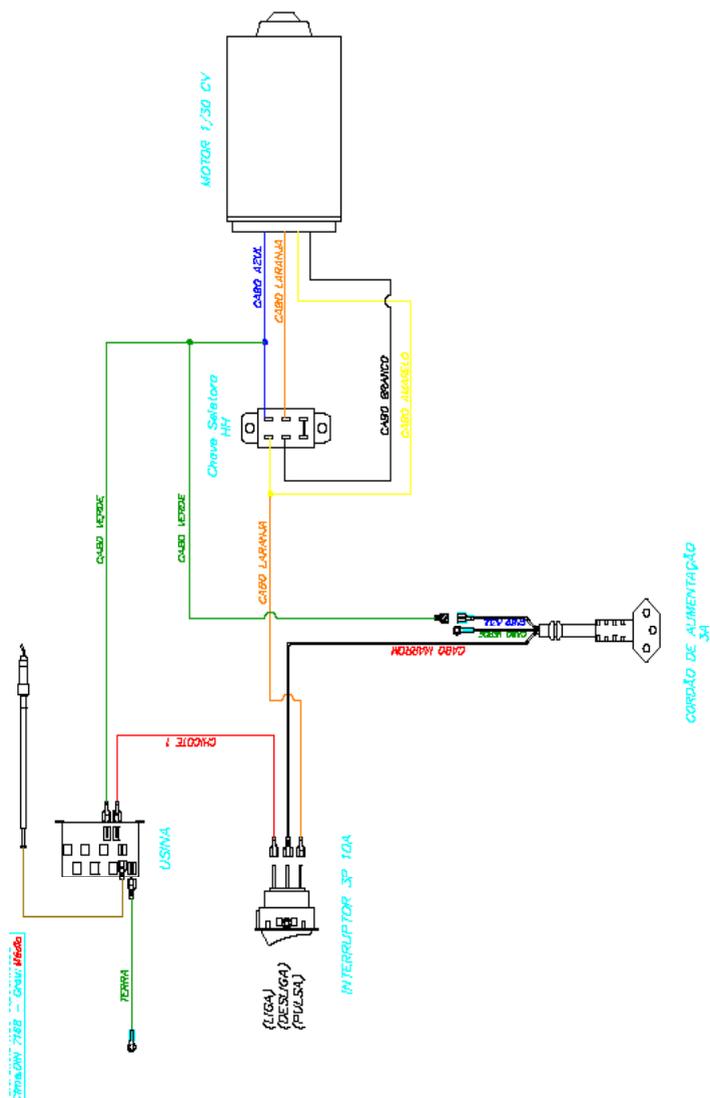
1. Espeto grelha para peixe
2. Espeto grelha multiuso
3. Espeto grelha para coração de frango



3 - Apresentação do produto

Diagrama elétrico do assador rotativo

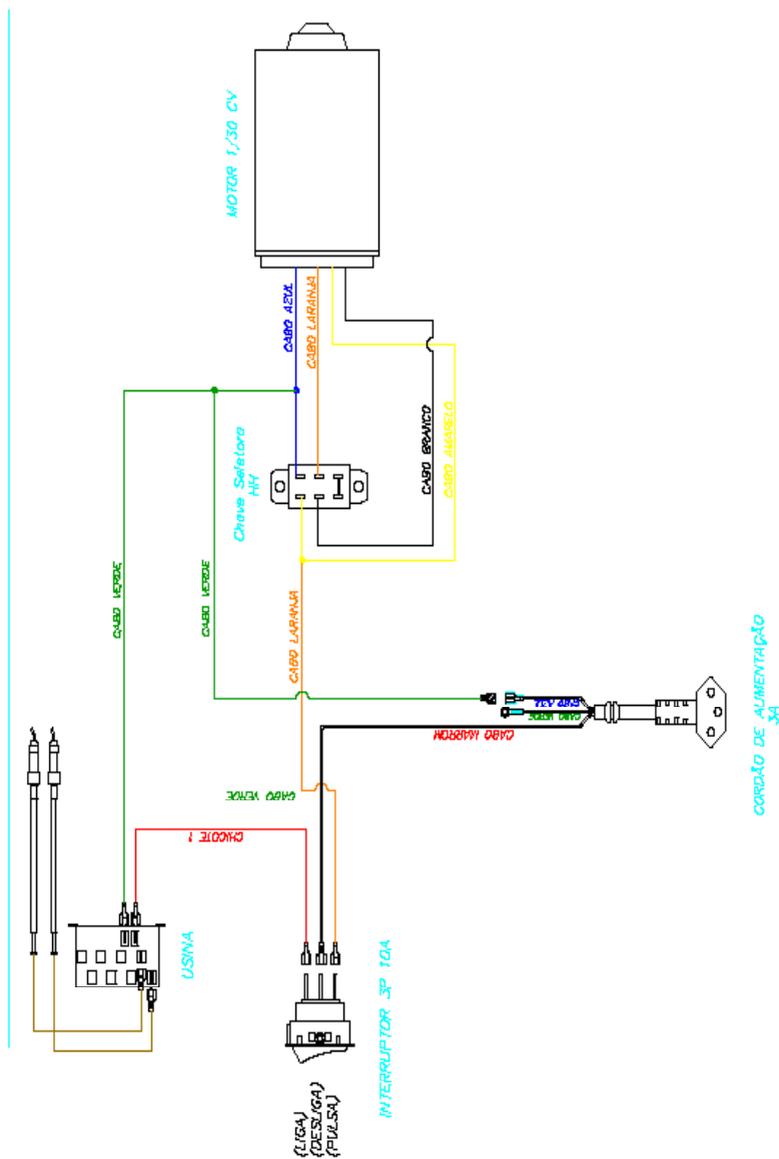
A) Assador VITTA PREMIUM-03 (127 e 220V)



3 - Apresentação do produto

Diagrama elétrico do assador rotativo

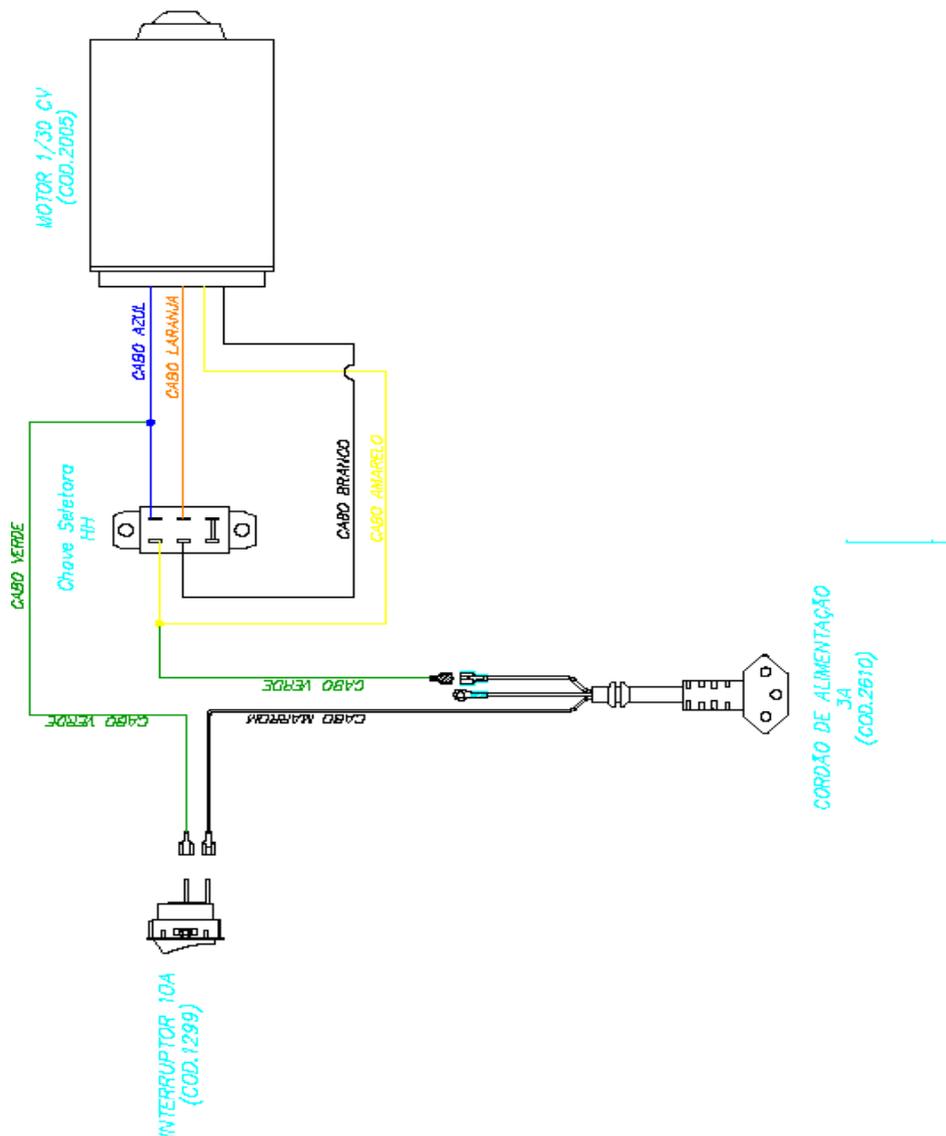
A) Assador VITTA PREMIUM-05 (127 e 220V)



3 - Apresentação do produto

Diagrama elétrico do assador rotativo

A) Assador AGR 03/05, VITTA 03/04 (127 e 220V)



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

4 - Instruções de montagem

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



Nota:

Os componentes para a alimentação do gás não acompanham o assador rotativo

1. Regulador de pressão do gás (válvula do botijão): utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,8 KPa com vazão máxima de 1kg/h, 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: 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.

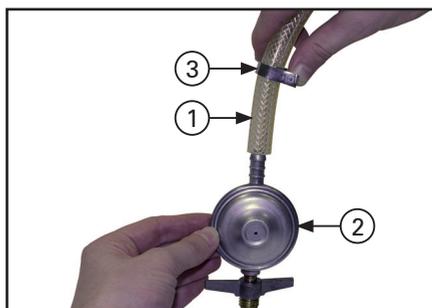
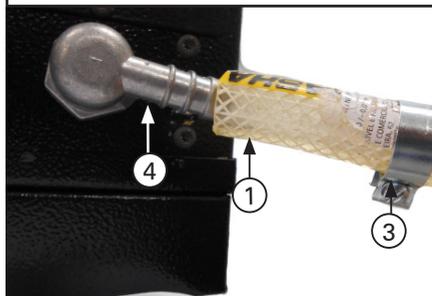
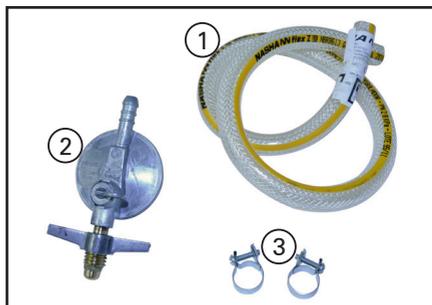
Observações:

- ▶ 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 Rotativo 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 rotativo, obedecendo um afastamento mínimo de 1m.
- 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 rotativo, 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 rotativo para isso, faça a espuma em uma esponja já 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 - Instruções de montagem

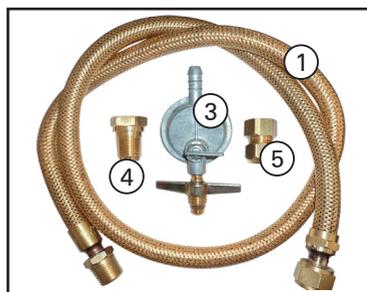
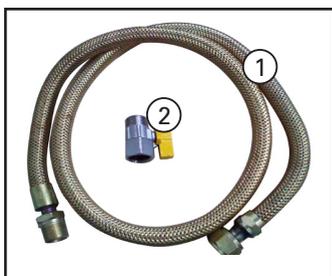
4.4 -Utilizando gás natural ou GLP de central predial

Para esta configuração do aparelho os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente conforme pressão da linha de gás.

A ARKE disponibiliza 2 Kits para alimentação de gás, os quais podem ser adquiridos pela internet na loja virtual da ARKE: <http://www.arke.com.br/acessorios-arke?page=2>

Nº	Código	Descrição
-	2438	Kit baixa pressão
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
2	2433	Registro esfera meia alavanca

Nº	Código	Descrição
-	2436	Kit alta pressão
3	1933	Registro de gás 1 kg/h sem mangueira
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
4	2431	Valvula 5/8"int. x 1/2"ext.
5	2434	Adaptador 1/2" com aperto rápido 3/8"



Antes de conectar o equipamento, certifique-se de que o mesmo é adaptado para o tipo/sistema de gás disponível no local da instalação. Feito isso, verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parametros abaixo:

- Para gás GLP: 2,8 kPa (280 mmCA);
- Para gás natural: 2,2 kPa (220 mmCA);



Atenção!

Caso a medição da pressão supere estes valores, deve-se utilizar uma válvula reguladora de pressão para alimentar o aparelho com a pressão adequada. Qualquer variação na pressão pode prejudicar o funcionamento dos queimadores.

Caso necessário, solicite o auxílio de um técnico qualificado.

4 - Instruções de montagem

4.4- Instalação dos kits de baixa e alta pressão para gás natural e GLP de central predial

Kit de baixa pressão

- a) Rosqueie o registro esfera meia alavanca (2) na tubulação de gás (1).

Obs: O registro (2) e o registro da tubulação devem estar na posição fechada.

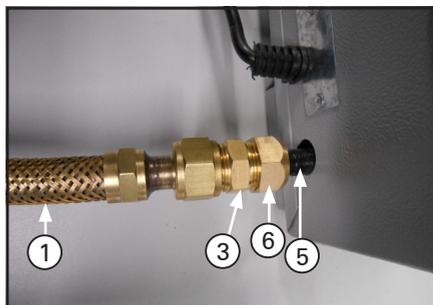
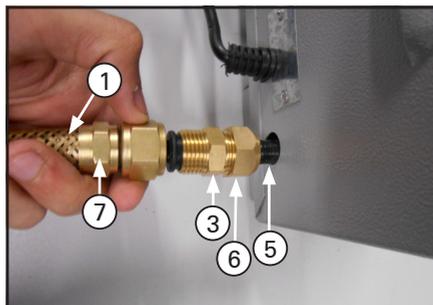
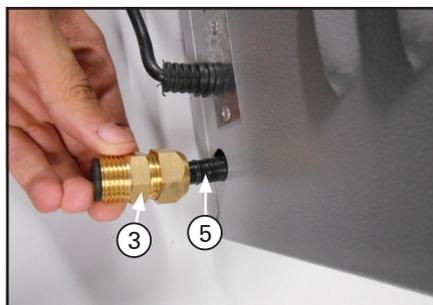
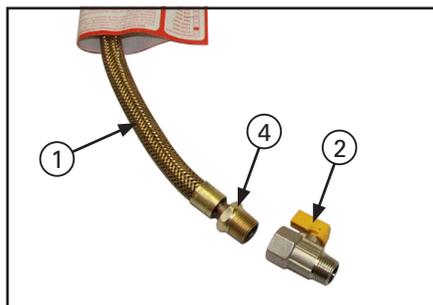
- b) Rosqueie a ponteira macho (4) da mangueira metálica (1) no registro (2).

- c) Encaixe no conector tipo "espiga" (5) do assador rotativo o adaptador 1/2 BSP 3/8 (3) usando um pouco de detergente para lubrificar até o adaptador envolver o conector totalmente.

- d) Aperte completamente a porca (6) usando uma chave de boca de 23 mm, trabalhando o adaptador (3) com uma chave de boca de 21 mm.

- e) Rosqueie a ponta (7) da mangueira metálica (1) no adaptador (3).

- f) Para utilizar o assador rotativo abra ambos os registros.



4 - Instruções de Montagem

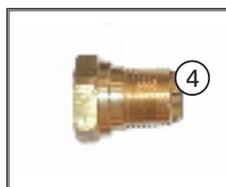
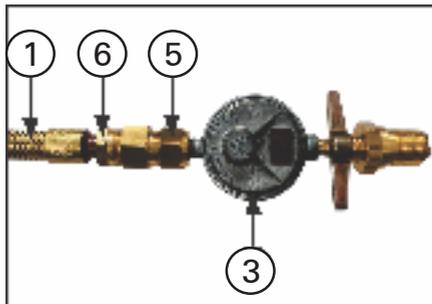
4.4- Instalação dos kits de baixa e alta pressão para gás natural e GLP de central predial

Kit alta pressão

- a) Execute os passos de "c" a "f" do kit de instalação do kit de baixa pressão.
- b) Rosqueie a válvula 5/8" x 1/2" (4) na tubulação de gás.

Obs: *O registro da tubulação deve estar fechado.*

- c) Rosqueie o registro (3) na válvula (4).
- d) Rosqueie o adaptador 1/2" (5) no registro 3.
- e) Rosqueie a ponteira macho (6) da mangueira metálica (1) no adaptador 1/2"(5).
- f) Rosqueie a ponteira fêmea (7) da mangueira metélica (1) na conexão (8) do Assador Rotativo.
- g) Para operar o aparelho, abra o registro da tubulação.



5- Instruções de operação

Identificação dos controles

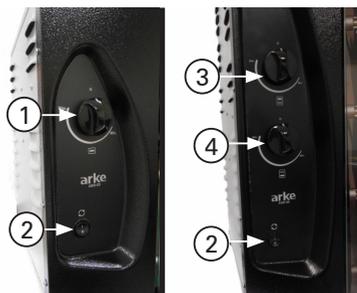
AGR-03/VITTA PREMIUM 03/ VITTA 03/04

1. Botão de regulagem do queimador.
2. Liga/Desliga rotação dos espetos

AGR-05 e VITTA PREMIUM 05

2. Liga/Desliga rotação dos espetos
3. Botão de regulagem do queimador superior
4. Botão de regulagem do queimador inferior.

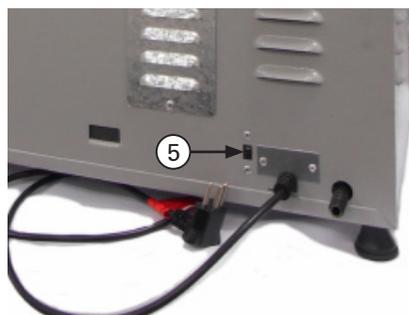
Obs: Nos modelos VITTA PREMIUM 03 E VITTA PREMIUM 05, o botão (2) também executa o acendimento automático do(s) queimador(s).



Procedimento para utilização

Preparando o equipamento

- Instale o sistema de alimentação do gás (ver pgs 25 a 29).
- Verifique a posição da chave seletora de tensão (5) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220V.
- Para maior segurança, procure obedecer as distâncias apresentadas na figura ao lado para o assador rotativo.

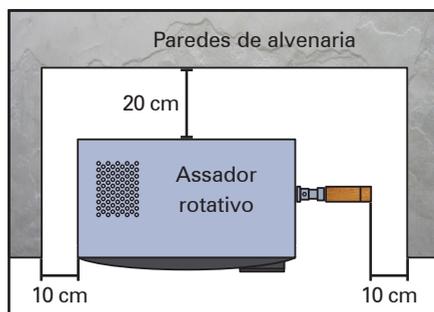


Atenção!

Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria.

Para paredes de madeira dobre as distâncias.

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



5 - Instruções de operação

Operação do equipamento

- e) Antes de colocar os espetos com as carnes no assador rotativo, acenda o(s) queimador(es) (6) desta maneira:

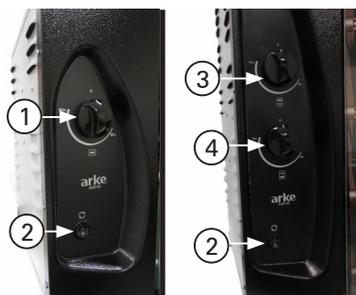


Modelos AGR-03/05 e VITTA 03/04

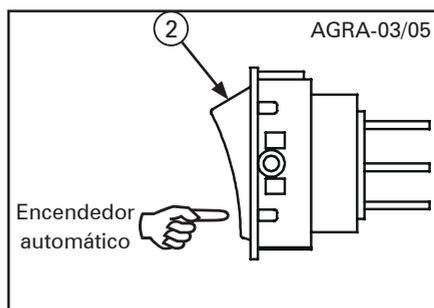
- 1º - Gire o botão de regulagem do gás (1, 3 ou 4) até a posição máxima.
- 2º - Acenda o respectivo queimador (6) com um fósforo ou isqueiro.
- 3º - Após acender os queimadores (6), regule a intensidade dos mesmos conforme necessário.

Modelos VITTA PREMIUM 03 e 05

- 1º - Com a porta de vidro fechada, gire o botão de regulagem do gás (1,3 ou 4) até a posição máxima e então , pressione o botão (2) para acender o queimador (6)- Ver Figura
- 2º - Após acender os queimadores (6), regule a intensidade dos mesmos conforme necessário.



Obs1: Espere até que a tela dos queimadores (6) fique incandescente, aguarde 15 minutos e, só então, coloque as carnes para assar.



Obs 2: Nos modelos AGR-05 e VITTA PREMIUM-05, caso seja assada pouca quantidade de carne, pode-se acender apenas um dos queimadores (6), preferencialmente o superior.

- f) Para evitar fumaça e odores inconvenientes, coloque água na bandeja (7) até formar uma lâmina de aproximadamente 1 cm. Isto evitará que as gotas de gordura entrem em contato com a bandeja quente.
- g) Posicione a bandeja (7) na base do aparelho.

5 - Instruções de operação

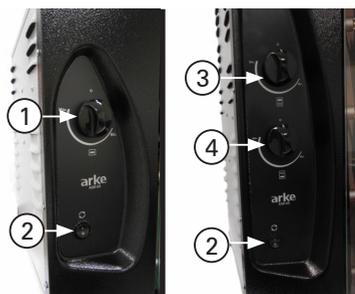
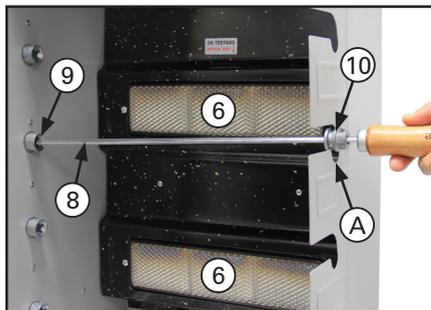
- h) Leve os espetos (8) com as carnes ao assador rotativo, fazendo o seguinte:

- 1º - Passe o espeto pelo vão lateral.
- 2º - Encaixe a ponta do espeto no respectivo eixo de arraste (9).
- 3º - Encaixe o canal da roldana (10) no rebaixo (A) do apoio externo dos espetos .

Obs 1: Os alimentos devem ser distribuídos de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

Obs 2: Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto.

- i) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (2) para ligar o giro dos espetos- ver Figura



Nota:

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



5 - Instruções de operação

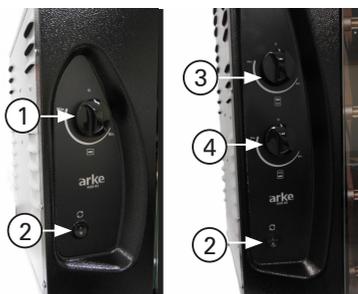
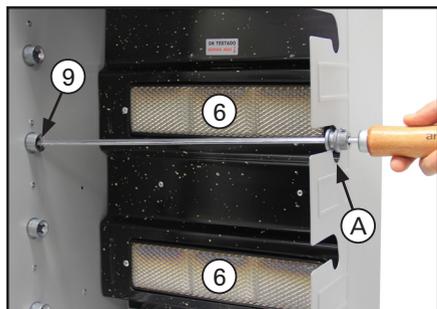
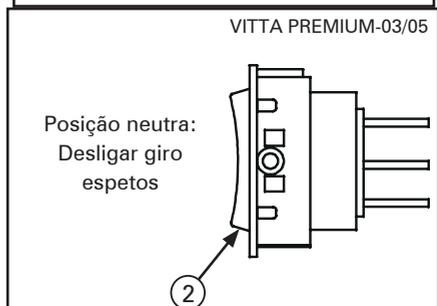
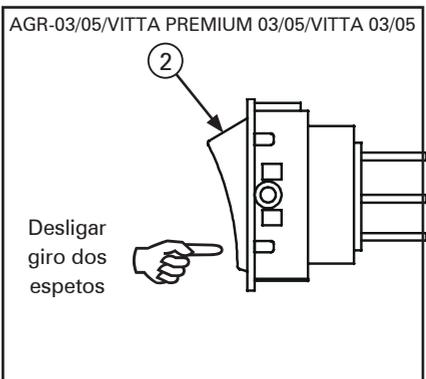
Retirando os espetos

- j) Pressione o botão (2) para desligar o giro dos espetos- Ver figuras.
- k) Abra a porta de vidro através do puxador inferior.
- l) Segure o cabo do espeto e levante-o do apoio (A).
- m) Desloque o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (9).
- n) Caso o assamento esteja concluído, desligue os queimadores (6) girando os botões (1,3 ou 4) até a posição superior.



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.

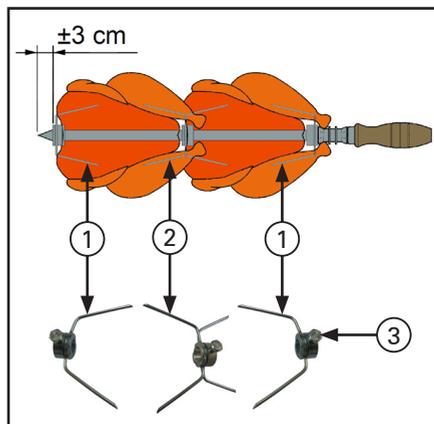


5 - Instruções de operação

Espetando frangos inteiros

É possível assar frangos inteiros no assador rotativo (menos nos modelos **VITTA 03/05**). Para isso será necessário adquirir 2 garfos simples (1) e 1 garfo duplo (2) - para 1 espeto simples.

- Solte o parafuso (3) dos garfos (1 e 2) com uma chave canhão 7/16", que deve ser adquirida separadamente.
- Encaixe o primeiro garfo simples (1) no espeto (veja a posição na figura ao lado), deslizando-o até a base do mesmo. Reaperte o parafuso (3).
- Coloque o primeiro frango no espeto, espetando as pontas do garfo (1) na parte interna das coxas do frango.
- Instale o garfo duplo (2) de modo a apertar o frango contra o garfo (1), deixando-o firme para que gire junto com o espeto. Reaperte o parafuso (3).
- Espete o segundo frango da mesma forma e então, instale o segundo garfo (1). Reaperte o parafuso (3).
- Após retirar um espeto com frangos assados, faça o seguinte:
 - 1º - Apoie a ponta do espeto num recipiente adequado, deixando-o na vertical.
 - 2º - Solte o parafuso do garfo simples frontal com a chave canhão 7/16".
 - 3º - Com um utensílio adequado, empurre o frango para dentro do recipiente.
 - 4º - Solte também o garfo duplo e remova o outro frango.



Chave canhão 7/16"

5 - Instruções de operação



Nota:

Os espetos com frangos inteiros devem ser posicionados no assador da seguinte forma:

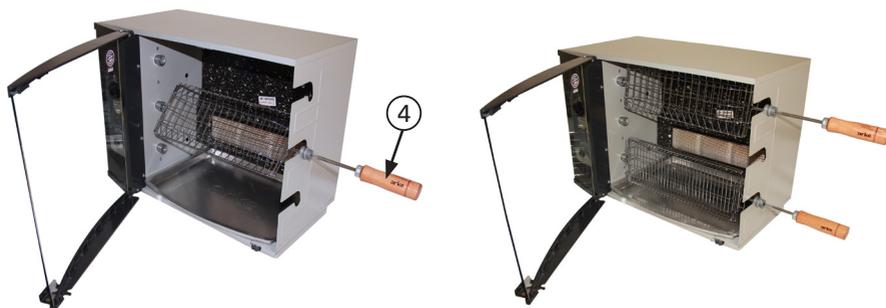
VITTA SMART-03: Apenas 1 espeto com 2 frangos, encaixado no eixo de arraste central.

VITTA SMART-05: Apenas 2 espetos (com 2 frangos cada), encaixados no 2º e 4º eixos de arraste.

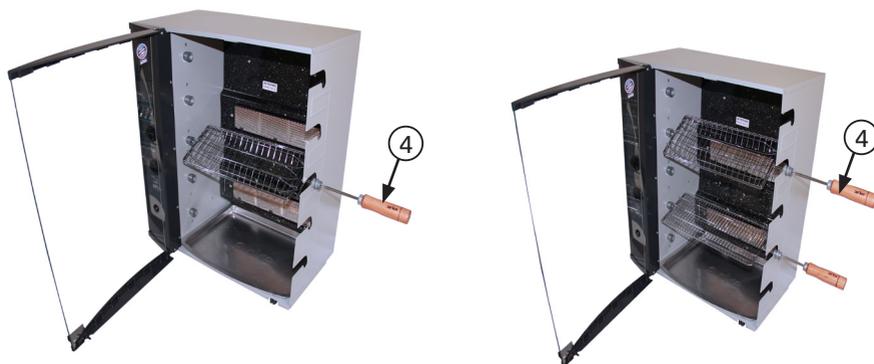
Posicionamento dos espetos grelha

Ao usar espetos grelha (4), que são itens opcionais (ver pág. 18), estes devem ser posicionados no Assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos grelha).

AGR-03 e VITTA PREMIUM 03



AGR-05 e VITTA PREMIUM 05



5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Não ligue o assador rotativo na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do assador rotativo 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 assador rotativo durante o seu funcionamento;
- ▶ Limpe o assador rotativo 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 até a posição superior) e o sistema de rotação dos espetos (pressionando o botão para a posição correta).

Espere a energia voltar para continuar o assado.

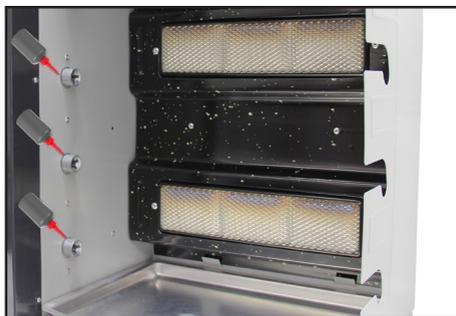
6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o assador rotativo da rede elétrica;
- ▶ Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- ▶ Procure fazer a limpeza com o assador rotativo 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 neutro, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...);
- ▶ Para a limpeza da(s) resistência(s) recomenda-se utilizar produto levemente abrasivo e produtos de limpeza;
- ▶ A garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do assador rotativo, 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 rotativo 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.



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 rotativo em outra rede elétrica previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma assistência técnica autorizada ARKE.
- ▶ Os queimadores não tem calor: Certifique-se 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 vazamento 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.

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 o sistema de rotação dos espetos. Espere a energia voltar para continuar o assamento.

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) 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

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.

Esta garantia é válida somente na fábrica da ARKE ou nos postos de assistência técnica autorizada, desde que:

- ▶ O produto 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, 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: (54) 3218-3700 - Fax: (54) 3128-3742

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

www.arke.com.br

