

CHURRASQUEIRA A GÁS DE EMBUTIR ATENAVETRO

MANUAL DE USO



arke
o gostoso sabor da vida

INTRODUÇÃO

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada. A Churrasqueira a gás de embutir 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:

Fone: +55 54 3218-3700 / +55 54 99115-0222

E-mail: vendas@arke.com.br

Em caso de dúvida, consulte a Assistência Técnica de sua região ou se preferir, consulte a Fábrica:

Fone: +55 54 3218-3727

E-mail: assistencia@arke.com.br

A ARKE na internet e redes sociais



www.arke.com.br



arkegastronomia



arkegastronomia



arkegastronomia



(54) 99115-0222



vectorarke

Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

INTRODUÇÃO

O produto que você acaba de receber é uma Churrasqueira de alto poder calorífico, com tecnologia inovadora e design minimalista.

Leia com atenção cada capítulo deste manual do usuário especialmente os capítulos 4, 5 e 8 que explica com detalhes a maneira correta de utilização do produto com **SEGURANÇA**.

SEGURANÇA EM 1º LUGAR!

A ARKE coloca sempre em primeiro lugar a segurança de seus usuários, portanto, leia cuidadosamente os parágrafos abaixo para utilizar corretamente seu produto, sem preocupações.

- 1 . O equipamento que você acaba de adquirir é um equipamento de uso **CONSTANTE**, sendo obrigação do usuário estar a todo tempo atento ao correto funcionamento do aparelho. Se porventura o usuário precisar se distanciar da churrasqueira, deve-se desligá-la (colocando o botão da escala de temperatura na posição "OFF"), religando-a assim que estiver novamente a frente do equipamento em devidas condições de operá-lo.
- 2 . Além disto, ela deve ser instalada a no mínimo 90cm de altura (altura padrão de bancadas), distância esta que uma criança, sem juízo de senso, não consiga operar a Churrasqueira conforme regulamenta o INMETRO.

ÍNDICE

1. ATENÇÃO IMPORTANTE	01
2. Especificações técnicas	02
2.1. Churrasqueira à gás ATENA.....	02
2.2. Churrasqueira à gás VETRO.....	03
3. Cuidados para desembalar	04
4. Instalação do produto	05
4.1. Tabela de medidas para o furo do nicho	05
4.2. Instalação em bancada.....	06
4.3. Instalação em pedra.....	07
5. Dicas de instalação do gás.....	08
5.1. Acessórios de instalação - gás GLP.....	08
5.2. Acessórios de instalação - gás GN.....	09
6. Guia rápido de utilização	10
7. Instalação e substituição da pilha.....	11
8. Instruções de segurança	12
9. Soluções de Problemas.....	13
10. Atenção.....	14
11. Como utilizar com o mínimo de fumaça	15
12. Limpeza e manutenção do equipamento	16
12.1 Limpeza da churrasqueira.....	16
12.2 Limpeza acessórios.....	16
12.3 Manutenção tampo inox.....	17
12.4 Manutenção tampo vidro.....	17
13. Garantia	18
13.1 Termo de garantia Arke	18
13.2 As garantias legais e/ou contratuais não cobrem.....	18
13.3 No ato da entrega	19
13.4 Considerações gerais.....	19
14. Fale com a ARKE	20



ATENÇÃO - IMPORTANTE



CHEIRO DE GÁS

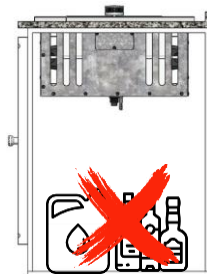
Certifique-se de que todas as conexões de gás (botijão, registro, registro esférico na parede, espigão) estejam isentos de vazamento.

Jamais ligar a churrasqueira enquanto não tiver verificado os itens acima.



ARMAZENAMENTO

Não armazene ou use PRODUTOS inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho que gere chama.



REPOSIÇÃO DE ÁGUA

Para reposição da água na bandeja durante o churrasco, **DEVE-SE** desligar a churrasqueira antes do reabastecimento e aguardar no mínimo 5 minutos antes de colocar a nova porção de água. Este tempo é necessário para que a bandeja se resfrie e não haja riscos de formação de labaredas provenientes do contato da gordura aquecida na bandeja com a água que está sendo colocada dentro.



SUPERFÍCIE QUENTE

Durante a utilização, não toque na moldura de acabamento de inox ou vidro da churrasqueira (tampo), pois conforme contido no alerta gravado no tampo, a superfície atinge altas temperaturas, podendo causar queimaduras. Durante o uso, o botão de regulagem da temperatura também se aquece da mesma forma como a moldura metálica, e deve ser operado/manuseado apenas através dos anéis de borracha



ACIONAMENTO

Nunca aproxime o rosto ou debruce sobre a churrasqueira durante o acionamento.

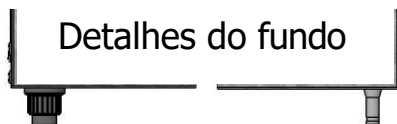
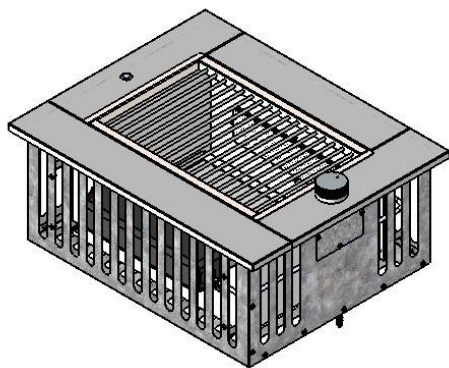
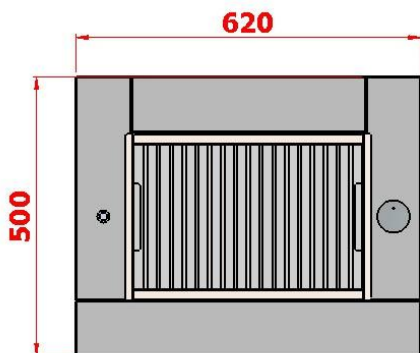
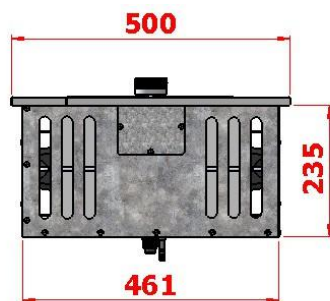
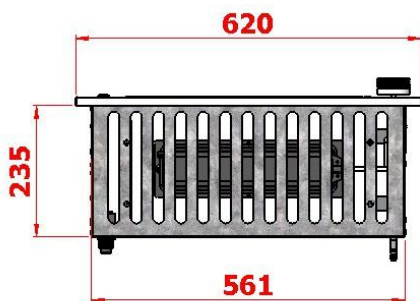


OPERAÇÃO COM GÁS

A churrasqueira de embutir ARKE opera com: gás GLP (gás liquefeito de petróleo) com regulador de pressão de gás de 2,80 KPa (válvula do botijão de 1 kg/h,) conforme NBR 8473. **Nunca instale um regulador de alta pressão** ou reguladores com data de validade vencida. GN (gás natural) com pressão de instalação de 1,25 KPa.

2.1. Churrasqueira à gás ATENA

- Produto em aço inox
 - INOX 304: Tampo, fire box, grelha, suporte para espetinhos.
 - INOX 430: Caixa coletora de gordura.
- 02 queimadores à gás infravermelhos gerando 4500 Kcal/h de energia no total.
- 1 botão de regulagem de temperatura dos 2 queimadores.
- Funciona com gás GLP e GN
- Acendimento elétrico dos queimadores (usina elétrica a bateria)

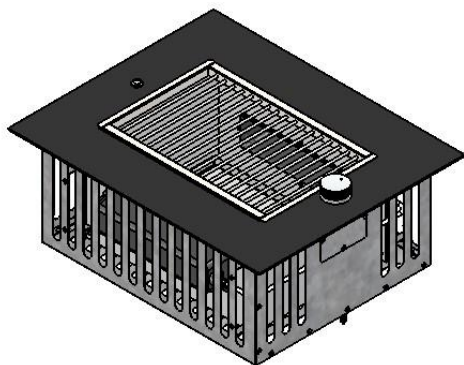
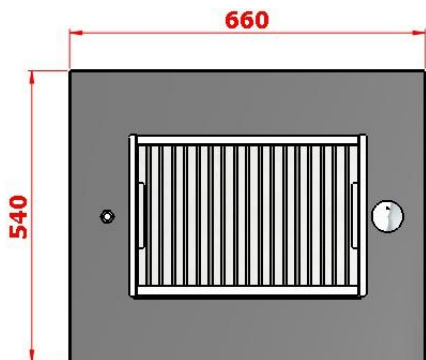
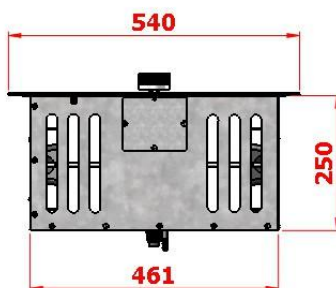
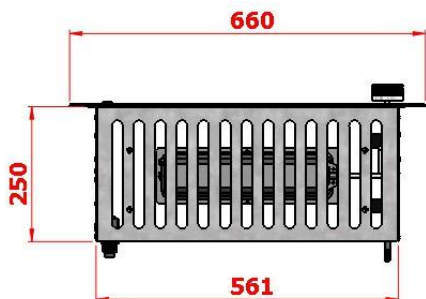


usina elétrica/bateria

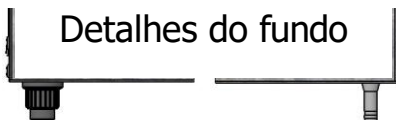
espiga entrada de gás

2.2. Churrasqueira à gás CEG VETRO

- Produto em aço inox
 - INOX 304: Fire box, grelha, suporte para espetinhos.
 - INOX 430: Caixa coletora de gordura.
- Tampo em vidro temperado de 6 mm
- 02 queimadores à gás infravermelhos gerando 4500 Kcal/h de energia no total.
- 1 botão de regulação de temperatura dos 2 queimadores.
- Funciona com gás GLP e GN.
- Acendimento elétrico dos queimadores (usina elétrica a bateria)



Detalhes do fundo



usina elétrica/bateria

espiga entrada de gás

3. CUIDADOS PARA DESEMBALAR

Ao receber sua churrasqueira à gás de embutir ATENA ou VETRO siga as instruções abaixo para retirar sua churrasqueira da embalagem de forma correta e não sofra danos.



Retire as cantoneiras e as placas de isopor.

Abra a embalagem e retire as caixas com os acessórios.



Retire a manta expandida que protege o painel de inox ou de vidro.



Após posicionar as mãos nos cantos diagonais da parte interna da churrasqueira, conforme imagem, puxe-a para cima e retire-a da caixa.

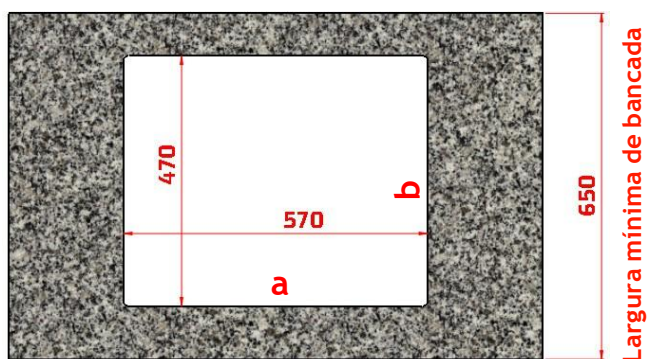
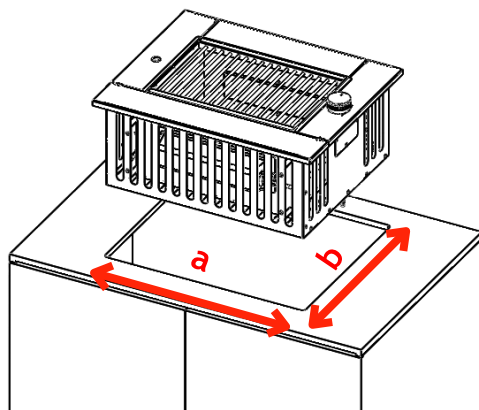


Sua bandeja coletora de gordura e a grelha uruguaia estarão embaladas no corpo da churrasqueira. Use a mesma pegada anterior para mover e encaixar a churrasqueira no nicho recortado de sua bancada.

4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.1. Tabela de medidas para o furo do nicho

MODELO	MEDIDAS		LARGURA MÍNIMA DA BANCADA	PESO DA CHURRASQUEIRA
	a	b		
ATENA	570 mm	470mm	650 mm	15,7 kg
VETRO				19,2 kg

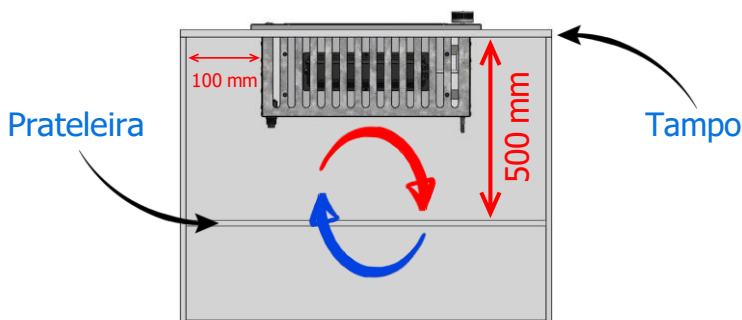


4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

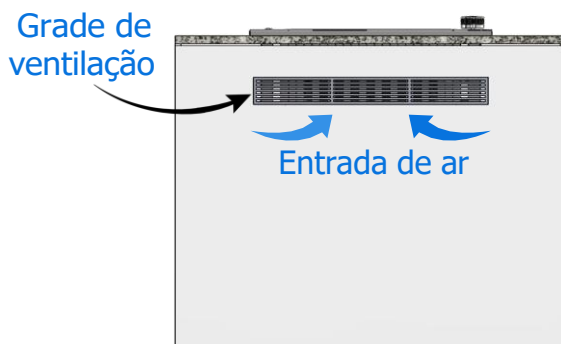
4.2. Instalação em bancada

Com ou sem armário na parte inferior:

Para instalar a churrasqueira embutindo-a em bancada horizontal com ou sem fechamento de armário na parte inferior, não se faz necessário construir uma abertura de ventilação, pois as aberturas das portas de fechamento do armário já são suficientes para a troca de calor e entrada de oxigênio. Deve-se deixar um **espaço mínimo de 500 mm** do tampo até a prateleira mais próxima para uma melhor circulação de ar e dissipação do calor. A parte embutida da churrasqueira deve ficar afastado das paredes do armário **no mínimo 100 mm**.



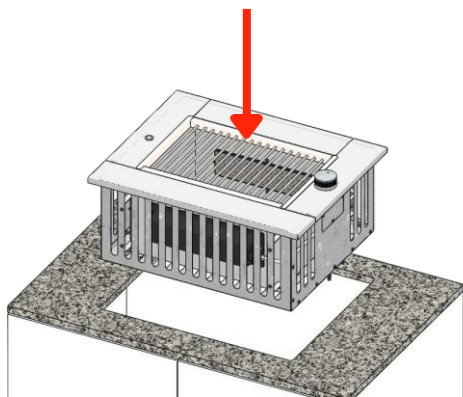
Porém, em casos onde não há portas ou entradas mínimas de ar, a colocação de uma grade de ventilação é necessário, pois os queimadores necessitam de oxigênio para o correto funcionamento.



4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.3. Instalação em pedra

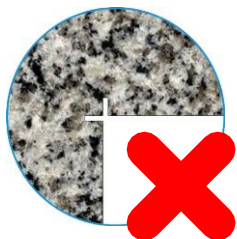
Retire seu produto e encaixe no nicho feito na pedra (conforme tabela do produto contida neste manual).



Caso julgue necessário, o produto pode ser vedado juntamente à pedra com a aplicação de silicone de alta temperatura (não incluso) para garantir a total fixação e vedação;



É recomendável que o recorte na pedra seja realizado com cantos arredondados (**MIN. 10mm de RAI0**), este tipo de recorte suaviza a formação de micro trincas e posterior quebra.



Recorte quando cruzado fragiliza a pedra e pode gerar trincas e (ou) a quebra da pedra.

5.1. Acessórios de instalação gás GLP

Para gás GLP em botijão P13 a instalação deverá ser feita com:



- Mangueira PVC flexível gás conforme norma NBR 8613 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Regulador de pressão para gás GLP com 2,80 kPa (válvula do botijão e 1kg/h) conforme norma NBR 8473.
- Abraçadeiras
- Chave de fenda



Nunca instale regulador de "alta pressão" ou reguladores com data de validade vencidas

Para gás GLP encanado a instalação deverá ser feita com:



- Mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2" conforme norma NBR 8473.
- Adaptador aperto rápido R. 1/2 BSP(E) x TM 3/8
- Veda rosca
- Anel Oring
- Chaves inglesas



A pressão do gás para GLP deve estar entre 2,8 kPa (280 mmca) e 3,5 kPa (350 mmca)

5.2. Acessórios de instalação gás GN

Para gás GN a instalação deverá ser feita com:



- Mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Registro esfera manopla borboleta PN 25 e DN 15 R. 1/2 NPT(E) x 1/2 NPT(E) 90°
- Adaptador aperto rápido R. 1/2 BSP(E) x TM 3/8
- Veda rosca
- Anel Oring
- Chaves inglesas

Para esta configuração é necessário solicitar à fábrica no momento do pedido para que ela saia de fábrica com as modificações necessárias para funcionamento com gás GN.



A pressão do gás para GN deve ser de 2,2 kPa (220 mmca)

6. GUIA RÁPIDO DE UTILIZAÇÃO

Após instalada a churrasqueira, seguir os passos abaixo para a sua utilização:



1º PASSO:

Colocar bandeja coletora de gordura na churrasqueira e adicionar água na bandeja (1 litro por cada hora ligada).

2º PASSO:

Pressionar o botão de regulagem de temperatura para baixo e girar o botão no sentido anti-horário.



3º PASSO:

Pressione o botão de acendimento elétrico mantendo o botão do gás pressionado, e certifique-se que os queimadores estão acesos.

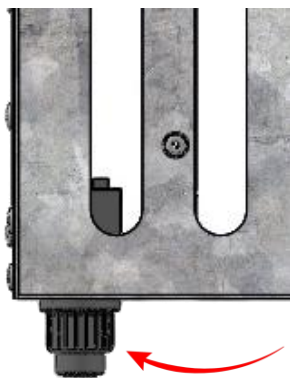
CUIDADOS COM A IGNIÇÃO E BOTÃO DE ACIONAMENTO ELÉTRICO

Para que a ignição do equipamento seja eficiente, água e gordura não devem cair sobre o queimador e botão de acionamento elétrico. Ao cair resíduos no queimador, podem sujar o eletrodo e sensor termopar, ocasionando problemas de funcionamento na churrasqueira. Sendo assim, os componentes citados devem estar sempre limpos, caso contrário, pode ocorrer deficiência no acendimento.

7. INSTALAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DA PILHA

Os dois modelos de churrasqueira utilizam usina de ignição a pilha e é necessário instalar uma pilha AA para acionar a corrente elétrica nos acendedores.

A usina está localizada na parte inferior e para a instalação ou substituição da pilha, seguir os seguintes passos:

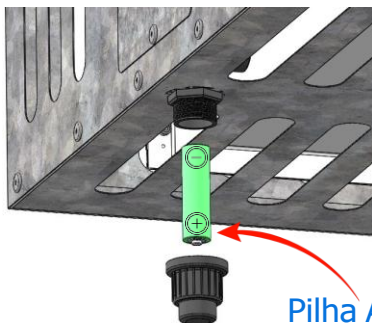
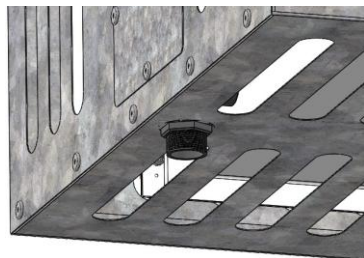


1º PASSO:

Localizar a tampa da usina elétrica na parte inferior a esquerda (olhando de frente) da churrasqueira.

2º PASSO:

Desrosquear a tampa no sentido anti-horário e tirar ela.



3º PASSO:

Colocar a pilha AA com o polo NEGATIVO para cima e o POSITIVO para baixo. Após posicionado a pilha, colocar a tampa e rosquear novamente fechando a usina.

8. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Não utilizar o equipamento sem certificar-se dos itens listados abaixo:

O equipamento que você acaba de adquirir é um equipamento de uso CONSTANTE, não autônomo, chamado CEG, sendo obrigação do usuário estar a todo tempo atento ao correto funcionamento do aparelho. Se porventura o usuário precisar se distanciar da churrasqueira, deve-se desligá-la (colocando o botão da escala de temperatura na posição "OFF"), religando-a assim que estiver novamente a frente do equipamento em devidas condições de operá-lo.

Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não se machuquem brincando com o equipamento, ou correndo próxima a ele.

Não utilizar carvão, briquete ou qualquer outro combustível semelhante neste equipamento. Verificar se não há vazamentos de gás. Recomendamos a realização de teste de vazamento,

passando-se um pouco de espuma de detergente nas conexões de entrada e saída de gás, verificando se não há formação de pequenas bolhas de ar, que indicam a presença de vazamento.

Verificar se a bandeja de água está cheia ou pelo menos o mínimo de água para cada hora de utilização (1L por hora) inicial do equipamento. A não utilização de água na bandeja, pode ocasionar problemas com seu equipamento que além de danificar ele, pode gerar riscos ao usuário por causa da carbonização da gordura na bandeja.



A gordura carbonizada se transforma em combustível e pode gerar chama.

Nunca armazene álcool, ou qualquer outro líquido inflamável próximo do equipamento, no carrinho ou móvel onde estiver instalada.

Não acumule resíduos de gordura no corpo ou bandeja do equipamento, a gordura carbonizada em contato ao queimador pode causar chamas.

Em caso de odores característicos de gás, não utilize a churrasqueira em hipótese alguma. Verifique a fonte por onde está ocorrendo o vazamento e certifique-se da manutenção.

Certificar-se que ambos os queimadores foram acesos após a liberação do gás e acionamento do botão de ignição, e também que os mesmos continuem acesos durante todo o uso.

Após utilização do equipamento, sempre feche o registro de gás garantindo que o mesmo só será reaberto na próxima utilização do mesmo.

Nunca jogue água sobre a churrasqueira, evitando assim possíveis labaredas.

Observação:

Caso acabe a água da bandeja, aguarde o resfriamento da bandeja para o reabastecimento. Nunca reponha a água com gordura carbonizada na bandeja e o equipamento aceso. Nunca utilize papel alumínio ou manta grill sobre a totalidade da grelha ou bandeja, pode

causar superaquecimento. Caso utilize qualquer um destes, é necessário deixar áreas para a massa de ar quente circular.

9. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Não utilizar o equipamento sem certificar-se dos itens listados abaixo:

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS	AÇÃO CORRETIVA
CHEIRO DE GÁS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a churrasqueira e a fonte de gás e aguarde o gás se dissipar. 2. Não utilizar a churrasqueira até que o vazamento de gás seja detectado em sua instalação. 3. Verifique se há vazamento na válvula de segurança com espuma de sabão. 4. Verifique se há vazamento na espiga com espuma de sabão. 	
CHURRASQUEIRA NÃO ACENDE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tipo de gás errado. 2. Obstrução da tubulação por corpo estranho (sujidades plásticas, isopor). 3. Instalação do gás encanado obstruída, sem pressão ou com água na tubulação. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar o fornecimento de gás de sua casa e a nota fiscal do equipamento (GN ou GLP). 2. Em caso de obstrução na churrasqueira entrar em contato com a assistência Arke. 3. Verificar com a empresa responsável pelo fornecimento de gás.
FALHA NO FAISCAMENTO ELÉTRICO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Falta de carga na pilha. 2. Eletrodo distante do ancoramento. 3. Botão de ignição travado por gordura ou terminal solto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trocar a pilha. 2. Verificar se a tela do queimador está muito longe da ponta do eletrodo. 3. Entrar em contato com a Assistência Arke.
BARULHO NO QUEIMADOR (ronco)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trinca na pedra do queimador. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entre em contato com a Assistência Arke para substituição da peça em garantia ou não.
CHAMA AZULADA E TREMULANDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pressão de gás inadequada. 2. Falta de oxigenação na parte inferior da churrasqueira. 3. Desalinhamento do bico injetor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar a instalação do gás. 2. Certificar-se de que a parte inferior da churrasqueira tem espaço mínimo para troca de oxigênio, conforme manual. 3. Entrar em contato com a Assistência Arke.
CHAMA SAINDO DO QUEIMADOR	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tipo de gás errado. 2. Trinca na pedra do queimador. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entre em contato com a Assistência Arke para substituição da peça em garantia ou não.

10. ATENÇÃO

- Durante a utilização, não toque no tampo de inox ou de vidro, da churrasqueira, pois a superfície atinge temperaturas elevadas (conforme alerta marcado no tampo), podendo causar queimaduras.



SUPERFÍCIE QUENTE

- Não deixe próximo das partes quentes da churrasqueira, materiais ou aparelhos que se danifiquem com o calor.
- Em caso de armários abaixo da churrasqueira, as paredes devem ficar no mínimo a 100 mm do corpo da churrasqueira.

Nunca deite o botijão de gás

Jamais deite o botijão de gás, seja por motivo de espaço ou pelo gás estar acabando, pois o gás encontra-se em estado líquido.

Podendo ocorrer um aumento da pressão impedindo a função do regulador de pressão o que pode causar um acidente grave

Leia atentamente as instruções de segurança antes da instalação e utilização do produto.

11. Como utilizar com o mínimo de fumaça

• NUNCA UTILIZAR SEM ÁGUA

- Para uma melhor experiência de uso com o mínimo de fumaça possível, DEVE-SE utilizar água na bandeja coletora de gordura que fica abaixo da grelha.
- A água faz parte do processo de utilização da churrasqueira, além de reduzir a fumaça, ajuda na limpeza após o uso e ainda colabora para a conservação da churrasqueira.
- Recomenda-se a utilização de 1L de água para cada hora de funcionamento da churrasqueira e deve repor a água antes de secar a água que está na bandeja, não podendo ser inferior à 1cm. Essa reposição pode ser feita com um recipiente (jarra, copo, caneca, etc), despejando a água por sobre a grelha.
- Pode-se utilizar também um funil, conduzindo a água de forma melhor entre a grelha e a bandeja.



IMPORTANTE:

Para reposição da água na bandeja durante o churrasco, DEVE-SE desligar a churrasqueira antes do reabastecimento, e aguardar no **mínimo 5 minutos** antes de colocar a nova porção de água.

Este tempo é necessário para que a bandeja se resfrie e não haja riscos de labaredas provenientes do contato da gordura aquecida na bandeja, com a água que esta sendo repostada.

NÍVEL DE EMISSÃO DE FUMAÇA - COMPARATIVO



ATENÇÃO:

- Escala considerando que a bandeja esteja com água.
- Para uso em áreas internas como cozinhas ou áreas fechadas se faz necessário a utilização de depurador ou coifa.
- Para áreas com boa circulação de ar, como varandas ou áreas gourmet abertas pode utilizar sem exaustão

12. Limpeza e manutenção do equipamento

12.1 LIMPEZA CHURRASQUEIRA:

Corpo interno - utilize uma esponja macia levemente umedecida com detergente neutro e passe nas laterais e no fundo (não passar nos queimadores).

Tampo inox - utilize uma esponja macia umedecida com detergente neutro, passando no sentido do escovado, a fim de evitar riscos ao acabamento. Após esse processo, passar um pano umedecido com água para tirar o sabão e a sujeira; na sequência, enxugar com um pano seco todas as áreas.

Tampo de vidro - prepare uma solução de água morna e detergente neutro e passe no vidro com uma esponja macia, na sequência limpe com um pano de microfibras. repita o processo se necessário. Após utilize limpador para finalização e brilho do tampo.

12.2 LIMPEZA ACESSÓRIOS:

Grelha uruguaia, grelha auxiliar, suporte para espetos e bandeja coletora de gordura - devem ser retiradas e lavadas com água, detergente alcalino e esponja. Após lavagem, todos os itens devem ser secos com pano macio. Se a gordura estiver carbonizada nos componentes, recomendamos deixá-los de molho numa mistura de bicarbonato de sódio e água de um dia para o outro. Logo após esse período lavar com detergente alcalino e esponja.

IMPORTANTE:

Ao limpar a churrasqueira, não deixe água ou produtos de limpeza entrarem em contato com o botão de acionamento elétrico, pois ao entrar líquido na parte interna, o contato elétrico pode ser fechado causando acionamento indesejado ou pane elétrica.



ATENÇÃO:

- **Jamais encharque ou enxague a churrasqueira com água, pois ela possui componentes elétricos que podem ser danificados em contato com a água, bem como causar mau funcionamento dos queimadores.**
- **Para não perder a garantia do seu produto, utilize apenas acessórios originais e nunca modifique o produto e suas definições de fábrica.**

12. Limpeza e manutenção do equipamento

12.3 MANUTENÇÃO TAMPO INOX:

- Após a limpeza do tampo de inox seque a superfície com um pano seco e macio.
- Depois aplique sobre a superfície uma fina camada de um dos produtos anticorrosivos recomendados abaixo:

1 - Spray de Conservação para Aço Inox 400ml - Wurth



2 - Lubrificante WD-40 FLEXTOP 500ml Aerosol



- Deixe o produto agir por 30 segundos e em seguida passe um pano limpo
- Não deixe o produto secar sob a superfície aplicada. Caso isso aconteça, reaplique o produto.
- O produto forma uma película protetora que conserva o brilho e a limpeza do material e evita marcas de mão.

IMPORTANTE:

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 recomendamos aplicar e seguir as instruções de uso do produto abaixo:

3 - Restaurador para Aço Inox - Wurth



12.4 MANUTENÇÃO TAMPO VIDRO:

- Após a limpeza do tampo de vidro seque a superfície com um pano seco e macio.
- Para manter a vidro sempre com aparência de novo, recomendamos aplicar e seguir as instruções de uso do produto abaixo:

4 - Pasta para Polimento e Remoção de Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas Tramontina 200 g



13. Garantia

13.1 Termo de garantia ARKE:

O seu produto Arke é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 6 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo: 90 dias - garantia legal; 90 dias - garantia contratual, concedida pela Arke.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Assistência Técnica Arke, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia.

Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

Durante a instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Uso quanto às condições para instalação do produto, tais como, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto etc.;

Durante a instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de Uso;

Durante a utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;

Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não autorizadas pela Rede de Assistência Técnica Arke;

13.2 As garantias legais e/ou contratuais não cobrem:

Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Assistência Técnica Arke ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Arke;

Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento etc.; Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;

Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips etc.);

Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação etc.

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA ARKE).

13. Garantia

13.3 No ato da entrega:

No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

Produtos de mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ ou com falta de peças. Estes têm garantia de 6 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;

Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

- o Instalação em ambiente de alta salinidade;
- o Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
- o Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Uso que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

13.4 Considerações gerais:

A Arke não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Arke reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de Uso com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

Fica eleito o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.



ATENÇÃO:

- Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia.
- Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

14. Fale com ARKE

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: +55 54 3218-3700 / +55 54 99115-0222

E-mail: vendas@arke.com.br

Fone: +55 54 3218-3727

E-mail: assitencia@arke.com.br

