

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada. O assador à gás rotativo Duetto 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, sugestões e dúvidas contate o nosso depto. técnico pelo telefone:

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

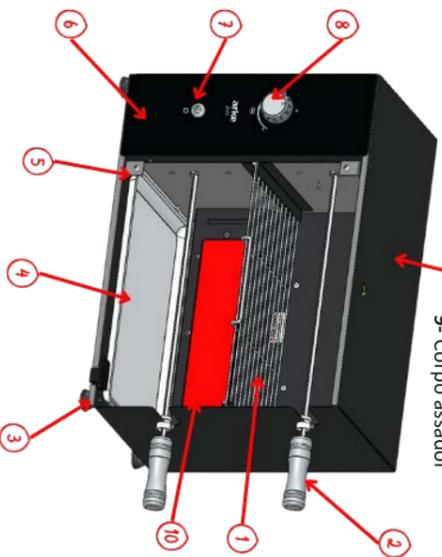
E-mail: assistencia@arke.com.br

A ARKE na internet

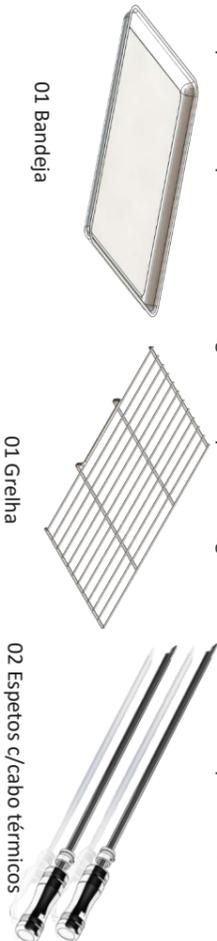


COMPONENTES DA CHURRASQUEIRA

- 1- Grelha cromada
- 2- Espetos
- 3- Pés de apoio
- 4- Bandeja coletora de gordura
- 5- Conjunto do vidro
- 6- Painel de vidro
- 7- Botão liga/desliga LED giro espetos
- 8- Botão liga/desliga queimadores
- 9- Corpo assador



Após retirar o produto da embalagem verifique se os seguintes itens estão acompanhando o o mesmo:



Verifique se o assador adquirido possui a mesma tensão (127V ou 220V) de sua rede elétrica. O equipamento possui a voltagem descrita na embalagem, no cabo de alimentação e na etiqueta de identificação do produto.

assistencia@arke.com.br



Acompanhe nossas redes sociais:

www.arke.com.br

Para visualizar o manual completo acesse:

o gostoso sabor da vida

arke

ASSADOR À GÁS ROTATIVO DUETTO

REVO2

TERMO DE GARANTIA

INSTRUÇÕES DE USO

DADOS TÉCNICOS



atentamente este manual.

Antes de utilizar o seu produto Arke, leia

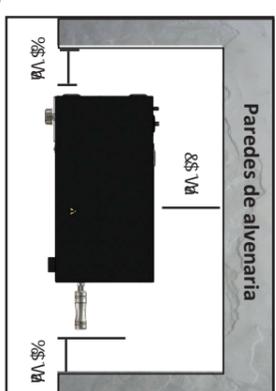
Manual do produto

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

1. O assador 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 a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



Atenção: Superfície quente



2. **ATENÇÃO:** Remover os adesivos antes da primeira utilização.
3. Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.
4. Somente opere o assador rotativo com a distância (folgas) especificadas na figura ao lado estas medidas são válidas para paredes de alvenaria, paredes de madeira dobre as distâncias, visando garantir a livre circulação de ar.
5. Somente utilize o equipamento em local plano e base firme, na posição reta em pé.
6. Durante a utilização do assador, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração das peças e do giro dos espetos. Não significa mau funcionamento.
7. Nunca opere o equipamento próximo à substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio.
8. Nunca coloque o equipamento em contato com água ou outros líquidos, evitando assim choques elétricos. Também não utilize o assador próximo de pia, banheiras, chuveiros ou piscinas.
9. O equipamento não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.
10. A temperatura de superfícies acessíveis pode ser alta quando o equipamento está em operação.
11. Abra a porta utilizando somente o puxador, evite tocar no vidro, devido ao risco de queimaduras, não borriche água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar a quebra do vidro.
12. Quando o assador não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada.
13. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
14. Nunca cubra o aparelho, nem utilize-o para secar roupas ou toalhas: haverá superaquecimento, com risco de incêndio!
15. 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.
16. Antes de utilizar o assador verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho.
17. 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.

DUETTO - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

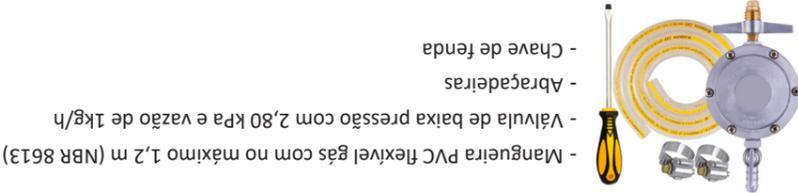
Tensão	127V/220V	Consumo de gás	Medida interna cm		Consumo de energia	2250 kcal	Queimador	190 g/h	Medida externa cm		Capacidade espeto e grelha	230 x 400 mm	Peso bruto	15 kg
			40 x 42 x 22 (AxLxP)	40 x 42 x 22 (AxLxP)					0,082 kW/h	40 x 42 x 22 (AxLxP)				
Frequência	60Hz	Consumo de gás	Medida interna cm		Consumo de energia	2250 kcal	Queimador	190 g/h	Medida externa cm		Capacidade espeto e grelha	230 x 400 mm	Peso bruto	15 kg
			0,025A (220V)	0,05A (127V)					0,082 kW/h	40 x 42 x 22 (AxLxP)				
Potência	6W (220V)	Consumo de energia	Medida interna cm		Consumo de energia	2250 kcal	Queimador	190 g/h	Medida externa cm		Capacidade espeto e grelha	230 x 400 mm	Peso bruto	15 kg
			Corrente	0,025A (220V)					0,05A (127V)	40 x 42 x 22 (AxLxP)				
Tipo de gás	GLP e GN	Consumo de energia	Medida interna cm		Consumo de energia	2250 kcal	Queimador	190 g/h	Medida externa cm		Capacidade espeto e grelha	230 x 400 mm	Peso bruto	15 kg
			Corrente	0,025A (220V)					0,05A (127V)	40 x 42 x 22 (AxLxP)				
Acendimento	Manual	Consumo de energia	Medida interna cm		Consumo de energia	2250 kcal	Queimador	190 g/h	Medida externa cm		Capacidade espeto e grelha	230 x 400 mm	Peso bruto	15 kg
			Corrente	0,025A (220V)					0,05A (127V)	40 x 42 x 22 (AxLxP)				

RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o assador rotativo está desligado.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento.
- Nunca puxe pelo fio ao desligar aparelho da tomada; Puxe pelo plugue.
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado.
- O aparelho possui aterramento interno. Consulte um electricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada.
- 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!
- 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.
- Jamais ligue o assador junto com outros aparelhos em uma mesma tomada.
- Caso o cabo de energia esteja danificado, desligue -o imediatamente e procure a assistência técnica autorizada.
- Os assadores Arke são de uso exclusivo em ambientes internos. Não é destinado a uso externo grau de proteção IPX0.
- O plug do cabo de energia poderá ser de 10A ou 20A, dependendo da potência do assador é necessário utilizar a tomada apropriada.

INSTALAÇÃO DO GÁS

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



- Mangueira PVC flexível gás com no máximo 1,2 m (NBR 8613)
- Válvula de baixa pressão com 2,80 kPa e vazão de 1kg/h
- Abraçadeiras
- Chave de fenda

- Para gás GLP encanado a instalação deverá ser feita com:



- Mangueira metálica flexível gás com rosca 1/2" com no máximo 1,2 m (NBR 14177)
- Válvula de baixa pressão com 2,80 kPa e vazão de 1kg/h com rosca externa de 1/2" (NBR 8473)
- Veda rosca, anel oring
- Chaves inglesas

- Para gás GN a instalação deverá ser feita com:



- Mangueira metálica flexível gás com rosca 1/2" com no máximo 1,2 m (NBR 14177)
- Registro estera manopla borboleta PN 25 e DN 15 R. 1/2 NPT(E) x 1/2 NPT(E) 90º
- Veda rosca, anel oring
- Chaves inglesas

- Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso ou antes de limpá-lo, o aparelho deve ser limpo quando estiver ligeiramente morno, nunca quente, não deve ser limpo por imersão.

- Não borrfie água na porta de vidro enquanto estiver quente.

- Para limpeza externa, use um pano ou esponja umedecida em água e detergente neutro.

- Remova a bandeja do interior do equipamento.

- Para limpeza de superfícies em contato com alimento, 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...).

- 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.

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 podem 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

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, exime a ARKE efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto. Eventuais ônus, por conta do consumidor. Em caso de necessidade de atendimento, será paga a assistência técnica autorizada uma "taxa de visita", conforme valor estabelecido pela ARKE;

UTILIZAÇÃO

- Encaxe uma das pontas da mangueira no conector tipo "espiga" do produto, envolvendo-o completamente.

- Aperte abraçadeira com uma chave de fenda.

- Encaxe a outra ponta da mangueira no regulador de pressão e então, aperte a braçadeira.

- Certifique-se de que o registro do regulador de pressão esteja fechado e então, rosqueie com cuidado no ponto de gás ou botijão, Certifique que não há vazamento.

INFORMAÇÕES GERAIS

- O assador DUETTO não possui sistema de acendimento automático.

- O assador DUETTO, possuem queimadores infravermelhos.

- Pressione o botão de controle do gás e gire-o no sentido anti-horário até a posição máxima, mantendo o botão pressionado para liberar o gás.

- Use um acendedor ou fósforo, acendendo um queimador por vez, sempre iniciando pelo superior.

- Deixe os queimadores acessos por 15min antes de colocar a carne.

TEMPO DE ASSADO

- Salsichão: 30 minutos



- Carne de gado: 40 minutos



- Carne suína: 50 minutos



CAPACIDADE

POR ESPETO: 1,5 kg

DA GRELHA: 1,5 kg



- 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 no controle do queimador(máximo ou mínimo), da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocadas no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, semi congelado ou congelado), se o equipamento foi preaquecido e do ponto de cozimento desejado na carne (ao ponto, mal passada ou bem passada).

TERMO DE GARANTIA 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 a seguir.

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;

- 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.

ENTREGA 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: ____/____/____