

## RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

18. Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o assador rotativo está desligado.
19. Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento.
20. Nunca puxe pelo fio ao desligar aparelho da tomada; Puxe pelo plugue.
21. O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado.
22. O aparelho possui aterramento interno. Consulte um electricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada.
23. 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!
24. Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo.
25. Jamais ligue o assador junto com outros aparelhos em uma mesma tomada.
26. Caso o cabo de energia esteja danificado, desligue -o imediatamente e procure a assistência técnica autorizada.
27. Os assadores Arke são de uso exclusivo em ambientes internos. Não é destinado a uso externo grau de proteção IPX0.
28. O plug do cabo de energia poderá ser de 10A ou 20A, dependendo da potência do assador é necessário utilizar a tomada apropriada.
29. A temperatura da porta ou da superfície externa pode estar alta durante o funcionamento do aparelho.

## 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

## UTILIZAÇÃO

- Encaixe uma das pontas da mangueira no conector tipo "espiga" do produto, envolvendo-o completamente.
- Aperte abraçadeira com uma chave de fenda.
- Encaixe 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, Confirme que não há vazamento.

## LIMPEZA

- 1) Lavar acessórios antes de utilizá-los.
- 2) 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.
- 3) Não borife água na porta de vidro enquanto estiver quente.
- 4) Para limpeza externa, use um pano ou esponja umedecida em água e detergente neutro.
- 5) Remova a bandeja do interior do equipamento.
- 6) 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, limpafornos ou siliconados) ou abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...) .
- 7) 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 perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora;
- ▶ Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviadas para: [assistencia@arke.com.br](mailto:assistencia@arke.com.br)

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, sendo 3 (três) meses de garantia legal, atendendo ao código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de garantia estendida ARKE .

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

- ▶ O produto de nossa fabricação tenha sido utilizado somente segundo as instruções, funções e aplicações constantes no manual de instruções;
- ▶ O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma não autorizada pela fábrica ARKE;
- ▶ A nota fiscal ou termo de entrega (original ou fotocópia) seja apresentada à assistência técnica autorizada.

### Atenção!

**A não observância de qualquer uma das condições acima, exige a ARKE de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.**

Eventuais ônus, por conta do consumidor:

- ▶ Em caso de necessidade de atendimento, será paga à assistência técnica autorizada uma "taxa de visita", conforme valor estabelecido pela ARKE;

## INFORMAÇÕES GERAIS

- Os assadores DUE não possuem sistema de acendimento automático.
- O assador DUE possui queimadores tubular.
- 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 acesos por 15min antes de colocar a carne.
- A primeira queima sempre vai gerar uma nevoa branca gerada pelo óleo protetor do queimador.

## TEMPO ASSADO E CAPACIDADE

- Salsichão: 30 minuto



- Carne de gado: 40 minuto



- Carne suína: 50 minuto



- Carne de frango em pedaços: 50 minuto



## CAPACIDADE

POR ESPETO: 1,5 kg  
TOTAL: 12kg

**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 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).

OBS.:

- ▶ Não utilizar eixo central como apoio para os espetos, o mesmo tem utilidade apenas para dar giro no sistema interno das engrenagens.

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

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

Os assadores rotativos **ARKE**, 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.

Para informações adicionais e sugestões, contate o nosso depto. técnico pelo meios a seguir:

Fone: +55 54 3218-3700 / +55 54 99115-0222 E-mail: [assistencia@arke.com.br](mailto:assistencia@arke.com.br)

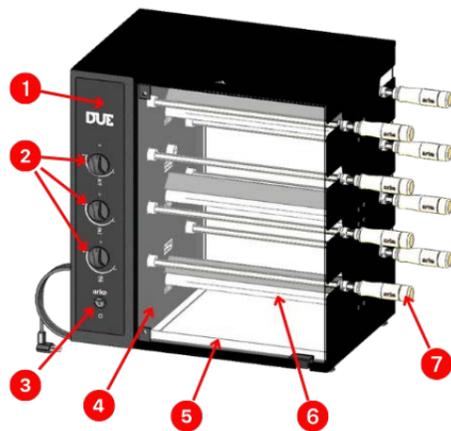
## RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

O assador elétrico 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. Este equipamento destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; Ambientes tipo cama e café da manhã.

### A ARKE na internet



### COMPONENTES DA CHURRASQUEIRA

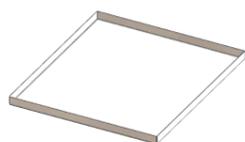


- 1- Painel frontal
- 2- Botão acionador queimadores/resistências
- 3- Botão liga/desliga giro dos espetos
- 4- Conjunto do vidro
- 5- Bandeja coletora de gordura
- 6- Queimadores com chapéu
- 7- Espetos



**Atenção: Superfície quente**

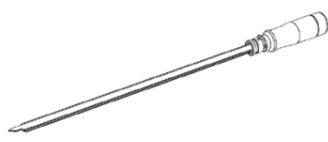
Após retirar o produto da embalagem certifique-se que todas as partes estão em seu poder.



BANDEJA - 1 unidade



MANUAL

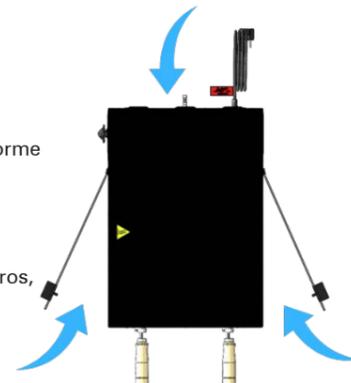


ESPETO - 8 espetos

O equipamento possui chave seletora de voltagem, examine em qual voltagem se encontra na chave seletora e verifique sua instalação elétrica antes de ligar.

**ATENÇÃO:** Remover os adesivos antes da primeira utilização.

1. Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.
2. Sempre deixe livre os acessos ao redor do assador, conforme ilustração ao lado.
3. Sua aplicação não é para embutidos, caso seja usado indevidamente, risco de incêndio.
4. Deixe os acessos livres aos espetos, cabo de energia, vidros, 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 rotativo, 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 pias, 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 borrife 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.



Acompanhe nossas redes sociais:

[www.arke.com.br](http://www.arke.com.br)

Para visualizar o manual completo acesse:



**ASSADOR ROTATIVO DUE 8**

**TERMO DE GARANTIA**

**INSTRUÇÕES DE USO**

**DADOS TÉCNICOS**



Antes de utilizar o seu produto Arke, leia atentamente este manual.

**Manual do produto**

Vector Indústria de Produtos Metalúrgicos Ltda



RESPONDA NOSSA PESQUISA DE SATISFAÇÃO:



Para a versão completa deste manual, acesse:  
[www.arke.com.br](http://www.arke.com.br)



DUE 8 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS		Tensão	Corrente	Potência	Frequência	Giro do espeto	Tipo de gás
		115 V	1.10 A				
		230V	0.55 A	25 W	60Hz	6 RPM	GLP
Queimador	Consumo de gás	Consumo de energia	Consumo de Espetos	Capacidade por espeto	Peso bruto		
2	285 g/h	0.082 kW/h	8	1.5 kg	25 kg		
Medidas internas (AxLxP)	Medidas externas (AxLxP)	Medidas externas (AxLxP)	Medidas internas (AxLxP)	Medidas externas (AxLxP)	Medidas internas (AxLxP)		
56 x 41 x 39 cm	60 x 59 x 45 cm	66 x 63 x 48,5 cm					