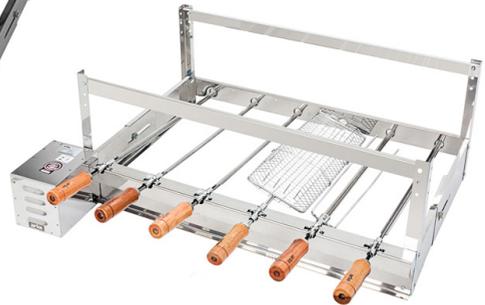


Manual do produto

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



Churrasqueiras Gira Bem e Gira Bem Inox
GB / GBI

arke
O gostoso sabor da vida

Índice

1 - Parabéns por sua escolha!.....	4
2 - Recomendações de segurança	5
2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual	5
2.2 - Instruções de segurança	6
3 - Apresentação do produto	
3.1 - Características.....	10
3.2 - Identificação dos componentes.....	10
3.3 - Especificações técnicas.....	12
3.4 - Itens avulsos que acompanham a Churrasqueira Rotativa ...	13
3.5 - Diagrama elétrico da Churrasqueira Rotativa.....	14
4 - Instruções de montagem	
4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem.....	15
4.2 - Montagem da Churrasqueira Rotativa	15
5 - Instruções de instalação	
5.1 - Construção da alvenaria	18
6 - Instruções de operação	
6.1 - Identificação dos controles	20
6.2 - Instruções para utilização	20
6.3 - Recomendações e cuidados especiais	23
7 - Instruções de limpeza e conservação	
7.1 - Limpeza	24
7.2 - Lubrificação	24
8 - Possíveis problems e soluções.....	25
9 - Informações e controles de Pós-Venda	
9.1 - Como solicitar Assistência Técnica.....	26
9.2 - Termo de Garantia ARKE	26
9.3 - Entrega do produto.....	29

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

As Churrasqueiras Rotativas GB e GBI são sinônimo de tecnologia em churrasqueiras, sendo ideais para assar alimentos com rapidez, praticidade e economia.

Neste Manual apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, conforme portaria 371/2009 e 328/2011, 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 3218-3727 ou

E-mail: assistencia@arke.com.br

A ARKE na internet



www.arke.com.br



www.arke.com.br/lojavirtual



[/arkegastronomia](https://www.facebook.com/arkegastronomia)



[/arkegastronomia](https://twitter.com/arkegastronomia)



Youtube: [vectorarke](https://www.youtube.com/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 da Churrasqueira Rotativa.

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 - Recomendações de segurança

2.2 - Instruções de segurança

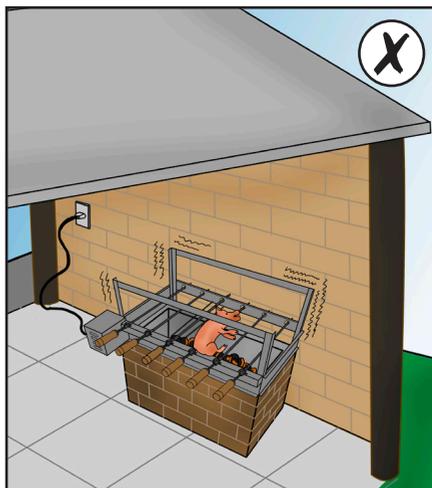
Recomendações gerais

- ▶ Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar a Churrasqueira Rotativa;
- ▶ Este aparelho não se destina à 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 por sua segurança;
- ▶ Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;



Atenção: Superfície Quente

- ▶ Este equipamento é destinado para uso residencial;
- ▶ Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- ▶ Durante a utilização da Churrasqueira Rotativa, 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 na Churrasqueira Rotativa que possa interferir no funcionamento da mesma. Se for o caso, não a 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 na Churrasqueira Rotativa, esta deverá ser encaminhada a um ponto de Assistência Técnica Autorizada ARKE.

2 - Recomendações de segurança

Recomendações quanto ao local de operação

- ▶ Nunca opere a Churrasqueira Rotativa quando o local da instalação ou o ambiente estiver molhado;
- ▶ Nunca coloque a Churrasqueira Rotativa em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos;
- ▶ A tomada elétrica deve ficar em local próximo ao equipamento e protegida do calor;
- ▶ A base de alvenaria onde será posicionada a Churrasqueira Rotativa deve ficar em local arejado e abrigado da chuva.



Segurança na operação e manutenção

- ▶ Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- ▶ Durante a montagem ou manutenção, utilize as ferramentas adequadas. Não improvise!
- ▶ Não encoste na Churrasqueira Rotativa durante a operação: Risco de queimaduras;
- ▶ Não use produtos tóxicos (gasolina, querosene, óleo diesel, etc...) para acender a chama, pois há risco de explosão e/ou intoxicação;
- ▶ Ao acender o carvão, mantenha uma distância segura para evitar queimaduras;
- ▶ Não utilize água para apagar o braseiro;



2 - Recomendações de segurança

- ▶ Não permita a circulação de crianças próximo ao aparelho durante a operação;
- ▶ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- ▶ Tenha cuidado para não machucar as mãos com o espeto ao espetar as carnes;
- ▶ Nunca cubra o motor do aparelho, pois haverá superaquecimento, com risco de incêndio!
- ▶ Quando o aparelho não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada;
- ▶ Para limpeza, siga as recomendações da pág. 24: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio! Deixe a Churrasqueira Rotativa esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo.



Segurança relativa à eletricidade

- ▶ Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora de tensão - 127 e 220 V);
- ▶ Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- ▶ Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que a Churrasqueira Rotativa está desligada;
- ▶ Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- ▶ Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- ▶ Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- ▶ O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado;

2 - Recomendações de segurança

- ▶ O aparelho possui aterramento interno. Consulte um electricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- ▶ A Churrasqueira Rotativa não deve ser operada por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle, automático ou não: Risco de incêndio!
- ▶ Não ligue a Churrasqueira Rotativa através de extensões, conectores tipo "T", benjamins ou assemelhados;
- ▶ Jamais ligue a Churrasqueira Rotativa junto com outros aparelhos em uma mesma tomada;
- ▶ Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da Arke: 0(xx) 54 3218-3700.

Segurança relativa ao carvão

- ▶ Ao virar o saco de carvão, não respire o pó que levanta durante o derramamento;
- ▶ Tome muito cuidado ao acender o fogo com produtos inflamáveis. Risco de explosão e queimaduras!
- ▶ Não queime plásticos ou outros objetos no braseiro, pois estes podem liberar gases tóxicos. Risco de intoxicação ou asfixia!
- ▶ Durante a queima do carvão, não fique no caminho da fumaça, nem debruçado sobre a churrasqueira. Os gases liberados pela queima do carvão não fazem bem à saúde.

3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

- ▶ Pintura epóxi (modelo GB): melhor proteção e acabamento. O produto fica novo por muito mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Fabricada em aço Inox AISI 430 (modelo GBI): oferece beleza e durabilidade. O produto fica novo por muito mais tempo;
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar de forma homogênea todos os tipos de carne;
- ▶ Profundidade regulável: possibilita fácil instalação em diferentes espaços;
- ▶ Desmontável: permite o transporte e instalação em diferentes locais;
- ▶ Disponível nos modelos 4, 5 e 6 espetos;
- ▶ Produto de qualidade certificada pela Portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

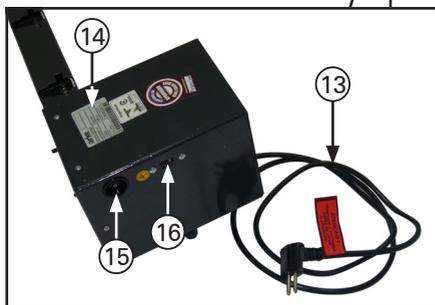
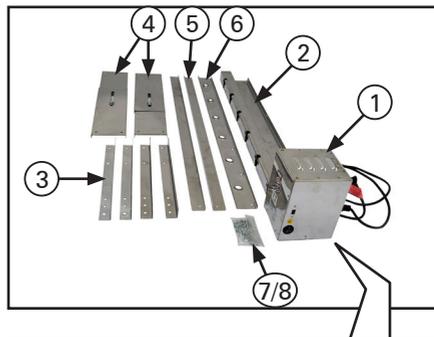
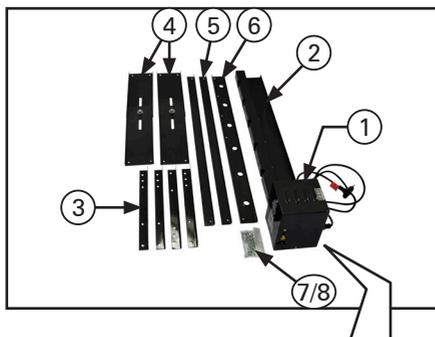
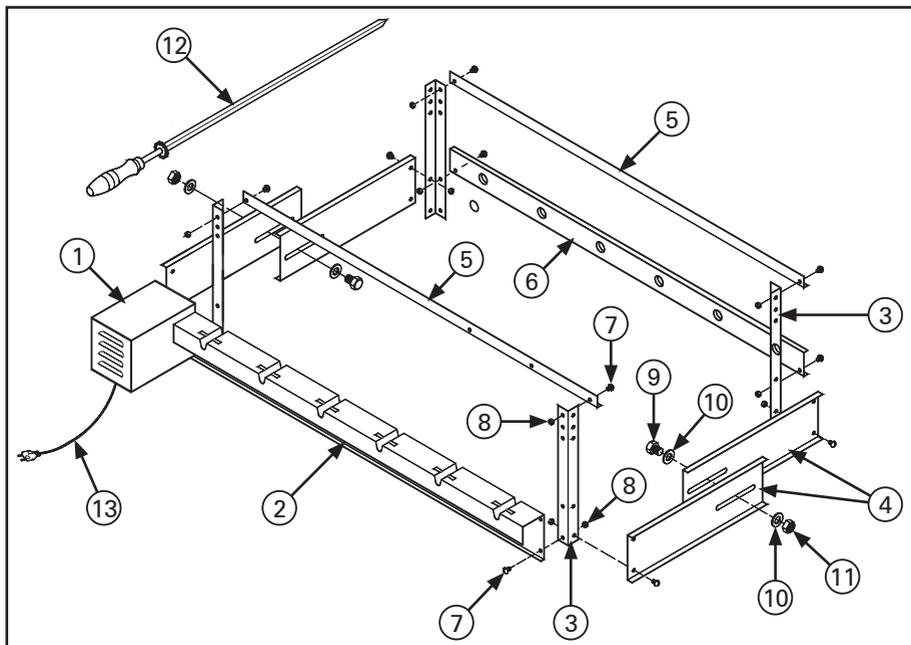
3.2 - Identificação dos componentes

1. Motor elétrico
2. Painel frontal
Obs.: O motor (1) e o painel frontal (2) formam uma única peça.
3. Cantoneira vertical (4 unid.)
4. Chapas laterais reguláveis (4 unid.)
5. Apoio superior dos espetos (2 unid.)
6. Apoio inferior posterior dos espetos
7. Parafuso philips (18 unid.)
8. Porca sextavada (18 unid.)
9. Parafuso sextavado (2 unid.)
10. Arruela lisa (4 unid.)
11. Porca sextavada (2 unid.)
12. Espeto (4, 5 ou 6 unid.)
13. Cabo de energia
14. Adesivo do nº de série
15. Liga/Desliga giro dos espetos
16. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)

Obs.: Verifique se todos estes componentes (nas quantidades especificadas) estão presentes na embalagem do produto.

Caso esteja faltando algum componente estrutural, entre em contato com a ARKE.

3 - Apresentação do produto

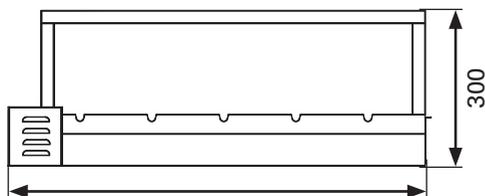


3 - Apresentação do produto

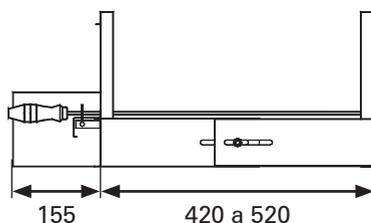
3.3 - Especificações técnicas

Especificações	GB			GBI		
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral (salsichão, gado, porco, frango, peixe)					
Tensão	127 e 220 V					
Frequência	60 Hz					
Potência do motor	1/30 cv					
Giro dos espetos	5,5 rpm					
Consumo de energia	0,13 kW/h					
Capacidade dos espetos	1,5 kg					
Medida dos espetos (em mm)	570 de lâmina + 120 de cabo = 690					
Quantidade de espetos	4	5	6	4	5	6
Largura (mm)	506	626	746	506	626	746
Profundidade (em mm)	420 a 520					
Altura (mm)	300					
Peso líquido (kg)	8	8,8	9,3	8	8,8	9,3
Garantia	6 meses					

Dimensões do equipamento (mm)



4 espetos: 506
5 espetos: 626
6 espetos: 746



Obs.: Quando a Churrasqueira for montada com a medida mínima de profundidade (420 mm), a ponta dos espetos sobrarão atrás do aparelho.

3 - Apresentação do produto

3.4 - Itens avulsos que acompanham a Churrasqueira Rotativa

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

1. Espetos simples:

Modelo 4 espetos = 3 unidades

Modelo 5 espetos = 4 unidades

Modelo 6 espetos = 5 unidades

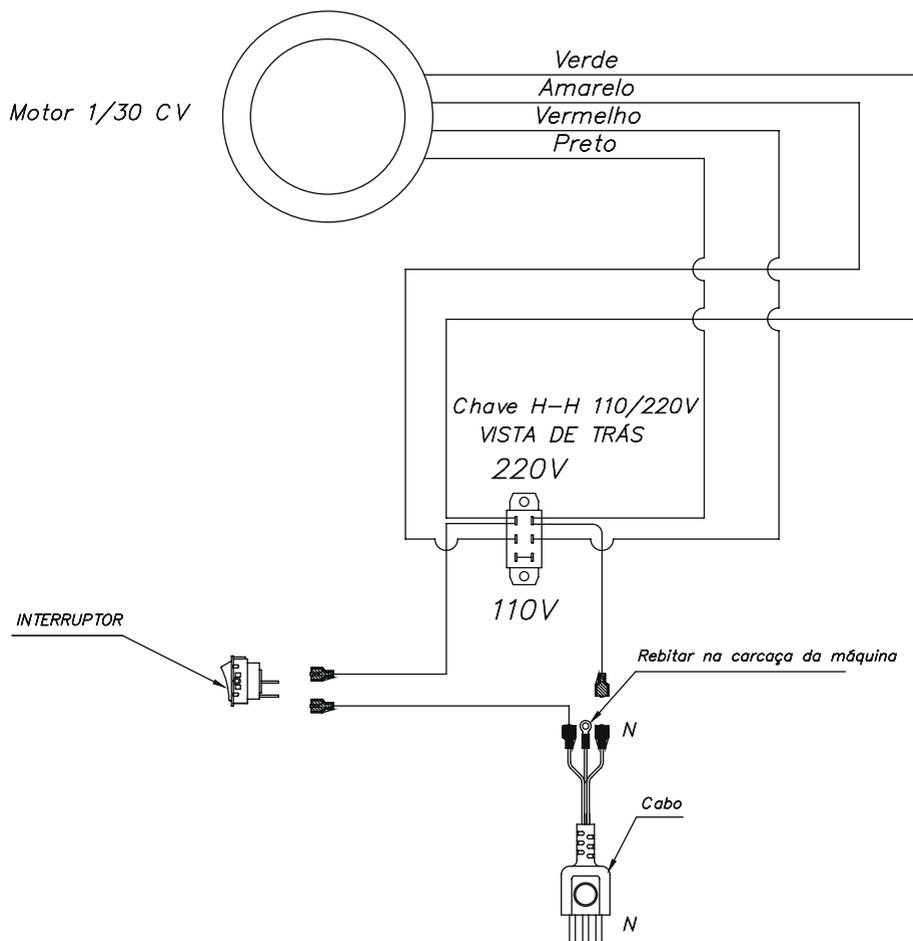
2. Espeto triplo: 1 unidade (independente do modelo)

3. Manual de Instruções



3 - Apresentação do produto

3.5 - Diagrama elétrico da Churrasqueira Rotativa



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 os componentes da Churrasqueira Rotativa da embalagem para conferi-los, e na ocasião da montagem;
- ▶ Não empilhe mais que 6 caixas;
- ▶ O empilhamento só pode ser feito enquanto os aparelhos ainda estiverem dentro das caixas;
- ▶ Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo as Churrasqueiras;
- ▶ O local de armazenagem deve ser seco e abrigado do sol;
- ▶ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

4.2 - Montagem da Churrasqueira Rotativa



Notas:

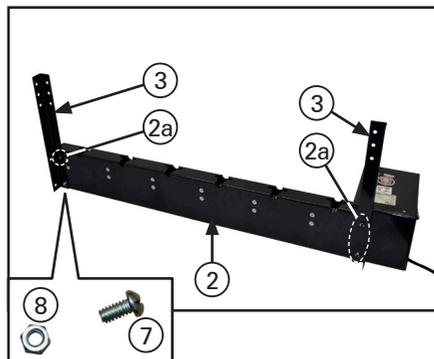
- 1 - Este procedimento é igual para os modelos GB e GBI, de 4, 5 ou 6 espetos. Sendo assim, as imagens aqui usadas são do modelo GB de 6 espetos.
- 2 - Procure dar o aperto final nos parafusos e porcas após concluir a montagem, alinhando e nivelando o equipamento.
- 3 - A identificação dos componentes segue a mesma numeração do tópico 3.2.

- a) Fixe as cantoneiras verticais (3) no painel frontal (2).

Obs. 1: O painel frontal (2) possui 3 roscas (2a), onde devem ser fixadas apenas 3 porcas (8).

Obs. 2: Na parte inferior direita, utilize 1 parafuso (7) + porca (8).

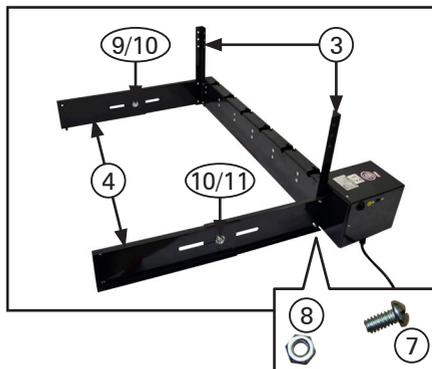
Obs. 3: As cantoneiras verticais (3) devem ser fixadas com a extremidade dos três furos voltada para cima.



4 - Instruções de montagem

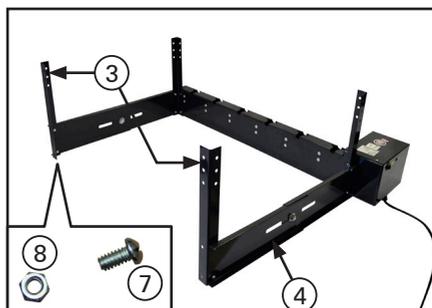
- b) Fixe as chapas laterais (4) na parte externa das cantoneiras verticais (3), utilizando 4 parafusos (7) + 4 porcas (8).

Obs.: Caso as chapas laterais (4) estejam separadas, utilize 2 parafusos (9), 4 arruelas (10) e 2 porcas (11) para uni-las.



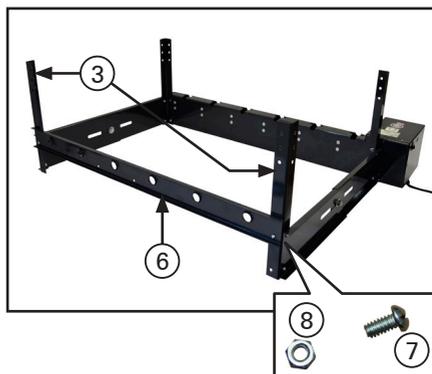
- c) Fixe as outras cantoneiras verticais (3) na extremidade das chapas laterais (4), utilizando 4 parafusos (7) + 4 porcas (8).

Obs.: As cantoneiras verticais (3) devem ser fixadas com a extremidade dos três furos voltada para cima.

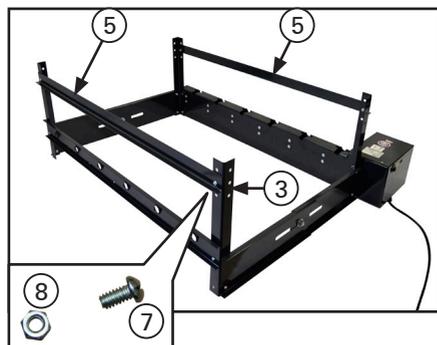


- d) Fixe o apoio inferior dos espetos (6) na parte inferior das cantoneiras verticais (3), utilizando 2 parafusos (7) + 2 porcas (8).

Obs.: O apoio inferior (6) deve ser fixado pelo lado de fora das cantoneiras (3), no segundo furo de baixo para cima.



- e) Fixe os apoios superiores (5) nas cantoneiras verticais (3) com 4 parafusos (7) e 4 porcas (8), na altura que for conveniente.



4 - Instruções de montagem

- f) Coloque o equipamento pré-montado na churrasqueira e verifique o alinhamento, nível, profundidade, apoio, etc...
- g) Aperte todos os parafusos e porcas.



5 - Instruções de instalação

5.1 - Construção da alvenaria

A ARKE solicita que o cliente providencie a construção de uma churrasqueira de alvenaria para a instalação da Churrasqueira Rotativa.

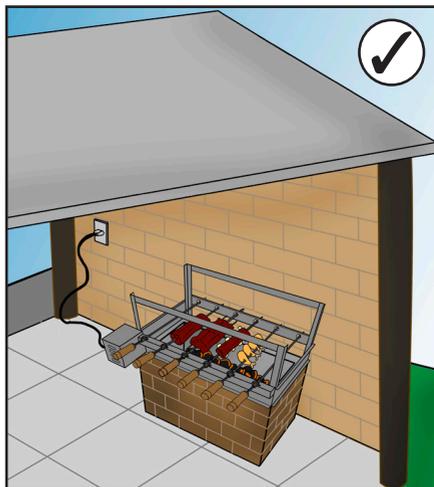
Essa churrasqueira deve ser construída conforme o modelo da Churrasqueira Rotativa (veja na pág. 12 as dimensões de largura e profundidade do aparelho). Posicione a Churrasqueira Rotativa montada de forma centralizada sobre a alvenaria, conforme figura ao lado.

Obs.: O aparelho também pode ser instalado no interior de alvenarias para churrasqueiras de embutir (comuns em apartamentos), observando-se o perfeito nivelamento do mesmo.

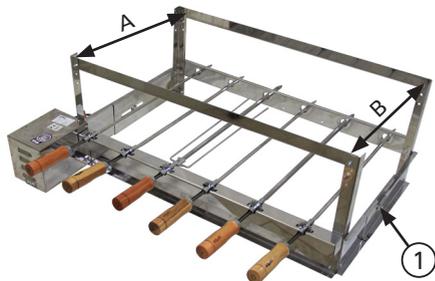


Notas:

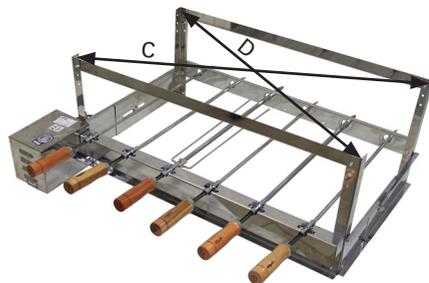
- 1 - Observe atentamente os dados construtivos da alvenaria, pois o bom funcionamento do aparelho depende disso.
- 2 - A alvenaria e o aparelho devem estar ambos no esquadro, de modo a garantir o correto giro dos espetos.
- 3 - Ajuste a profundidade do aparelho conforme a necessidade através dos parafusos (1), observando o seguinte:
 - As medidas laterais "A" e "B" devem ser iguais entre si.
 - As medidas diagonais "C" e "D" devem ser iguais entre si.



Churrasqueira GBI 6 espetos instalada em alvenaria para churrasqueiras de embutir



A = B - aparelho no esquadro
A \neq B - aparelho fora de esquadro



C = D - aparelho no esquadro
C \neq D - aparelho fora de esquadro

5 - Instruções de instalação

Recomendações

- ▶ Para um melhor aproveitamento do calor, revista internamente a churrasqueira com tijolos e argamassa refratários;
- ▶ Faça a chapa que será a base para o carvão com no mínimo 8 cm de espessura e com malha de ferro CA 50A 5/16" com distância de 12 x 12 cm;
- ▶ Para concretar utilize argamassa de cimento, areia e brita nº 2 com traço 3:1.

6 - Instruções de operação

6.1 - Identificação dos controles

1. Liga/Desliga giro dos espetos
2. Chave seletora de tensão



6.2 - Instruções para utilização

Local de preparo

Observe todas as recomendações de segurança (ver pág. 7).

Preparação do equipamento

- Verifique a posição da chave seletora de tensão (2) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220 Volts.
- Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente em uma tomada apropriada, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.
- Ligue o motor através do botão (1) **antes de acender o fogo**. Isto mantém o motor arrefecido pelo ventilador interno do mesmo.



6 - Instruções de operação

Acendimento da brasa

- d) Observe as recomendações de segurança (ver págs. 7 e 8).
- e) Despeje o carvão na churrasqueira e então, junte-o em um monte (isto facilitará o acendimento e a formação da brasa).

Obs. 1: Procure não usar carvão muito pequeno, pois este queima rápido e não gera grande quantidade de calor.

Obs. 2: O carvão precisa estar seco.



- f) **Importante:** Acenda o carvão através de meios seguros!
- g) Só espalhe a brasa uma vez que a mesma tenha se formado por completo.

Obs.: Para assar pequenas quantidades de carne, acenda o carvão em apenas uma parte da churrasqueira, não espalhando a brasa por toda a extensão da mesma.

Espetando a carne

- h) Espete as carnes de modo que fiquem firmes no espeto, caso contrário as mesmas não irão acompanhar o movimento giratório do espeto.

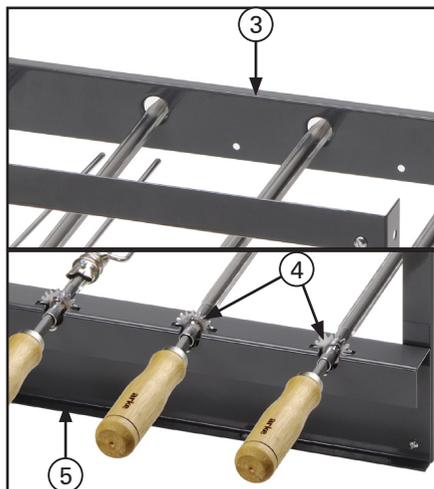
Obs. 1: Ao espetar os alimentos, tenha o cuidado de distribuí-los de forma homogênea nos espetos, para que possam girar livremente.

Obs. 2: Distribua as carnes nos espetos de modo que não ocorra qualquer interferência entre as mesmas durante o movimento giratório.

Obs. 3: Espetos com má colocação de carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor elétrico.

Assando a carne

- i) Coloque os espetos com o motor ligado, pois a rotação é baixa:
 - 1º - Encaixe a ponta do espeto nos orifícios do apoio inferior (3).
 - 2º - Encaixe a coroa (4) nos pontos giratórios do painel frontal (5).



6 - Instruções de operação

Obs. 1: Não coloque a carne para assar antes da total formação do braseiro, evitando assim gosto e cheiro indesejáveis.

Obs. 2: Alterne a posição dos espetos de forma que os pingos de gordura não caiam sempre no mesmo lugar, atenuando assim a formação de labaredas.

Obs. 3: Para aumentar a qualidade do seu churrasco, a carne deve estar em temperatura ambiente na hora de ser colocada para assar.

Obs. 4: Mantenha a churrasqueira com braseiro em abundância.

Obs. 5: Não fure ou aperte a carne durante o assamento, pois isto faz com que a mesma perca líquido e enrijeça.

Controlando a temperatura da churrasqueira

Para diminuir a temperatura da churrasqueira:

- ▶ Aplique sobre o braseiro uma camada fina de cinzas, restantes do churrasco anterior. Neste caso deve-se tomar cuidado para não derramar cinzas na carne;
- ▶ Ou espalhe o braseiro o máximo possível, de modo a fazê-lo perder intensidade. Neste caso deve-se tomar cuidado para não levantar cinzas e pó de carvão, para que não peguem na carne.

Para aumentar a temperatura da churrasqueira:

- ▶ Adicione mais carvão em um dos cantos da churrasqueira, cuidando para que nenhuma das carnes fique parada sobre esse carvão que irá se acender. Após o acendimento, passe-o para cima do braseiro já existente.



Nota:

Ao invés de adicionar carvão, pode-se baixar a carne para mais perto do fogo, aproveitando melhor o calor existente na churrasqueira.

6.3 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento da Churrasqueira Rotativa até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- ▶ O cabo de energia deve ser examinado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso este estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a Assistência Técnica da Arke: 0(xx) 54 3218-3700;
- ▶ Mantenha crianças e animais longe da Churrasqueira Rotativa durante o seu funcionamento;
- ▶ Não jogue água na churrasqueira para apagar o fogo;
- ▶ Para apagar o braseiro, deixe que este se consuma até o final;
- ▶ Não jogue restos de comida, lixo ou qualquer outro objeto na churrasqueira;
- ▶ Desligue o motor **somente após** a extinção do braseiro;
- ▶ Limpe a Churrasqueira Rotativa toda vez que a mesma for utilizada.

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, faça o seguinte:

- ▶ Desligue o sistema giratório;
- ▶ Continue assando a carne, girando manualmente os espetos conforme necessário para não deixar queimar o assado.

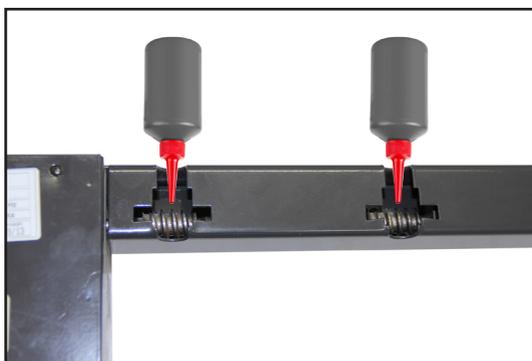
7 - Instruções de limpeza e conservação

7.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue a Churrasqueira Rotativa da tomada;
- ▶ Procure fazer a limpeza com a Churrasqueira Rotativa ligeiramente morna, mas nunca quente;
- ▶ Limpe a Churrasqueira Rotativa logo após utilizá-la. Não deixe a limpeza para os dias seguintes!
- ▶ Para remoção da gordura, use um pano ou esponja multiuso (lado macio) umedecida em água e detergente neutro. 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, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior do equipamento, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso é essencial.

7.2 - Lubrificação

Para que a Churrasqueira Rotativa tenha maior durabilidade e vida útil, recomendamos que se faça a lubrificação das roscas sem-fim que rotacionam os espetos (conforme ilustração). Para isso, aplique duas gotas de óleo de máquina a cada **50 horas** de uso.



8 - Possíveis problems e soluções

Os espetos não estão girando

- ▶ Verifique se os mesmos estão devidamente encaixados nas roscas sem-fim;
- ▶ Verifique se há energia elétrica;
- ▶ Verifique se há algum fusível queimado ou disjuntor desarmado na instalação elétrica;
- ▶ Verifique a chave seletora de tensão, se está compatível com a rede;
- ▶ Verifique se a tomada está danificada. Caso sim, conecte o cabo de energia em outra que esteja funcionando;
- ▶ Se nenhuma destas opções resolver o problema, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada ARKE.

9.1 - 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: 0(xx) 54 3218-3700
- ▶ Fax: 0(xx) 54 3128-3742

Representantes Comerciais ARKE:

<http://www.arke.com.br/representantes>

9.2 - 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. Este aparelho foi projetado para uso residencial.

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

9 - 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, à contar:

- ▶ Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito;
- ▶ Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do Termo de Entrega do Produto abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

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 de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:

- ▶ Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, 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;

9 - 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.

9.3 - 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: 0(xx) 54 3218-3700 - Fax: 0(xx) 54 3128-3742

E-mails: assistencia@arke.com.br

vendas@arke.com.br

www.arke.com.br

