

Manual do produto

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



Assador Elétrico Rotativo 3 e 5 Espetos
VITTA SMART-03 / VITTA SMART-05

arke
O gostoso sabor da vida

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	10
3.2 - Identificação dos componentes	11
3.3 - Especificações técnicas	12
3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador Elétrico	13
3.5 - Itens opcionais para o Assador Elétrico	14
3.6 - Diagrama elétrico do Assador.....	16
3.7 - Configuração da tomada elétrica para o Assador.....	20
4 - Instruções de Montagem	
4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem.....	21
4.2 - Instalação dos pés de apoio.....	21
5 - Instruções de operação	
5.1 - Identificação dos controles	22
5.2 - Procedimento para utilização	22
5.3 - Recomendações e cuidados especiais	26
6 - Instruções de limpeza e conservação	
6.1 - Limpeza	27
6.2 - Lubrificação	27
7 - Possíveis problemas e soluções.....	28
8 - Informações e controles de Pós-Venda	
8.1 - Como solicitar Assistência Técnica.....	29
8.2 - Termo de Garantia ARKE.....	29
8.3 - Entrega do produto.....	32

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

Os Assadores Elétricos VITTA SMART-03 e VITTA SMART-05 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.

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

E-mail: assistencia@arke.com.br

Figuras meramente ilustrativas, podendo haver diferenças de cor do produto em relação ao manual.

A ARKE na internet



www.arke.com.br



www.arke.com.br/lojavirtual



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



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



[/vectorarke](https://www.youtube.com/vectorarke)

Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

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, aparecem no texto, dê especial atenção às instruções dadas, tornando-se necessário o bom senso.

2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual

Atente sempre para os símbolos descritos abaixo. Quando aparecerem 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 eficiente. 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

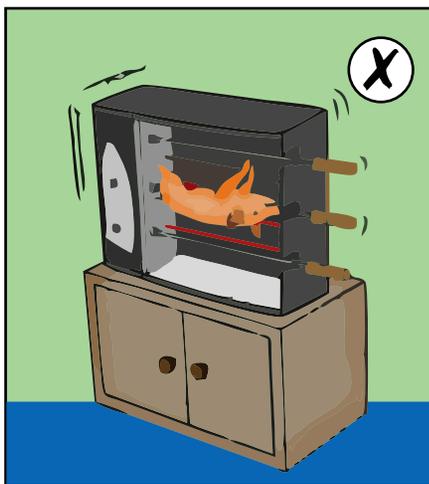
Recomendações gerais

- ▶ Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar o Assador Elétrico;
- ▶ O Assador Elétrico não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento;
- ▶ Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;



Atenção: Superfície quente

- ▶ Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: cozinha de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de fazenda, por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- ▶ Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;



- ▶ Durante a utilização do Assador Elétrico, 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 Elétrico 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 Elétrico, este deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada ARKE.

Recomendações quanto ao local de operação

- ▶ Somente opere o Assador Elétrico com as distâncias (folgas) especificadas na Figura da pág. 22, visando garantia livre de circulação do ar;
- ▶ Somente utilize o equipamento em local plano e base firme, na posição reta e em pé;
- ▶ Nunca opere o Assador Elétrico próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio;
- ▶ Nunca coloque o Assador Elétrico 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.



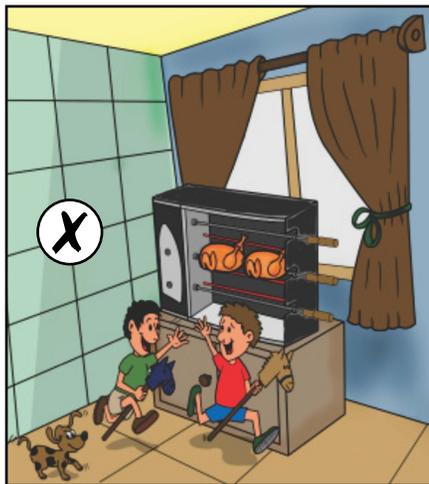
Segurança na operação e manutenção

- ▶ Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- ▶ Ao abrir a porta do Assador Elétrico, mantenha uma distância segura para evitar queimaduras;
- ▶ 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 Elétrico não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada;
- ▶ Tenha cuidado ao utilizar o Assador Elétrico em local onde existem crianças e mantenha-o fora do alcance das mesmas;
- ▶ 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. 28: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio. Deixe o Assador Elétrico 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 na etiqueta colada na parte traseira do aparelho;
- ▶ **Importante:** o plugue do cabo de energia é de 20 A, com pinos de 4,8 mm de diâmetro. Portanto, o aparelho só pode ser ligado em uma tomada apropriada (ver pág. 20);
- ▶ Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não é recomendável que o cabo de energia seja passado pela parte traseira do Assador Elétrico. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- ▶ Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Assador Elétrico está desligado;
- ▶ Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- ▶ Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;

2 - Recomendações de segurança

- ▶ 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;
- ▶ Verifique se não existe sobrecarga no circuito de força onde será ligado o aparelho;
- ▶ O Assador Elétrico 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 tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- ▶ Não ligue o Assador Elétrico através de conectores tipo 'T' benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um electricista informações sobre o modelo mais adequado;
- ▶ Jamais ligue o Assador Elétrico junto com outros aparelhos em uma mesma tomada;



Nota:

Para obter proteção adicional, recomendamos instalar um dispositivo contra corrente residual (RDC) no circuito elétrico onde o aparelho será ligado. O RDC deve ter uma corrente de operação residual de 30 mA. Peça informações a um instalador profissional.



- ▶ O cabo de energia deve ser examinado regularmente para detectar sinais de danos. Caso o cabo esteja danificado, não utilize o aparelho;
- ▶ Caso o cabo de energia esteja danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, contate a Assistência Técnica Autorizada ARKE.



Atenção!

As etiquetas adesivas fixadas no aparelho NÃO devem ser removidas. Não utilize carvão vegetal ou combustíveis similares neste equipamento.

3.1 - Características

- ▶ Pintura epóxi: melhor proteção e acabamento. O aparelho fica novo por muito mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Porta de vidro transparente: melhor visualização e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ Vidro curvo: assa frangos inteiros e permite melhor circulação do ar. Garante melhor distribuição da temperatura no interior do assador e um assado mais uniforme;
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar de forma homogênea todos os tipos de carne;
- ▶ Resistência elétrica para assamento:
 - ▶ VITTA SMART- 03: 1 resistência de 1.800 W;
 - ▶ VITTA SMART- 05: 2 resistências (superior = 700 W / inferior= 1.800W)
- ▶ Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do equipamento;
- ▶ Ecologicamente correto: não produz fumaça;
- ▶ Capacidade de 1,8 kg de carne por espeto;
- ▶ Tempo de assado:
 - ▶ Carne de gado, costelas e salsichão - 1 h 15 min;
 - ▶ Carne suína, carne de frango em pedaços - 1 h 40 min;

Obs.: Estes tempos podem variar conforme a espessura da carne.

Produto de qualidade certificada pela Portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

3.2 - Identificação dos componentes

1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Eixos de arraste
5. Resistência elétrica
6. Liga/Desliga resistência elétrica
VITTA SMART -03: 1 unidade
VITTA SMART -05: 2 unidades (um para cada resistência)
7. Liga/Desliga rotação dos espetos
8. Apoio externo dos espetos
9. Roldana de apoio do espeto
10. Plaqueta do n° de série
11. Saída de exaustão
12. Cabo de energia (plugue de 20 A)

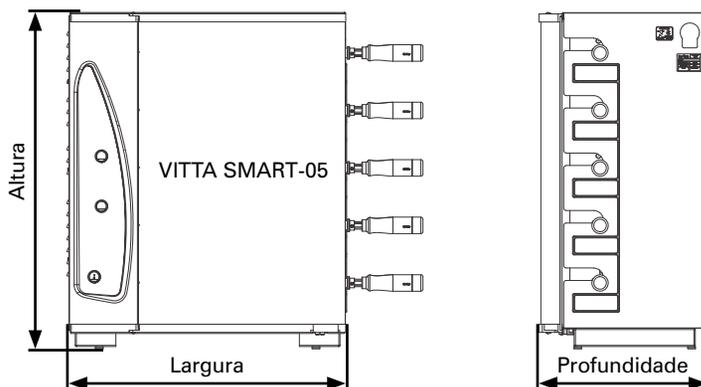
VITTA SMART -03: 1 unidade (1.800 W)
VITTA SMART -05: 2 unidades (700 e 1.800 W)



3 - Apresentação do produto

3.3 - Especificações técnicas

Especificações	VITTA SMART-03	VITTA SMART-05	
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral (salsichão, carne de gado, suína, frango, peixe)		
Tensão	127 ou 220 V		
Frequência	60 Hz		
Modelo do motor	1/30		
Giro dos espetos	5,5 rpm		
Potência do aparelho	1.800 W	1.800 W	700 W
Consumo de energia	1,83 kW/h	2,53 kW/h	
Capacidade de espetos	3	5	
Medida dos espetos (em mm)	550 de lâmina + 120 de cabo = 670		
Distância entre espetos (em mm)	113		
Medidas internas (em mm)	Altura = 390; Largura = 420; Profundidade = 250 mm	Altura = 619; Largura = 420; Profundidade = 250 mm	
Medidas externas (em mm) - veja Figuras abaixo	Altura = 436; Largura = 551; Profundidade = 340 mm	Altura = 670; Largura = 551; Profundidade = 340 mm	
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 500; Largura = 585; Profundidade = 390 mm	Altura = 730; Largura = 585; Profundidade = 390 mm	
Peso líquido	15 kg	24 kg	
Garantia	6 meses		



3 - Apresentação do produto

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

1. Espetos simples:
VITTA SMART-03 = 2 unidades
VITTA SMART-05 = 4 unidades
2. Espeto triplô: 1 unidade
3. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
4. Pés de apoio de borracha: 4 unidades
5. Manual de Instruções



3 - Apresentação do produto

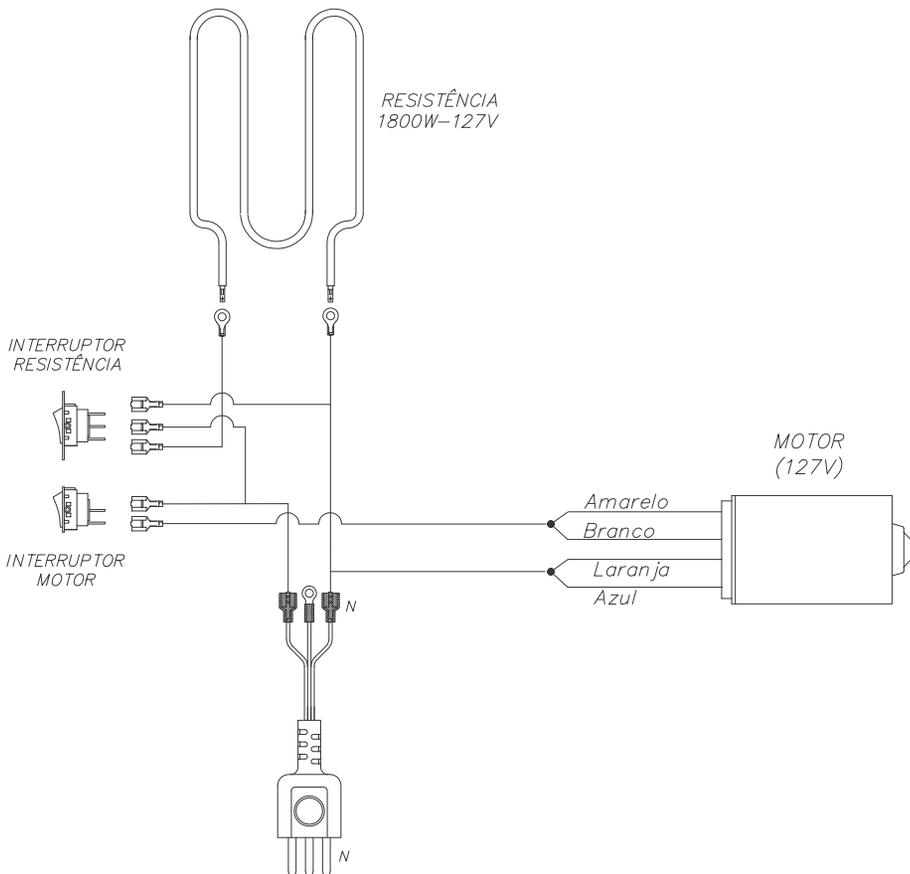
A ARKE possui uma série de itens opcionais para incrementar o preparo do seu assado. Os itens abaixo relacionados podem ser adquiridos em estabelecimentos credenciados pela ARKE, ou pela internet na Loja Virtual da ARKE: www.arke.com.br/lojavirtual

1. Carrinho aramado para churrasco (para acomodar os Assadores VITTA SMART-03 e 05; AGR-03 e 05; VITTA PREMIUM-03 e 05)
2. Espeto grelha para peixe
3. Espeto grelha multiuso
4. Espeto grelha para coração de frango
5. Porta espetos



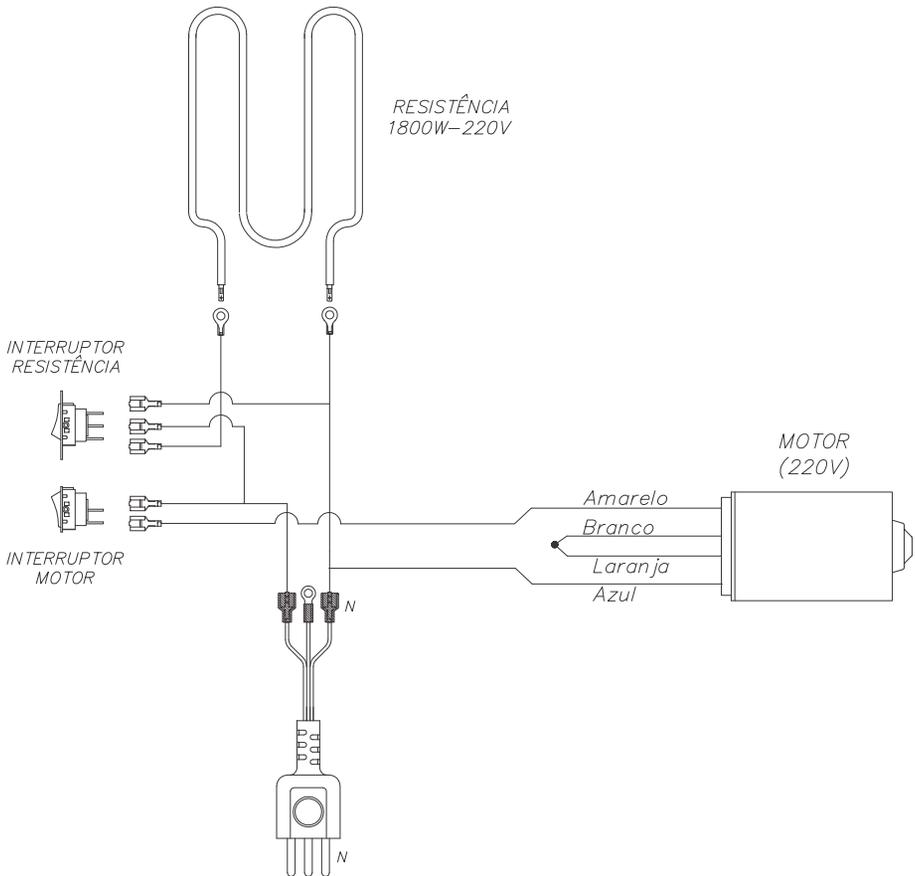
3.6 - Diagrama elétrico do Assador

A) Assador VITTA SMART-03 127 V



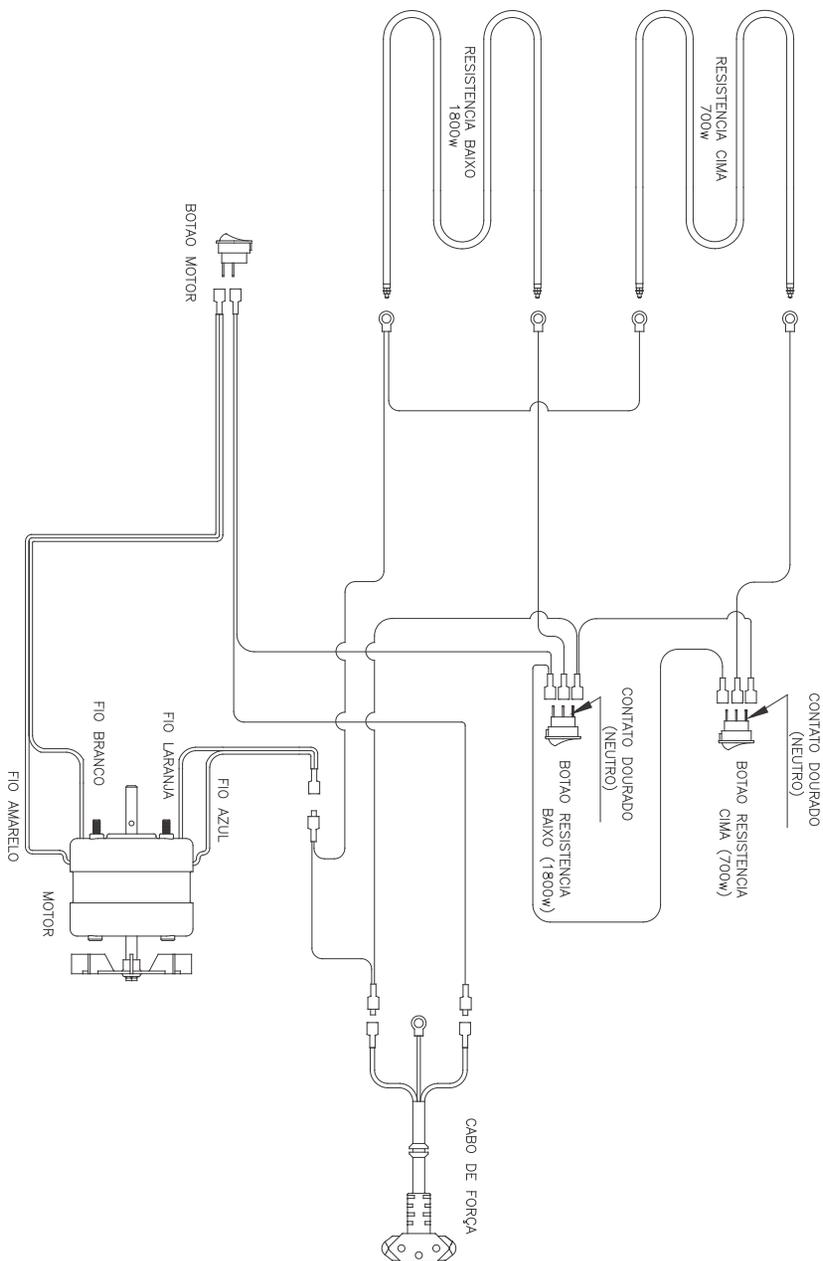
3 - Apresentação do produto

B) Assador VITTA SMART-03 220 V



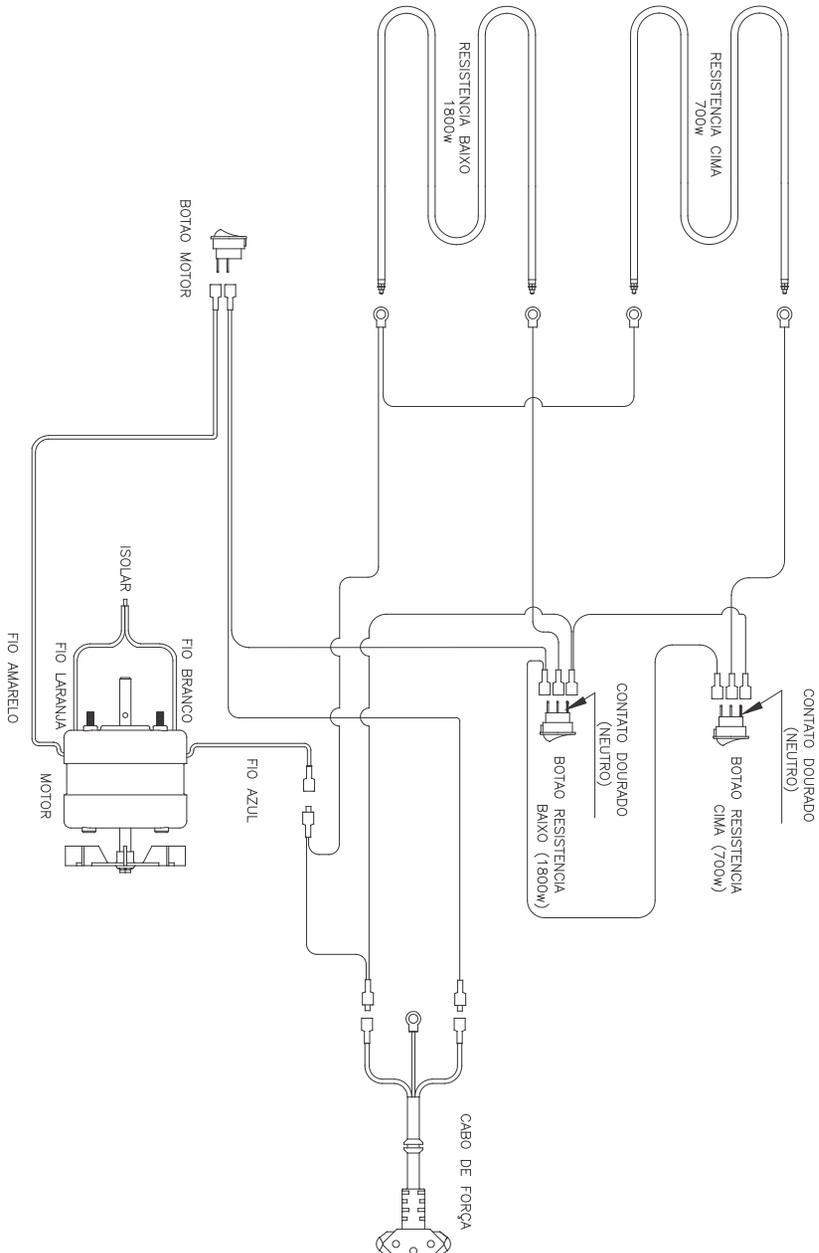
3 - Apresentação do produto

C) Assador VITTA SMART-05 127 V



3 - Apresentação do produto

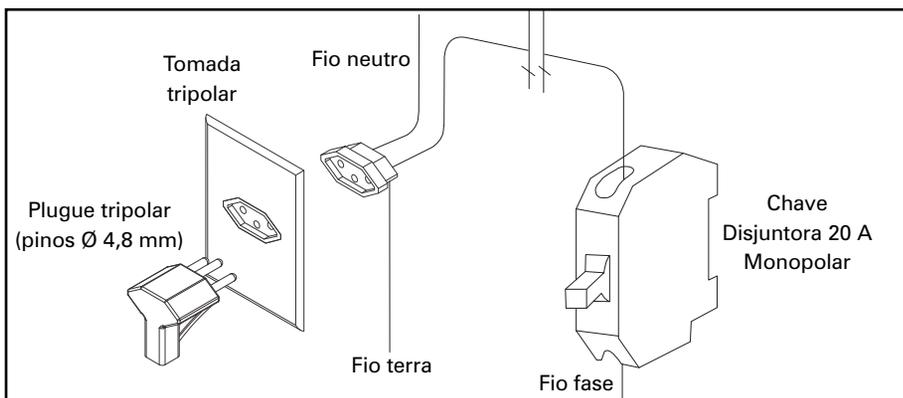
D) Assador VITTA SMART-05 220 V



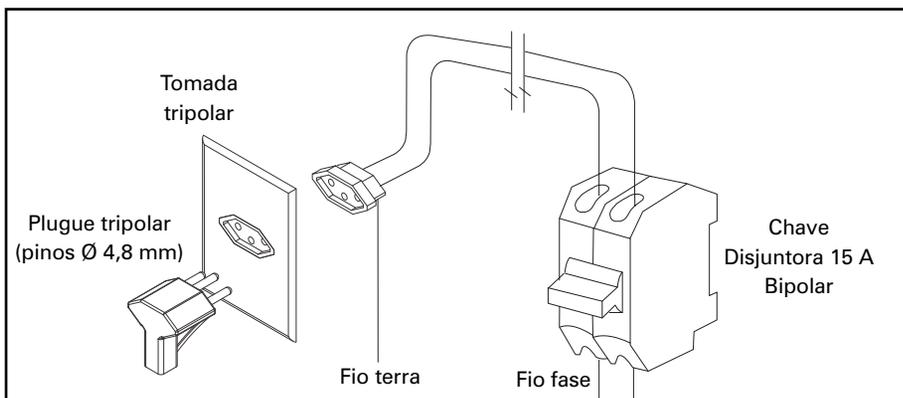
3 - Apresentação do produto

A tomada onde o Assador Elétrico será conectado deve estar de acordo com os esquemas abaixo:

Operação em rede 127 V



Operação em rede 220 V

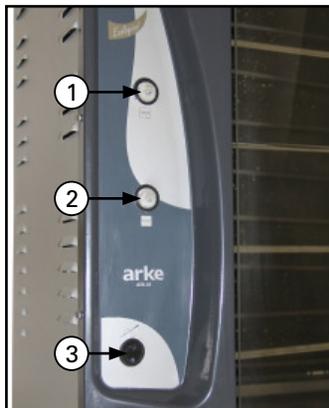


Atenção!

Sempre solicite o auxílio de um profissional qualificado (eletricista) para fazer qualquer tipo de modificação/adequação na rede elétrica.

5.1 - Identificação dos controles

1. Liga/Desliga resistência elétrica
VITTA SMART-03: resistência única
VITTA SMART-05: resistência superior
2. Liga/Desliga resistência elétrica inferior (apenas VITTA SMART-05)
3. Liga/Desliga rotação dos espetos



5.2 - Procedimento para utilização

Preparação do equipamento

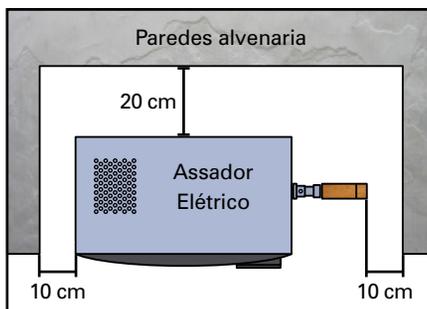
- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada na etiqueta (T).
- Instale os pés de borracha (ver pág. anterior).
- Para sua maior segurança, procure obedecer as distâncias apresentadas na Figura ao lado para operar o Assador Elétrico.



Atenção!

Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.

- Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente em uma tomada apropriada (ver pág. 20), sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.

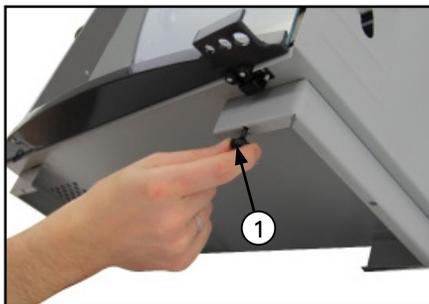


4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- ▶ Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- ▶ Somente retire o Assador Elétrico da embalagem na ocasião da instalação;
- ▶ Não empilhe mais que 2 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 embalagens contendo os Assadores Elétricos;
- ▶ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

4.2 - Instalação dos pés de apoio

- Retire o Assador Elétrico da embalagem e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada, pois o aparelho não possui sistema de nivelamento da altura.
- Com o auxílio de uma segunda pessoa, incline o Assador Elétrico para trás até visualizar os orifícios inferiores do mesmo.
- Retire os pés de apoio (1) da embalagem e introduza-os nesses orifícios, empurrando-os até obter o encaixe completo.



Operação do equipamento

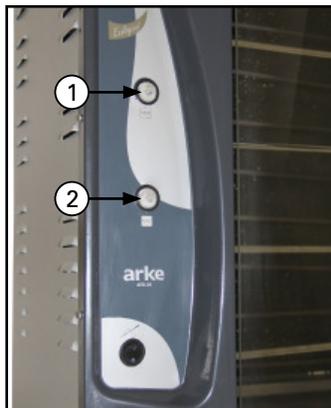


Nota:

Caso o aparelho esteja sendo usado pela primeira vez, deixe-o ligado durante 30 minutos a fim de eliminar os odores provenientes da primeira queima da(s) resistência(s).

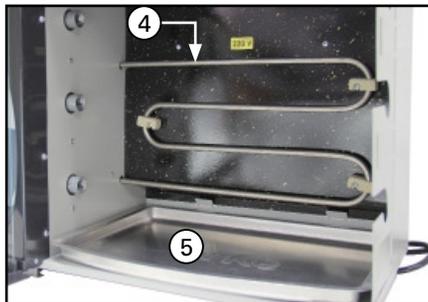
- e) Antes de colocar os espetos com as carnes no Assador Elétrico, ligue a(s) resistência(s) (4) pressionando os botões (1) e/ou (2) - uma luz vermelha irá acender.

Obs. 1: Faça isto com a porta de vidro fechada.

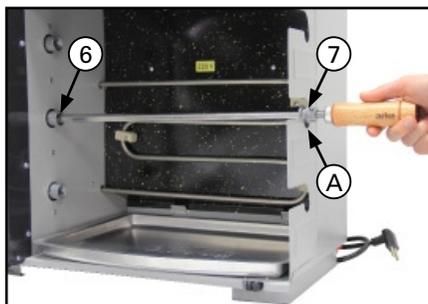


- Obs. 2: Deixe a(s) resistência(s) (4) aquecendo durante uns 2 minutos (até ficar incandescente), antes de colocar as carnes no Assador.*

- Obs. 3: No caso do Assador VITTA SMART-05, apenas a resistência (4) inferior fica incandescente. Isto não significa que a resistência superior está com defeito. É uma característica normal do aparelho!*



- f) Para evitar fumaça e odores inconvenientes, coloque água na bandeja (5) até formar uma lâmina de aproximadamente 1 cm. Isto evitará que as gotas de gordura entrem em contato direto com a bandeja quente.
- g) Posicione a bandeja (5) na base do aparelho.
- h) Leve os espetos com as carnes ao Assador Elétrico, fazendo o seguinte:



1º - Passe o espeto pelo vão lateral.

2º - Encaixe a ponta do espeto no respectivo eixo de arraste (6).

3º - Encaixe o canal da roldana (7) no rebaixo (A) do vão lateral.

Obs.: 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.

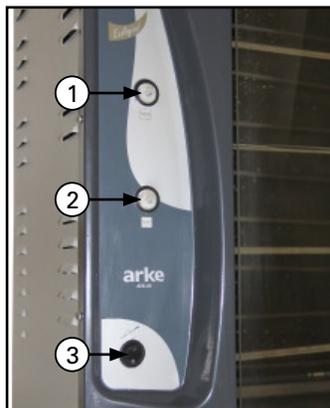
5 - Instruções de operação

- i) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (3) para a posição "1" para ligar o giro dos espetos.



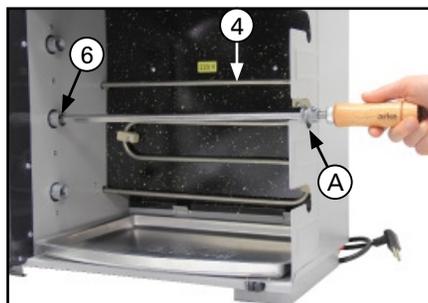
Nota:

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



Retirando os espetos

- j) Pressione o botão (3) para a posição "0", desligando o giro dos espetos.
- k) Abra a porta de vidro através do puxador inferior.
- l) Segure o cabo do espeto e levante-o, desencaixando-o do apoio (A).
- m) Desloque o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (6).
- n) Caso o assamento esteja concluído, desligue a(s) resistência(s) (4) através dos botões (1) e/ou (2).



Atenção!

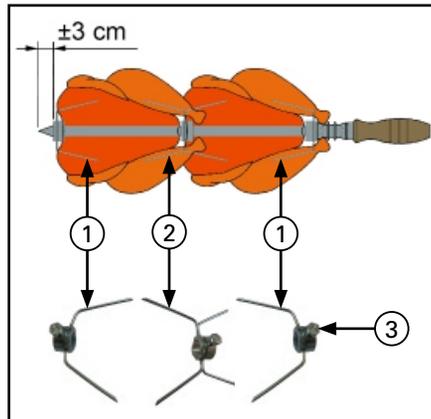
Nunca gire o espeto com o mesmo encaixado no eixo de arraste, caso contrário o espeto poderá entortar e/ou o sistema de giro ser danificado.

Espetando frangos inteiros

É possível assar frangos inteiros no Assador Elétrico. Para isso será necessário adquirir 2 garfos simples (1- Próxima pagina) e 1 garfo duplo (2 - próxima página) - para 1 espeto simples.

5 - Instruções de operação

- 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 - Apóie 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"



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.

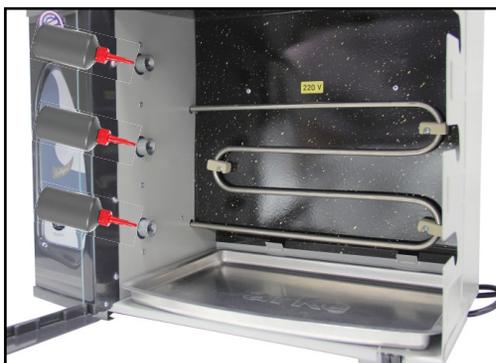
VITTA SMART-05: Apenas 2 espetos (com 2 frangos cada), encaixados no 2º e 4º eixos de arraste.

6.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Assador Elétrico da tomada;
- ▶ Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- ▶ Procure fazer a limpeza com o Assador Elétrico 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;
- ▶ Garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do Assador Elétrico, 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

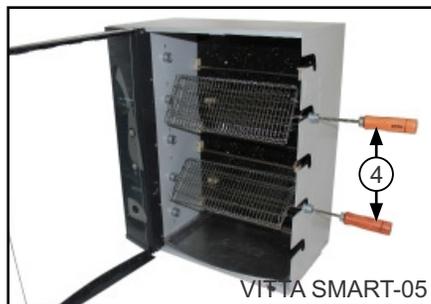
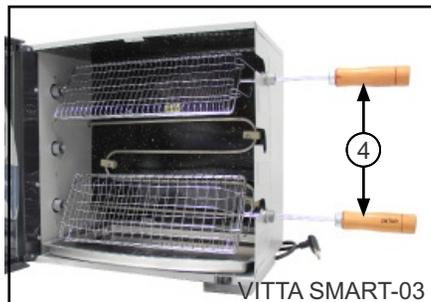
Para que o Assador Elétrico tenha maior durabilidade e vida útil, recomendamos que se faça a lubrificação das buchas localizadas atrás dos eixos de arraste do espeto (conforme ilustração). Para isso, aplique duas gotas de óleo de máquina a cada 30 dias, tomando cuidado para que o óleo não escorra pela parede interna do aparelho.



5 - Instruções de operação

Posicionamento dos espetos grelha

Ao usar espetos grelha (4), que são itens opcionais (ver pág. 15), estes devem ser posicionados no Assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos grelha).



5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Não ligue o Assador Elétrico na mesma toma em que estejam conectados outros equipamentos;
- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador Elétrico 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 Elétrico durante o seu funcionamento;
- ▶ Limpe o Assador Elétrico toda vez que o mesmo for utilizado.

- ▶ Os espetos não giram e/ou a(s) resistência(s) não fica(m) incandescente(s): Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o Assador Elétrico em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato 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 a(s) resistência(s) e o sistema de rotação dos espetos. Espere a energia voltar para continuar o assamento.

8.1 - Como solicitar Assistência Técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência 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) 3128-3742

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

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;

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: __/__/____

8 - Informações e controles de Pós-Venda

- ▶ **Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, fiação elétrica;**
- ▶ Utilização de peças, componentes e/ou o 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.





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

