



# CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

## Conformity Certificate

**Nº 352.037/19**

A ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:  
*ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:*

### **Compensados Pinhal Ltda**

**CNPJ: 03.531.503/0001-81**

**Rod. BR 282, S/Nº KM 576 - Industrial  
89870-000 - Pinhalzinho - SC - Brasil**

Para o(s) produto(s):  
*To the following product(s):*

### **Kit Porta de Madeira para Edificações**

Produzido(s) na unidade localizada em:  
*Produced in the unit located in:*

**Compensados Pinhal Ltda**

**CNPJ: 03.531.503/0001-81**

**Rod. BR 282, S/Nº KM 576 - Industrial  
89870-000 - Pinhalzinho - SC - Brasil**

Atendendo aos requisitos do Procedimento Específico ABNT:  
*Meeting the requirements of specific procedure ABNT:*

**PE-418**

Atendendo aos requisitos da Norma:  
*Meeting the requirements of the Standard:*

**ABNT NBR 15930-2:2018**

Modelo de Certificação: 5  
*Certification Model: 5*

Primeira concessão: 27/02/2019  
*First concession:*

Período de validade:  
*Validity period*

**27/02/2019 a 27/02/2022**

Este certificado cancela e substitui o de nº 352.001/19.

Data da Emissão: Rio de Janeiro, 03 de outubro de 2019.  
*Emission Date*



Sergio Pacheco  
Gerente de Certificação de Produto  
*Product Certification Manager*

Certificado de Conformidade válido somente acompanhado das páginas de 1 a 2.  
*Certificate valid only together with pages 1-2.*

**ABNT** Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901  
Rua Conselheiro Nebias, 1131- Campos Eliseos - **São Paulo - SP** - CEP 01203-002



# CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

## Conformity Certificate

**Nº 352.037/19**

Marca	Descrição (Descrição Técnica do Modelo)	Certificação válida para os níveis e perfis de desempenho equivalentes
PINHAL	<b>Kit Porta:</b> Perfil e nível de desempenho: PEM RU mínimo Classificação: Porta de entrada Local de Uso: Interior molhado ou molhável Dimensões (mm): 2130x845x35	PIM, PIM RU, PEM, PEM RU mínimo
	<b>Folha da porta:</b> Dimensões (mm): 2100x800x35 Massa: 16,4 Kg/m <sup>2</sup> Padrão dimensional: médio Padrão visual e variação nominal: A-VN2 Acabamento: sim	
	<b>Marco:</b> Dimensões (mm): 150,5x35,2 e 43,2x9,3 Padrão dimensional: médio Acabamento: sim	
	<b>Ferragens:</b> Dimensões da dobradiça (mm): 88,7 x 75,7 x 2. Dimensão do parafuso (mm): 3,9 x 28,9 Quantidade de dobradiças: 3 Dimensão da fechadura - Eixo horizontal: 55 mm	

### Observações Gerais:

*General Observations*

A validade deste certificado está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da ABNT previstas no procedimento específico. Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, ao Procedimento Específico da Marca de Conformidade ABNT, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto, e sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: [www.abnt.org.br](http://www.abnt.org.br). Este certificado está vinculado ao contrato nº 352.CP.003/2015, e para o endereço acima citado. (CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315). *The validity of this certificate is tied to the achievement of maintenance assessments and treatment of possible non-compliance in accordance with the ABNT guidelines in the specific procedure. This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment, and to the Specific Procedure of the ABNT Conformity Mark and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: [www.abnt.org.br](http://www.abnt.org.br). This certificate is related to the contract nr 352.CP.003/2015 and for the location above indicate.*



Histórico de Revisões	
<i>Revision history</i>	
Data <i>Date</i>	Justificativa <i>Justification</i>
03/10/2019	<b>Este certificado cancela e substitui o de nº 352.001/19.</b>

Data da Emissão: Rio de Janeiro, 03 de outubro de 2019.

*Emission Date*



**ABNT** Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901  
Rua Conselheiro Nebias, 1131- Campos Eliseos - **São Paulo** - SP - CEP 01203-002

# PINO BOLA SEM ANEL 3" X 2 1/2"

REF.: 03009.0085.XX



Características:

Pino Bola sem Anel 3" x 2 1/2"

-Disponível nos acabamento (.xx): Cromado-01

## Ficha Técnica Produto

DATA: 10/12/2015

REVISÃO: 2

### Dados do Produto Certificado:

Produto / Marca:	<b>KIT PORTA PRONTA CURUPIXA IMP</b>	Padrão Dimensional:	Padrão Médio
Tipo de Uso:	Porta interna uso interno	Procedimento Especifico ABNT:	PE-267.07
Perfil de Desempenho:	PEM	Norma ABNT:	ABNT NBR 15930-2:2011
Padrão Visual:	A	Numero Certificado:	Nº 352.001/16
Variação Nominal:	VN2		

#### IMAGENS PRODUTO



#### ESPECIFICAÇÃO GERAL DA KIT PORTA

##### CLASSIFICAÇÃO:

Uso Kit: Porta Externa de Madeira (PEM)

Porta: Porta Sólida Bondoor Curupixa IMP

Marco: Batente Regulável Pinus Finger Revestido Curupixa Melamínico 180g/m<sup>2</sup>

Alizares: Guarnição Regulável Compensado Naval Revestido Curupixa Melamínico 180g/m<sup>2</sup>

##### NORMA ABNT:

NBR 15930-2:2011 Portas de Madeira para Edificações

##### COMPONENTE FOLHA DA PORTA:

MODELO:	PORTA CURUPIXA IMP	PADRÃO:	CURUPIXA IMP
DIMENSÕES:	2.100 X 800 X 35MM	TIPO CONTRA CAPA:	HDF 3MM
MASSA:	10 a 20 Kg/m <sup>2</sup>	ESPESSURA CAPA E CONTRA CAPA:	3MM
QUADRO:	MADEIRA MACIÇA PINUS	SECÇÃO:	0,029 X 0,030
NUCLEO:	BONDOOR (PAINEL PARTICULAS) - CERTIFICADO FSC		
ADESIVO:	UREIA-FORMOLDEIDO / P.V.A./ E.V.A. - SELADO TOPO PORTAS NAS EXTREMIDADES		
ACESSÓRIOS:	FECHADURA/DOBRADIÇA/PARAFUSO - TESTADOS ANTES USO		

##### COMPONENTES MARCO E ALIZARES:

MODELO:	BATENTE/GUARNIÇÃO REGULÁVEIS REVESTIDOS CURUPIXA MELAMINICO
CRITÉRIO CONSTRUTIVO:	PAINEL PINUS FINGER SECO EM ESTUFA E CLASSIFICADO
ADESIVO:	COLA PVA COLAGEM DO PAINEL TIPO D3
AMORTECEDOR IMPACTOS:	BORRACHA TR P/ AMORTECIMENTO


**Ficha Técnica Produto**
**DATA:** 10/12/2015

**REVISÃO:** 2

**Dados do Produto Certificado:**

Produto / Marca: **KIT PORTA PRONTA CURUPIXA IMP**  
 Tipo de Uso: Porta interna uso interno  
 Perfil de Desempenho: PEM  
 Padrão Visual: A  
 Variação Nominal: VN2

Padrão Dimensional: Padrão Médio  
 Procedimento Especifico ABNT: PE-267.07  
 Norma ABNT: ABNT NBR 15930-2:2011  
 Numero Certificado: Nº 352.001/16

**Imagens Anexo:**


PORTA DE ABRIR MEDIDAS PADRÃO DO VÃO			
Porta	Largura do Vão	Altura da Porta	Altura do Vão
60	67	<b>210</b>	<b>215</b>
70	77		
80	87		
90	97		

\* Considerando Vão da Obra finalizado  
 \* Considerado piso finalizado  
 \* Em centímetros

PORTA DE CORRER MEDIDAS PADRÃO DO VÃO			
Porta	Largura do Vão	Altura da Porta	Altura do Vão
62	67	<b>210</b>	<b>215</b>
72	77		
82	87		
92	97		

\* Considerando vão finalizado Obra  
 \* Em centímetros

Observação: Sistema de abertura PIVOTANTE & VAI-DEM, altura do vão 216 e largura 2 cm a mais que sistema de ABRIR.

**Padrões Construtivos**

**Componentes BATENTE REGULÁVEL**

LARGURA BATENTE	LARGURA PAREDE
08 cm	até 10,5 cm
10 cm	até 12,5 cm
12 cm	até 14,5 cm
14 cm	até 16,5 cm
16 cm	até 18,5 cm
18 cm	até 20,5 cm
20 cm	até 22,5 cm
22 cm	até 24,5 cm



**Ficha Técnica Produto****DATA:** 10/12/2015**REVISÃO:** 2**Dados do Produto Certificado:**

Produto / Marca:	<b>KIT PORTA PRONTA CURUPIXA IMP</b>	Padrão Dimensional:	Padrão Médio
Tipo de Uso:	Porta interna uso interno	Procedimento Especifico ABNT:	PE-267.07
Perfil de Desempenho:	PIM	Norma ABNT:	ABNT NBR 15930-2:2011
Padrão Visual:	A	Numero Certificado:	Nº 352.001/16
Variação Nominal:	VN2		

**IMAGENS PRODUTO****ESPECIFICAÇÃO GERAL DA KIT PORTA****CLASSIFICAÇÃO:**

- Uso Kit: Porta Interna Madeira (PIM)  
Porta: Porta Colmeia Curupixa IMP  
Marco: Batente Regulável Pinus Finger Revestido Curupixa Melamínico 180g/m<sup>2</sup>  
Alizares: Guarnição Regulável Compensado Naval Revestido Curupixa Melamínico 180g/m<sup>2</sup>

**NORMA ABNT:** NBR 15930-2:2011 Portas de Madeira para Edificações**COMPONENTE FOLHA DA PORTA:**

- |             |  |                               |               |
|-------------|--|-------------------------------|---------------|
| MODELO:     | PORTA CURUPIXA IMP   | PADRÃO:                       | CURUPIXA IMP  |
| DIMENSÕES:  | 2.100 X 800 X 35MM   | TIPO CONTRA CAPA:             | HDF 3MM       |
| MASSA:      | 10 a 20 Kg/m <sup>2</sup>  | ESPESSURA CAPA E CONTRA CAPA: | 3MM           |
| QUADRO:     | MADEIRA MACIÇA PINUS   | SECÇÃO:                       | 0,029 X 0,030 |
| NUCLEO:     | COLMEIA (PAPELÃO) 3x2.14 - CERTIFICADO FSC                               |                               |               |
| ADESIVO:    | UREIA-FORMOLDEIDO / P.V.A./ E.V.A. - SELADO TOPO PORTAS NAS EXTREMIDADES |                               |               |
| ACESSÓRIOS: | FECHADURA/DOBRADIÇA/PARAFUSO - TESTADOS ANTES USO                        |                               |               |

**COMPONENTES MARCO E ALIZARES:**

- MODELO: BATENTE/GUARNIÇÃO REGULÁVEIS REVESTIDOS CURUPIXA  
CRITÉRIO CONSTRUTIVO: PAINEL PINUS FINGER SECO EM ESTUFA E CLASSIFICADO  
ADESIVO: COLA PVA COLAGEM DO PAINEL TIPO D3  
AMORTECEDOR IMPACTOS: BORRACHA TR P/ AMORTECIMENTO

**Ficha Técnica Produto**
**DATA:** 10/12/2015

**REVISÃO:** 2

**Dados do Produto Certificado:**

Produto / Marca: **KIT PORTA PRONTA CURUPIXA IMP**  
 Tipo de Uso: Porta interna uso interno  
 Perfil de Desempenho: PIM  
 Padrão Visual: A  
 Variação Nominal: VN2

Padrão Dimensional: Padrão Médio  
 Procedimento Especifico ABNT: PE-267.07  
 Norma ABNT: ABNT NBR 15930-2:2011  
 Numero Certificado: Nº 352.001/16

**Imagens Anexo:**

**PORTA DE ABRIR MEDIDAS PADRÃO DO VÃO**

Porta	Largura do Vão	Altura da Porta	Altura do Vão
60	67	<b>210</b>	<b>215</b>
70	77		
80	87		
90	97		

• Considerando Vão da Obra finalizado  
 • Considerado piso finalizado  
 • Em centímetros

**PORTA DE CORRER MEDIDAS PADRÃO DO VÃO**

Porta	Largura do Vão	Altura da Porta	Altura do Vão
62	67	<b>210</b>	<b>215</b>
72	77		
82	87		
92	97		

• Considerando vão finalizado Obra  
 • Em centímetros

Observação: Sistema de abertura PIVOTANTE & VAI-DEM, altura do vão 216 e largura 2 cm a mais que sistema de ABRIR.

**Padrões Construtivos**

**Componentes  
BATENTE REGULÁVEL**

LARGURA BATENTE	LARGURA PAREDE
08 cm	até 10,5 cm
10 cm	até 12,5 cm
12 cm	até 14,5 cm
14 cm	até 16,5 cm
16 cm	até 18,5 cm
18 cm	até 20,5 cm
20 cm	até 22,5 cm
22 cm	até 24,5 cm



## Manual do produto

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



Assador Rotativo e Assador Rotativo Automático

AGR-03/ AGR-05

VITTA PREMIUM-03/VITTA PREMIUM 05

**arke**  
o gostoso sabor da vida





# Índice

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.....	12
3.2 - Identificação dos componentes.....	13
3.3 - Especificações técnicas.....	17
3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador rotativo .....	18
3.5 - Itens opcionais para o assador rotativo.....	19
3.6 - Diagrama elétrico do assador .....	21
4 - Instruções de montagem	
4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem.....	23
4.2- Alimentação do gás GLP.....	24
4.3- Instalação do botijão, válvula e mangueira.....	25
4.4- Instalação gás predial, natural, alta e baixa pressão.....	26
5 - Instruções de operação	
5.1 - Identificação dos controles .....	29
5.2 - Procedimento para utilização .....	30
5.3 - Recomendações e cuidados especiais .....	35
6 - Instruções de limpeza e conservação	
6.1 - Limpeza .....	36
6.2 - Lubrificação.....	36
7 - Possíveis problemas e soluções.....	37
8 - Informações e controles de pós-venda	
8.1 - Como solicitar assistência técnica .....	38
8.2 - Termo de garantia ARKE.....	38
8.3 - Entrega do produto.....	41

# 1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

Os assadores rotativos AGR-03,AGR-05, VITTA PREMIUM 03 E VITTA PREMIUM 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.

Fotos meramente ilustrativas, podendo haver variações de cores. 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 3218-3700

E-mail: [assistencia@arke.com.br](mailto:assistencia@arke.com.br)

## A ARKE na internet



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



[www.arke.com.br/lojavirtual](http://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!**

## 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 dos assadores elétricos.

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 o assador rotativo;
- ▶ Este aparelho 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 à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;



#### **Atenção: Superfície quente**

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

- ▶ Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.
- ▶ 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.
- ▶ 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;
- ▶ Verifique se não há alguma avaria no assador rotativo 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 rotativo, este deverá ser encaminhado a um ponto de assistência técnica autorizada ARKE.***

## 2 - Recomendações de segurança

### Recomendações quanto ao local de operação

- ▶ Somente opere o assador rotativo com as distâncias (folgas) especificadas na figura da pág. 22, visando garantir a livre circulação do ar;
- ▶ Somente utilize o equipamento em local plano e base firme, na posição reta e em pé;
- ▶ Nunca opere o assador rotativo próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: risco de incêndio;
- ▶ Nunca coloque o assador rotativo 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;
- ▶ A temperatura de superfícies acessíveis pode ser alta quando o equipamento está em operação;
- ▶ 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 rotativo não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da rede elétrica;
- ▶ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- ▶ 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. 36: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio! Deixe o assador rotativo esfriar antes de iniciar a limpeza e guarde 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 220V;
- ▶ 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;
- ▶ Antes de colocar ou tirar o plugue da rede elétrica, tenha certeza de que o assador rotativo está desligado;
- ▶ Retire o plugue da rede elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- ▶ Nunca puxe pelo fio ao desligar aparelho da tomada; Puxe pelo plugue.

## 2 - Recomendações de segurança

- ▶ O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- ▶ O aparelho possui aterramento interno. Consulte um eletricista 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 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;
- ▶ Não ligue o assador rotativo através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um eletricista informações sobre o modelo mais adequado;
- ▶ Jamais ligue o assador elétrico junto com outros aparelhos em uma mesma tomada;
- ▶ Caso o cabo de energia esteja danificado, desligue -o imediatamente e procure a assistência técnica autorizada ARKE.

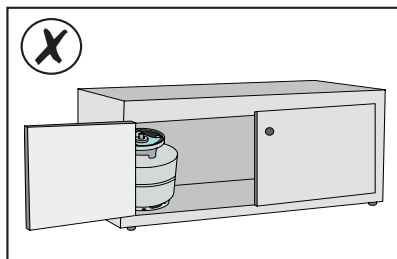
### Segurança relativa ao gás

- ▶ O assador rotativo pode sair de fábrica configurado para o uso de GN (gas natural) ou tipo domestico GLP (gas liquefeito de petroleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra. Não utilize qualquer outro tipo de gás a não ser aquele para o qual o aparelho foi configurado pela fábrica;
- ▶ Consulte atentamente as instruções sobre instalação da alimentação de gás, nas págs 25 até a 29;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos um (1) metro do assador rotativo;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1,5 m de ralos, caixas de gordura e esgoto.Em caso de vazamento, o gás tende a se concentrar nos locais mais baixos, podendo se acumular em tubulações:risco de explosão;
- ▶ Nunca armazene o botijão em local fechdo(armários de pia, caixas, etc.);

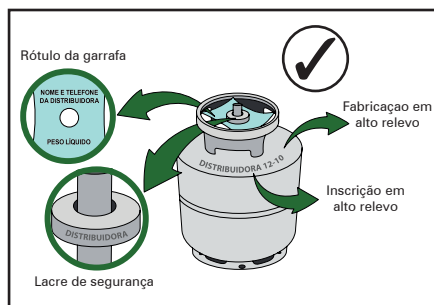


## 2 - Recomendações de segurança

- ▶ Mantenha o botijão de gás longe de outros produtos inflamáveis, fontes de calor, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- ▶ Procure adquirir o botijão de gás em locais autorizados pela ANP (agência nacional de petróleo);
- ▶ Nunca adquira botijão danificado, amassado ou enferrujado. Prefira botijão lacrado que tenha:



- ▶ Inscrição em alto-relevo com a marca da distribuidora;
- ▶ Rotulo com instruções de uso, nome e telefone da distribuidora;
- ▶ Mês e ano de fabricação legíveis ( o botijão pode ter até 15 anos). Nos recipientes requalificados, há uma data de validade em torno da válvula.



- ▶ Nunca passe a mangueira de gás por trás do assador rotativo: está sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás, com risco de explosão;
- ▶ O assador rotativo deve ser operado em local arejado, porém sem correntes de ar que apaguem a chama;
- ▶ Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que o registro de gás esteja na posição fechada;

## 2 - Recomendações de segurança

- ▶ Nunca mantenha o botijão que alimentará o assador rotativo na posição horizontal (deitado);
- ▶ Ao sentir cheiro de gás próximo ao assador rotativo, tome as seguintes providências:
  - ▶ Feche o registro de gás;
  - ▶ Em local fechado, abra as janelas e portas para ventilar o ambiente;
  - ▶ Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
  - ▶ Não acenda as luzes nem qualquer aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);
  - ▶ Não utilize aparelhos celulares;
  
- ▶ Caso você não consiga identificar o problema, solicite assistência autorizada ARKE;

### Válvula de controle do gás

- ▶ Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão (válvula) do botijão e da mangueira. Sempre faça a troca antes de vencer o prazo de validade;
- ▶ Somente utilize componentes certificados pelo INMETRO.

## 3 - Apresentação do produto

### 3.1 - Características

#### AGR-03 e VITTA PREMIUM-03

- ▶ Pintura à pó :melhor proteção e acabamento. O produto fica novo pro mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Acabamento interno em aço esmaltado: o produto mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ Para **AGR-03 e VITTA PREMIUM-03** :1 queimador independente, para **AGR-05 e VITTA PREMIUM-05** :2 queimadores independentes: espalham uniformemente o calor;
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- ▶ Porta de vidro curvo: permite fácil visualização, melhor circulação do ar e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ Pés antiderrapantes: estabilidade e segurança no uso do produto;
- ▶ Ecologicamente correto: não produz fumaça;
- ▶ Possui duas versões distintas em relação à alimentação de gás:
  - ▶ GLP em botijão P13.
  - ▶ Gás natural ou GLP de central predial.
- ▶ Tempo de assado:
  - ▶ Salsichão: 30 minutos;
  - ▶ Carne de gado: 40 minutos;
  - ▶ Carne suína: 50 minutos;
  - ▶ 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 nos controles das resistências (máximo ou mínimo), da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, semi congelado ou congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, e do ponto de cozimento desejado na carne (ao ponto, mal passada ou bem passada).***

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

## 3 - Apresentação do produto

### Identificação dos componentes

#### AGR-03 e VITTA PREMIUM-03

##### Frente e laterais

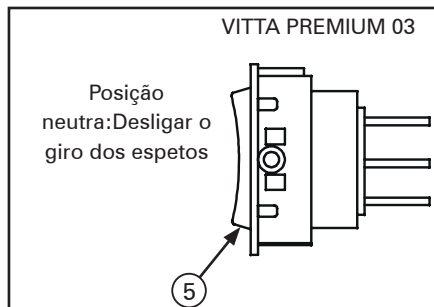
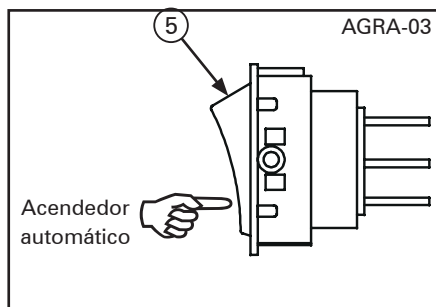
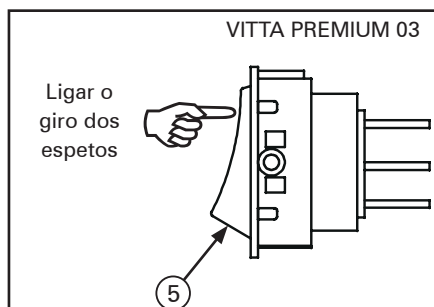
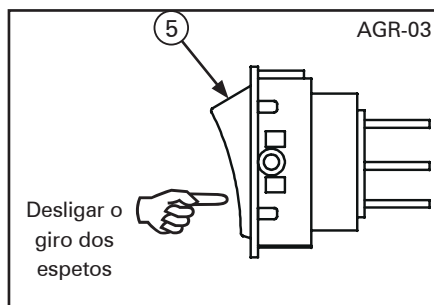
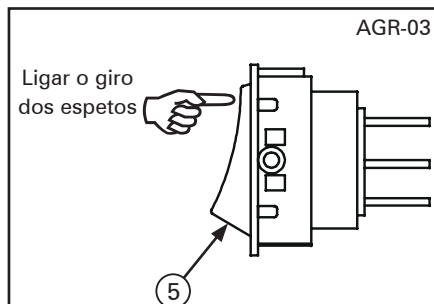
1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Botão de regulação do queimador
5. Liga/desliga rotação dos espetos

*Observação: No caso do modelo VITTA PREMIUM 03, o botão (5) também executa o acendimento automático do queimador (7)- ver figuras.*

6. Eixos de arraste
7. Queimador
8. Apoio externo dos espetos
9. Roldana de apoio do espeto
10. Plaqueta do número de série

##### Traseira

11. Saídas de exaustão
12. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
13. Conexão tipo "espiga" para mangueira de gás
14. Cabo de energia



### 3 - Apresentação do produto

#### 3.2 - Identificação dos componentes



## 3 - Apresentação do produto

### AGR-05 e VITTA PREMIUM -05

#### Frente e laterais

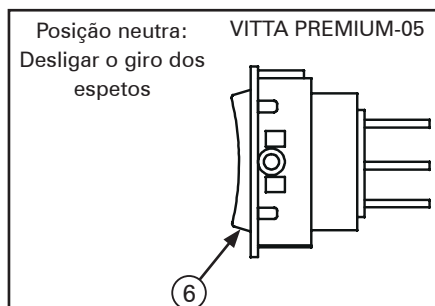
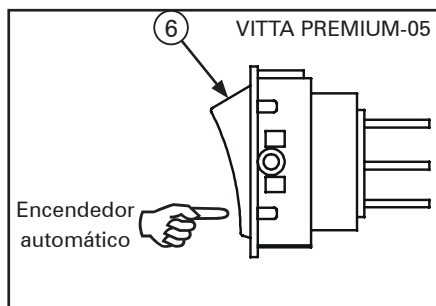
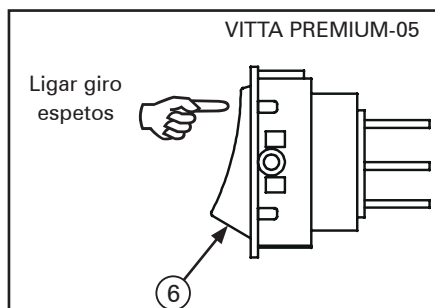
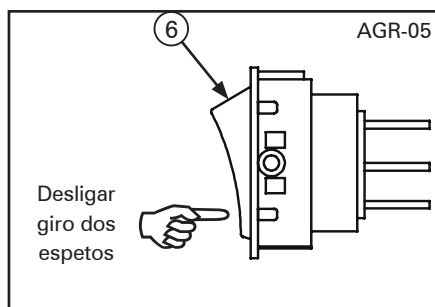
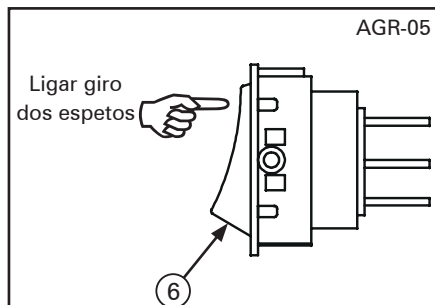
1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Botão de regulagem do queimador superior
5. Botão de regulagem do queimador inferior
6. Liga/desliga rotação dos espetos

*Obs: No caso do modelo Vitta Premium 05, o botão 6 também executa o acendimento automático dos queimadores (8 e 9)- Ver Figuras.*

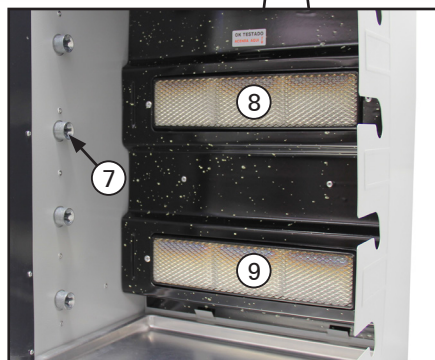
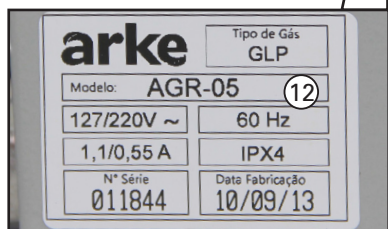
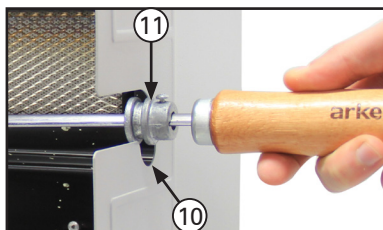
7. Eixos de arraste
8. Queimador superior
9. Queimador inferior
10. Apoio externo dos espetos
11. Roldana de apoio do espeto
12. Plaqueta do número de série

#### Traseira

13. Saídas de exaustão
14. Chave seletora de tensão (127 e 220 V)
15. Conexão tipo "espiga" para mangueira de gás
16. Cabo de energia



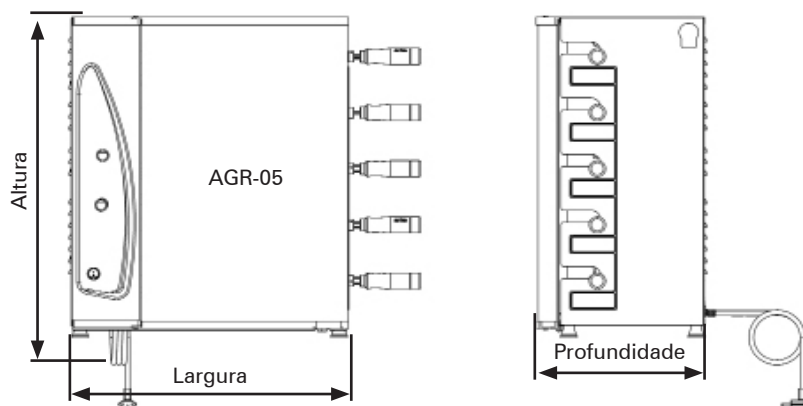
### 3 - Apresentação do produto



## 3 - Apresentação do produto

### 3.3 - Especificações técnicas

<b>Especificações</b>	<b>AGR-03 e VITTA PREMIUM-03</b>	<b>AGR-05 e VITTA PREMIUM-05</b>
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral (salsichão, carne de gado, suína, frango, peixe)	
Tensão	127 ou 220 V	
Frequência	60 Hz	
Potência do motor elétrico	90/80 kW	
Giro dos espetos	6 rpm	
Consumo de gás	190 g/h (por queimador)	
Quantidade de queimadores	1	2
Capacidade de espetos	3	5
Medida dos espetos (em mm)	450 de lâmina + 120 de cabo = 570	
Medidas internas (em mm)	Altura = 390; Largura = 410; Profundidade = 230 mm	Altura = 620; Largura = 410; Profundidade = 230 mm
Medidas externas (em mm) - veja Figuras abaixo	Altura = 425; Largura = 550; Profundidade = 335 mm	Altura = 657; Largura = 550; Profundidade = 335 mm
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 515; Largura = 615; Profundidade = 390 mm	Altura = 740; Largura = 615; Profundidade = 390 mm
Peso líquido	16,5 kg	22 kg
Garantia	6 meses	





## 3 - Apresentação do produto

### 3.4 - Itens avulsos que acompanham o assador elétrico

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

1. Espetos simples:  
AGR-03 e VITTA PREMIUM 03= 2 unidades  
AGR-05 e VITTA PREMIUM 05= 4 unidades
2. Espeto triplo: 1 unidade
3. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
4. Manual de instruções

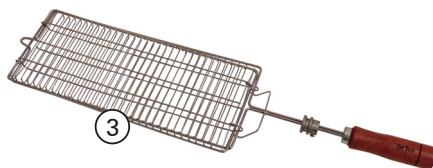
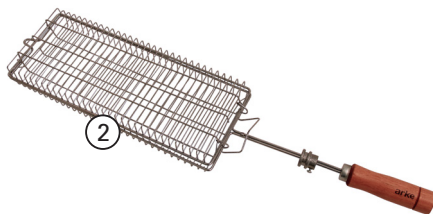
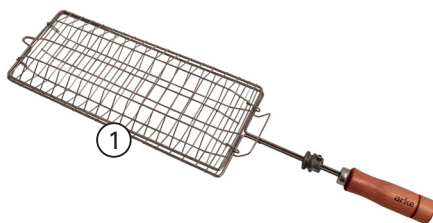


## 3 - Apresentação do produto

### 3.5 - Itens opcionais para o assador elétrico

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.

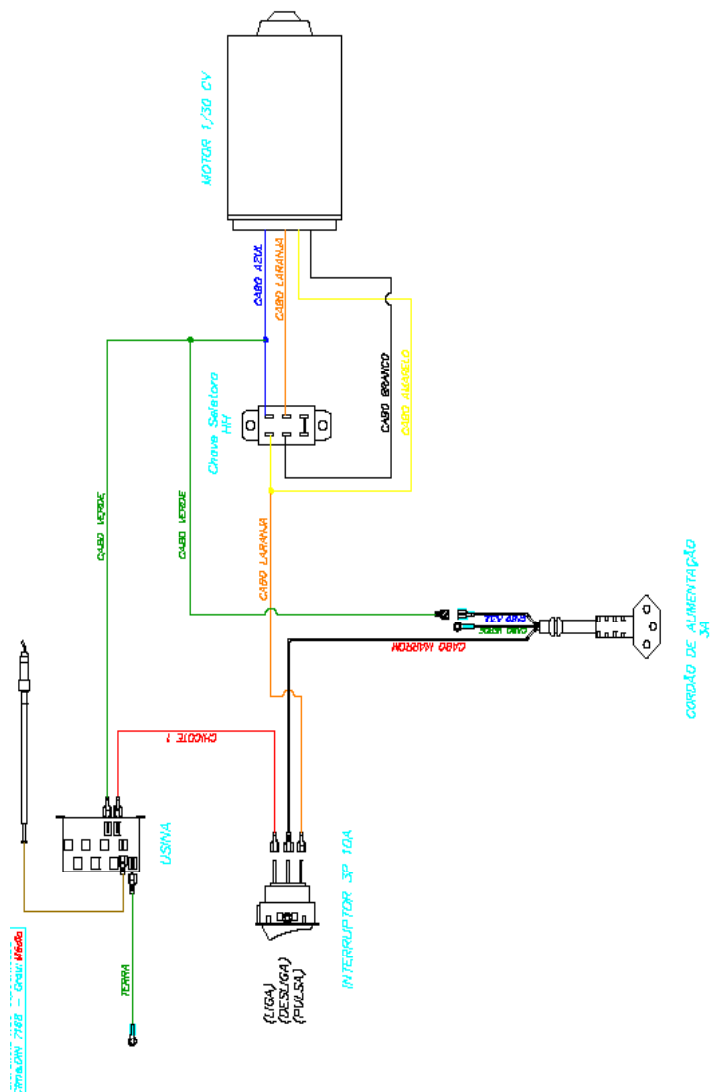
1. Espeto grelha para peixe
2. Espeto grelha multiuso
3. Espeto grelha para coração de frango



### 3 - Apresentação do produto

## Diagrama elétrico do assador rotativo

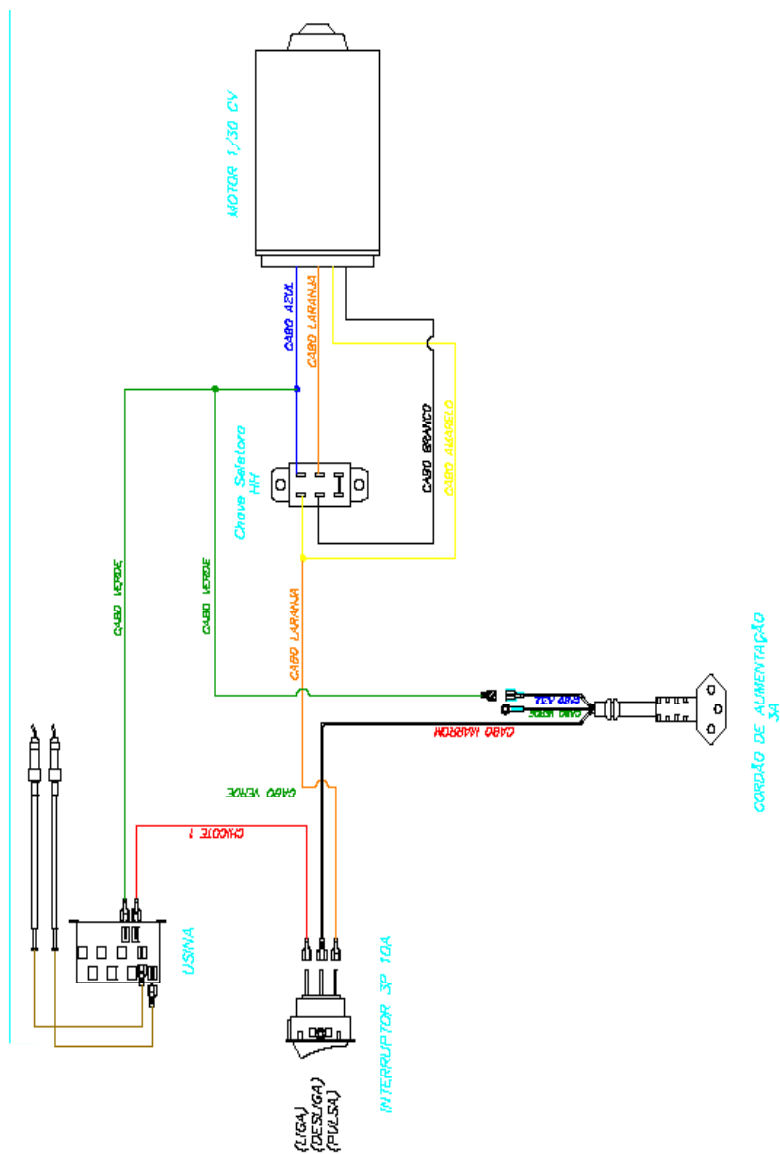
### A) Assador VITTA PREMIUM-03 (127 e 220V)



### 3 - Apresentação do produto

## Diagrama elétrico do assador rotativo

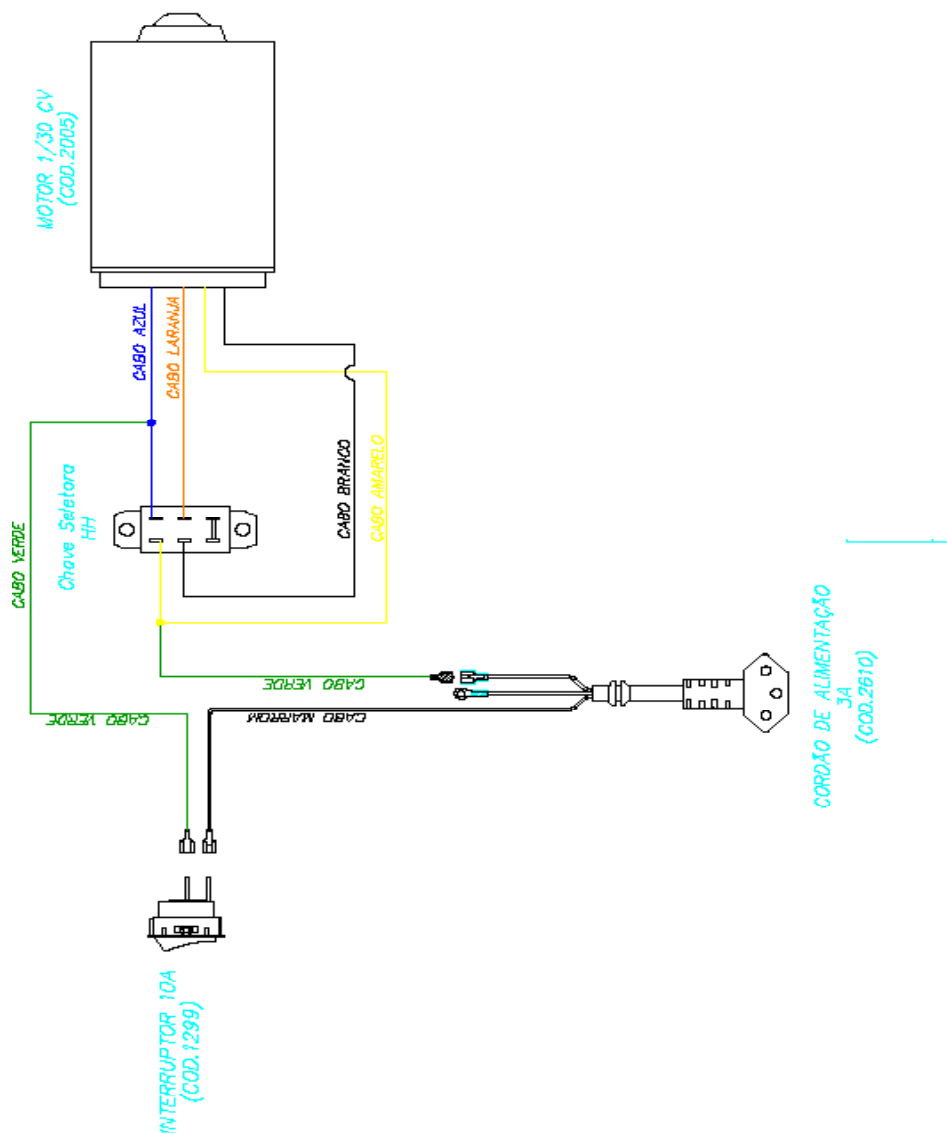
### A) Assador VITTA PREMIUM-05 (127 e 220V)



### 3 - Apresentação do produto

## Diagrama elétrico do assador rotativo

### A) Assador AGR 05 e AGR 03 (127 e 220V)



## 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 o Assador Rotativo da embalagem na ocasião da instalação;
- ▶ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela garantia.

## 4 - Instruções de montagem

### 4.2 - Alimentação do gás, utilizando um botijão (GLP)



**Nota:**

**Os componentes para a alimentação do gás não acompanham o assador rotativo**

1. Regulador de pressão do gás (válvula do botijão): utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,8 KPa com vazão máxima de 1kg/h, conforme NBR 8473.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Mangueira de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO, conforme NBR 8613.
4. Observe a data de validade da válvula e da mangueira.
5. Verifique a distância entre o botijão e o assador: o comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932.
6. Nunca faça emendas na mangueira.

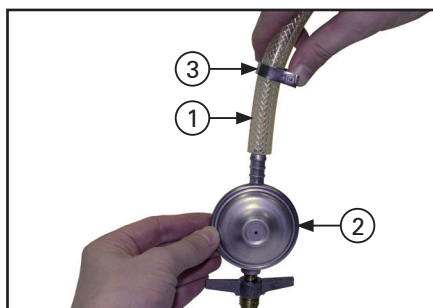
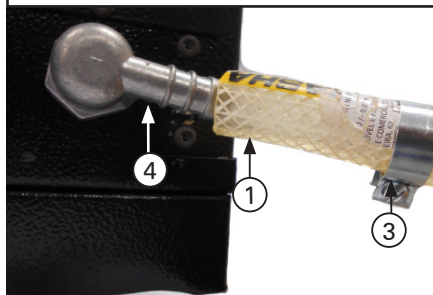
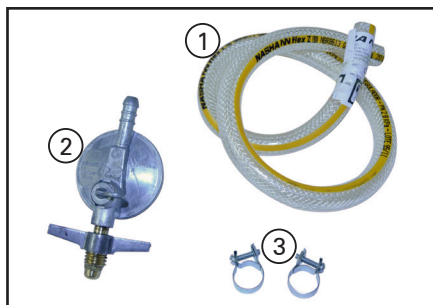
#### **Observações:**

- ▶ Somente utilize botijão P13 (13 kg). A utilização de botijões menores ou maiores pode causar mau funcionamento e risco de explosões e incêndio!
- ▶ O conjunto do botijão, válvula e registro de gás deve ser exclusivo para o Assador Rotativo e estar dentro do ambiente em que se encontra o aparelho;
- ▶ O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente quando necessário.

## 4 - Instruções de montagem

### 4.3- Instalação do botijão, válvula e mangueira

- Retire a mangueira (1), a válvula (2) e as braçadeiras (3) da embalagem.
- Posicione um botijão de gás (GLP) de 13 kg junto ao assador rotativo, obedecendo um afastamento mínimo de 1m.
- Encaixe as braçadeiras (3), uma em cada ponta da mangueira (1).
- Encaixe uma das pontas da mangueira (1) no conector tipo "espiga" (4) do assador rotativo, envolvendo-o completamente.
- Aperte a braçadeira (3) com uma chave de fenda.
- Encaixe a outra ponta na válvula (2) e então, aperte a braçadeira (3).
- Certifique-se de que o registro da válvula (2) esteja fechado e então, rosqueie-a com cuidado no botijão.



#### **Atenção!**

***Após a instalação ou manutenção nos componentes do sistema de gás, sempre faça a verificação da existência de vazamento antes de utilizar o assador rotativo para isso, faça a espuma em uma esponja já com detergente e água, coloque um pouco nas conexões e veja se não há vazamento de gás.***

***O botijão deve ter um anel de vedação de borracha em bom estado o que evita vazamentos.***



## 4 - Instruções de montagem

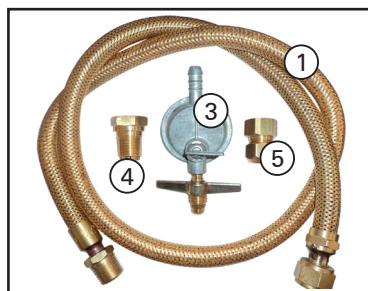
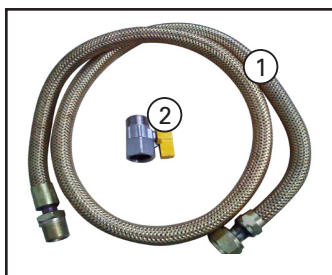
### 4.4 -Utilizando gás natural ou GLP de central predial

Para esta configuração do aparelho os componentes para a alimentação de gás devem ser adquiridos separadamente pelo cliente conforme pressão da linha de gás.

A ARKE disponibiliza 2 Kits para alimentação de gás, os quais podem ser adquiridos pela internet na loja virtual da ARKE: <http://www.arke.com.br/acessorios-arke?page=2>

Nº	Código	Descrição
-	2438	Kit baixa pressão
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
2	2433	Registro esfera meia alavanca

Nº	Código	Descrição
-	2436	Kit alta pressão
3	1933	Registro de gás 1 kg/h sem mangueira
1	2430	Mangueira flexível metálica com vedação
4	2431	Valvula 5/8"int. x 1/2"ext.
5	2434	Adaptador 1/2" com aperto rápido 3/8"



Antes de conectar o equipamento, certifique-se de que o mesmo é adaptado para o tipo/sistema de gás disponível no local da instalação. Feito isso, verifique se a pressão da linha de gás está correta, conforme parametros abaixo:

- Para gás GLP: 2,8 kPa (280 mmCA);
- Para gás natural: 2,2 kPa (220 mmCA);



#### **Atenção!**

**Caso a medição da pressão supere estes valores, deve-se utilizar uma válvula reguladora de pressão para alimentar o aparelho com a pressão adequada. Qualquer variação na pressão pode prejudicar o funcionamento dos queimadores.**

**Caso necessário, solicite o auxílio de um técnico qualificado.**

## 4 - Instruções de montagem

### 4.4- Instalação dos kits de baixa e alta pressão para gás natural e GLP de central predial

#### Kit de baixa pressão

- a) Rosqueie o registro esfera meia alavanca (2) na tubulação de gás (1).

Obs: *O registro (2) e o registro da tubulação devem estar na posição fechada.*

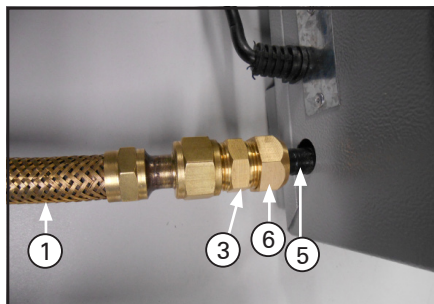
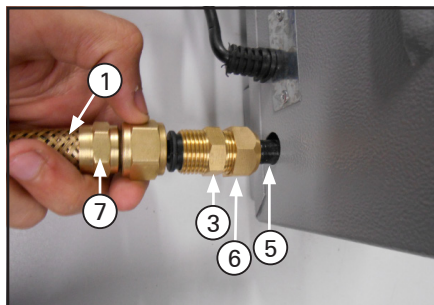
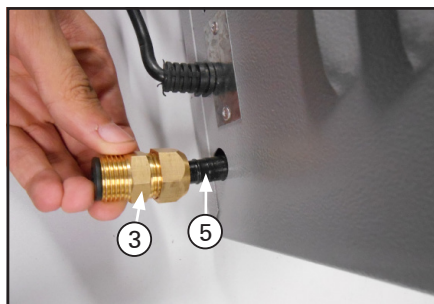
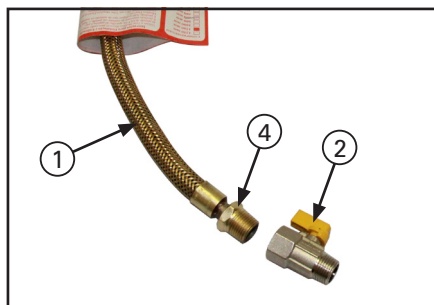
- b) Rosqueie a ponteira macho (4) da mangueira metálica (1) no registro (2).

- c) Encaixe no conector tipo "espiga" (5) do assador rotativo o adaptador 1/2 BSP 3/8 (3) usando um pouco de detergente para lubrificar até o adaptador envolver o conector totalmente.

- d) Aperte completamente a porca (6) usando uma chave de boca de 23 mm, trabalhando o adaptador (3) com uma chave de boca de 21 mm.

- e) Rosqueie a ponta (7) da mangueira metálica (1) no adaptador (3).

- f) Para utilizar o assador rotativo abra ambos os registros.



## 4 - Instruções de Montagem

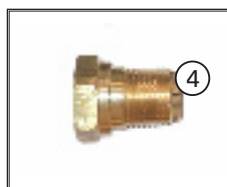
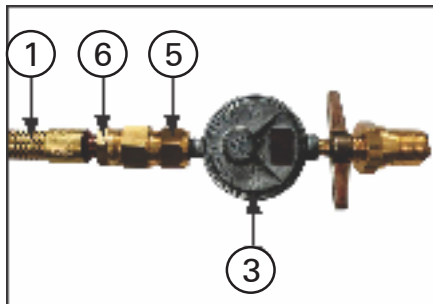
### 4.4- Instalação dos kits de baixa e alta pressão para gás natural e GLP de central predial

#### Kit alta pressão

- a) Execute os passos de "c" a "f" do kit de instalação do kit de baixa pressão.
- b) Rosqueie a válvula 5/8" x 1/2" (4) na tubulação de gás.

Obs: *O registro da tubulação deve estar fechado.*

- c) Rosqueie o registro (3) na válvula (4).
- d) Rosqueie o adaptador 1/2" (5) no registro 3.
- e) Rosqueie a ponteira macho (6) da mangueira metálica (1) no adaptador 1/2"(5).
- f) Rosqueie a ponteira fêmea (7) da mangueira metélica (1) na conexão (8) do Assador Rotativo.
- g) Para operar o aparelho, abra o registro da tubulação.



## 5- Instruções de operação

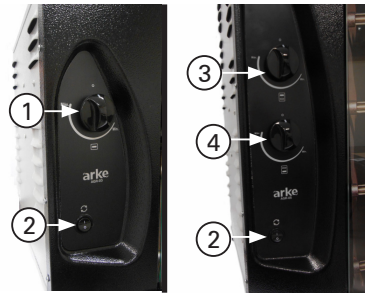
### Identificação dos controles

#### AGR-03 e VITTA PREMIUM 03

1. Botão de regulagem do queimador.
2. Liga/Desliga rotação dos espetos

#### AGR-05 e VITTA PREMIUM 05

2. Liga/Desliga rotação dos espetos
3. Botão de regulagem do queimador superior
4. Botão de regulagem do queimador inferior

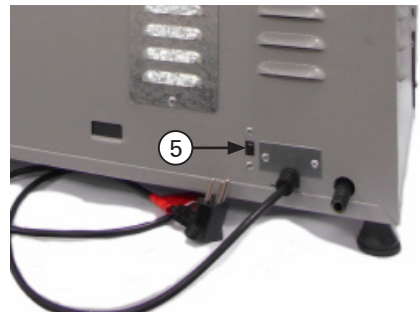


*Obs: Nos modelos VITTA PREMIUM 03 E VITTA PREMIUM 05, o botão (2) também executa o acendimento automático do(s) queimador(e)s.*

### Procedimento para utilização

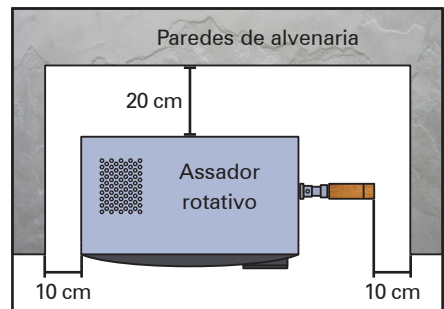
#### Preparando o equipamento

- Instale o sistema de alimentação do gás (ver pgs 25 a 29).
- Verifique a posição da chave seletora de tensão (5) e posicione-a conforme a sua região: 127 ou 220V.
- Para maior segurança, procure obedecer as distâncias apresentadas na figura ao lado para o assador rotativo.



**Atenção!**  
**Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria.**  
**Para paredes de madeira dobre as distâncias.**

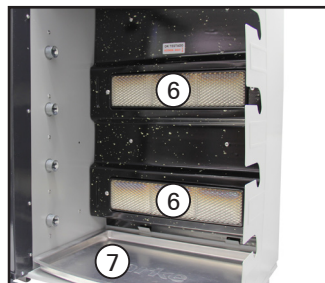
- Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na rede elétrica, sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.



## 5 - Instruções de operação

### Operação do equipamento

- e) Antes de colocar os espetos com as carnes no assador rotativo, acenda o(s) queimador(es) (6) desta maneira:

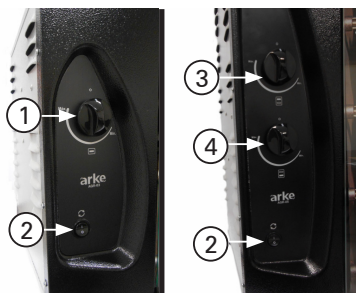


### Modelos AGR-03 e AGR-05

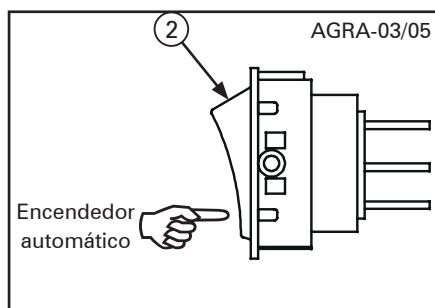
- 1º - Gire o botão de regulagem do gás (1, 3 ou 4) até a posição máxima.
- 2º - Acenda o respectivo queimador (6) com um fósforo ou isqueiro.
- 3º - Após acender os queimadores (6), regule a intensidade dos mesmos conforme necessário.

### Modelos VITTA PREMIUM 03 E 05

- 1º - Com a porta de vidro fechada, gire o botão de regulagem do gás (1,3 ou 4) até a posição máxima e então , pressione o botão (2) para acender o queimador (6)- Ver Figura
- 2º - Após acender os queimadores (6), regule a intensidade dos mesmos conforme necessário.



*Obs1: Espere até que a tela dos queimadores (6) fique incandescente, aguarde 15 minutos e, só então, coloque as carnes para assar.*



*Obs 2: Nos modelos AGR-05 e VITTA PREMIUM-05, caso seja assada pouca quantidade de carne, pode-se acender apenas um dos queimadores (6), preferencialmente o superior.*

- f) Para evitar fumaça e odores inconvenientes, coloque água na bandeja (7) até formar uma lâmina de aproximadamente 1 cm. Isto evitará que as gotas de gordura entrem em contato com a bandeja quente.
- g) Posicione a bandeja (7) na base do aparelho.

## 5 - Instruções de operação

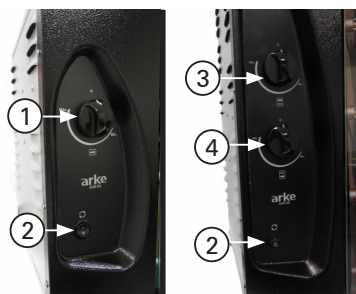
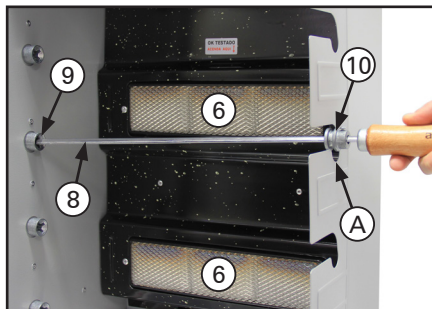
- h) Leve os espetos (8) com as carnes ao assador rotativo, fazendo o seguinte:

- 1º - Passe o espeto pelo vão lateral.
- 2º - Encaixe a ponta do espeto no respectivo eixo de arraste (9).
- 3º - Encaixe o canal da roldana (10) no rebaixo (A) do apoio externo dos espetos .

*Obs 1: 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.*

*Obs 2: Capacidade de 1,5 kg de carne por espeto.*

- i) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (2) para ligar o giro dos espetos- ver Figura

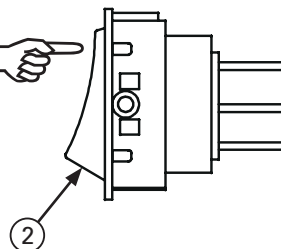


**Nota:**

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

AGR-03/05 e VITTA PREMIUM 03/05

Ligar giro dos espetos



## 5 - Instruções de operação

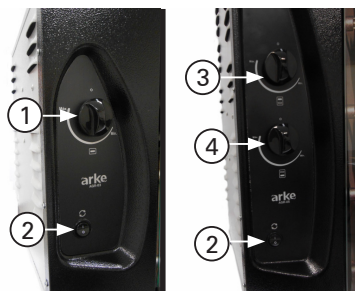
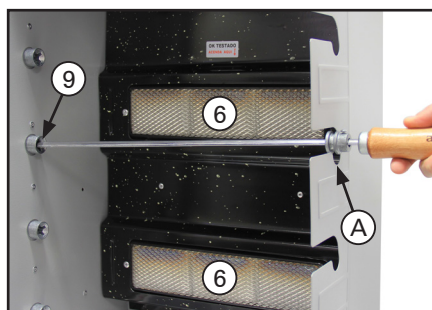
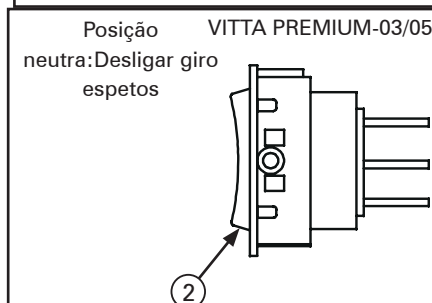
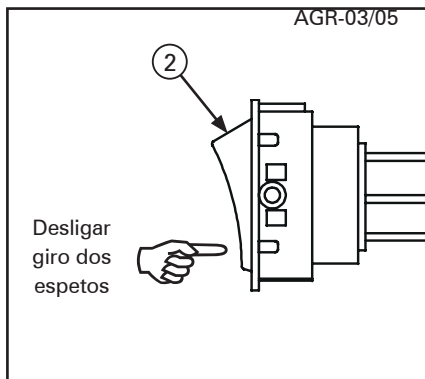
### Retirando os espetos

- j) Pressione o botão (2) para desligar o giro dos espetos- Ver figuras.
- k) Abra a porta de vidro através do puxador inferior.
- l) Segure o cabo do espeto e levante-o do apoio (A).
- m) Desloque o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (9).
- n) Caso o assamento esteja concluído, desligue os queimadores (6) girando os botões (1,3 ou 4) até a posição superior.



#### **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.**

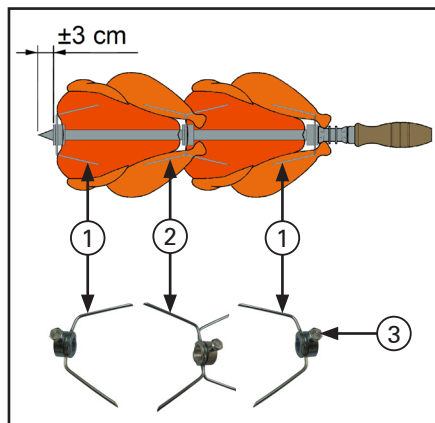


## 5 - Instruções de operação

### Espetando frangos inteiros

É possível assar frangos inteiros no assador rotativo. Para isso será necessário adquirir 2 garfos simples (1) e 1 garfo duplo (2)- para 1 espeto simples.

- 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 - Apoie 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"



## 5 - Instruções de operação



*Nota:*

*Os espetos com frangos inteiros devem ser posicionados no assador da seguinte forma:*

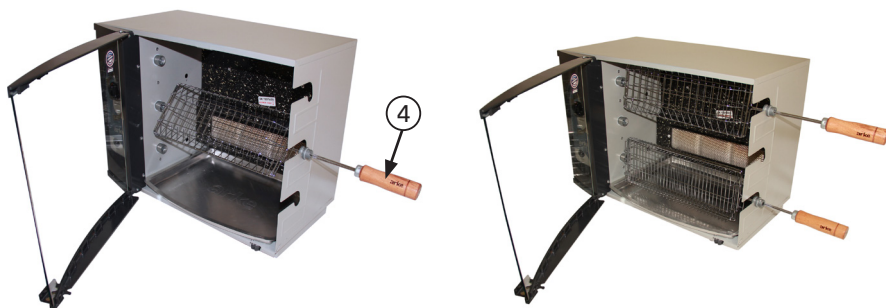
**VITTA SMART-03:** *Apenas 1 espeto com 2 frangos, encaixado no eixo de arraste central.*

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

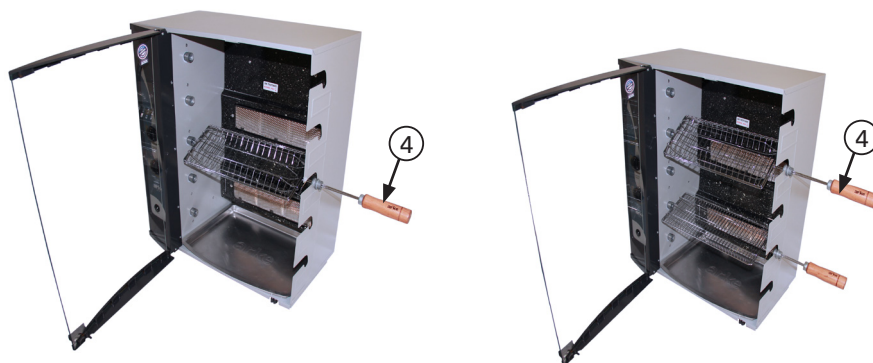
### Posicionamento dos espetos grelha

Ao usar espetos grelha (4), que são itens opcionais (ver pág. 18), estes devem ser posicionados no Assador de forma intercalada (deixando um apoio vazio entre os espetos grelha).

AGR-03 e VITTA PREMIUM 03



AGR-05 e VITTA PREMIUM 05



### 5.3 - Recomendações e cuidados especiais

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

#### **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 os queimadores (girando os botões até a posição superior) e o sistema de rotação dos espetos (pressionando o botão para a posição correta).

Espere a energia voltar para continuar o assado.

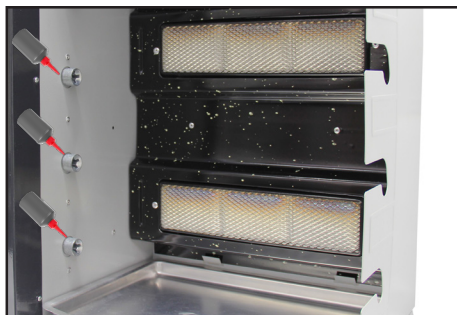
## 6 - Instruções de limpeza e conservação

### 6.1 - Limpeza

- ▶ Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o assador rotativo da rede elétrica;
- ▶ Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente;
- ▶ Procure fazer a limpeza com o assador rotativo 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;
- ▶ 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.

### 6.2 - Lubrificação

Para que o assador rotativo 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.



## 7 - Possíveis problemas e soluções

- ▶ Os espetos não giram: Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o assador rotativo em outra rede elétrica previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma assistência técnica autorizada ARKE.
- ▶ Os queimadores não tem calor: Certifique-se que a válvula de gás está na posição aberta e a mangueira não apresenta nenhuma dobra ou bloqueio na passagem do gás. Em seguida, verifique se não há vazamento nas conexões da instalação do gás. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de calor e/ou o não acendimento do queimador, troque o botijão, testando-o antes em um fogão a gás, se possível. Não havendo solução para o problema, entre em contato com 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 o sistema de rotação dos espetos. Espere a energia voltar para continuar o assamento.

## 8 - Informações e controles de pós-venda

### 8.1 - 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](mailto:arke@arke.com.br)
- ▶ Fone: +55 (54) 3218-3700
- ▶ Fax: +55 (54) 3218-3742

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](mailto:assistencia@arke.com.br)

## 8 - 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.

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

- ▶ O produto 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, 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 - 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.

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







# 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: (54) 3218-3700 - Fax: (54) 3128-3742

E-mails: [assistencia@arke.com.br](mailto:assistencia@arke.com.br)  
[vendas@arke.com.br](mailto:vendas@arke.com.br)

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





**PAMPA**  
piscinas



MANUAL DE MANUTENÇÃO

# ÍNDICE



ASPIRAÇÃO NORMAL	5
ASPIRAÇÃO PESADA	5
RECIRCULAR	6
FILTRAR	6
RETROLAVAR OU LAVAR	6
PRÉ-FILTRAR OU ENXAGUAR	7
COMO LIMPAR O PRÉ-FILTRO	7
AVALIAR	8
PURIFICAR	10
PROTEGER	12
RESOLVENDO PROBLEMAS	13



*Existem vários fabricantes de conjunto de filtro e bomba, e várias configurações possíveis de dispositivos e registros. Por isso, solicite ao lojista um manual de instruções, específico, de como manusear o equipamento de sua piscina. Abaixo, manual simplificado, utilizando nomenclatura da maioria dos fabricantes de filtro do mercado, e seguindo modelo de aspiração aberta, sugerida pela PAMPA Piscinas no manual de instalação.*



**Nunca ligue o motor com o registro da coadeira fechado, e nunca mude a alavanca do filtro de posição com o motor ligado.**



ASPIRAÇÃO

## ASPIRAÇÃO NORMAL



Montar o conjunto de cabo, mangueira e aspirador, e conectar na coadeira aspiração, seguindo o modelo de aspiração aberta, cuidando para tirar todo o ar da mangueira, abrir o registro da coadeira, colocar a alavanca do filtro na posição filtrar e ligar o motor, depois, é só aspirar.

## ASPIRAÇÃO PESADA



Montar o conjunto de cabo, mangueira e aspirador, conectar na coadeira aspiração, cuidando para tirar todo o ar da mangueira, abrir o registro da coadeira, colocar a alavanca do filtro na posição drenar, e ligar o motor, depois, é só aspirar. Esta operação baixa o nível da água.

**A menos que esteja fazendo aspiração pesada, nunca deixe a alavanca do filtro na posição drenar.**



## RECIRCULAR



A válvula nesta posição serve para homogeneizar os produtos químicos com a água. Abra o registro da coadeira, ligue o motor, espere 20 minutos e o produto estará misturado. Produtos químicos líquidos podem ser esguichados diretamente sobre a água, o cloro deve ser muito bem diluído em um balde com água, só então lançado sobre a água da piscina.

## FILTRAR



Coloque a alavanca na posição, abra o registro da coadeira, e ligue o motor. Esta operação é feita de três a quatro horas todos os dias, dependendo do dimensionamento do conjunto de filtro e bomba.

*Em regiões de inverno mais rigoroso, quando as piscinas não estão sendo usadas, o tempo de filtragem pode reduzir pela metade.*



## RETROLAVAR OU LAVAR



Esta operação é feita para limpar a areia do filtro que, durante a filtragem, retém as impurezas suspensas na água. Coloque a alavanca na posição, abra o registro da coadeira, ligue o motor e espere de três a quatro minutos, observando o

visor de retrolavagem. Esta operação baixa o nível da água. A menos que esteja fazendo a retrolavagem, nunca deixe a alavanca do filtro na posição Retrolavar ou Lavar.

## PRÉ-FILTRAR OU ENXAGUAR



Esta operação é feita logo após a retrolavagem, e serve para dar fino acabamento ao processo de limpeza da areia do filtro. Coloque a alavanca na posição, abra o registro e aguarde um minuto. Esta operação baixa o nível da água. A menos que esteja fazendo a pré-filtragem, nunca deixe a alavanca do filtro na posição Pré-filtrar ou Enxaguar.

A Retrolavagem e Pré-filtragem devem ser feitas duas vezes por semana para garantir maior eficiência do equipamento.

*Em regiões de inverno mais rigoroso, quando a piscina tem um tempo de filtragem reduzido, as operações lavar e enxaguar podem ser feitas uma vez por semana.*



## COMO LIMPAR O PRÉ-FILTRO



Feche o registro e coloque a alavanca na posição testar ou fechar, só depois, abra a tampa e proceda com a limpeza do cesto. Antes de retirá-lo, observe como está encaixado para remontá-lo corretamente.

## PRODUTOS QUÍMICOS

No Brasil existem inúmeras fábricas de produtos químicos para tratamento de piscinas. Nós elaboramos o manual como mera sugestão, baseados nas orientações da marca líder no mercado nacional. Independente da marca escolhida, é fundamental que o tratador da piscina siga as orientações descritas na embalagem do produto.

### AVALIAR



É fundamental para manter a qualidade da água, e garantir que os produtos tenham rendimento máximo. Para fazer a medição da alcalinidade, pH, Cloro Livre e Ácido Cianúrico, existe no mercado estojos de teste e fitas teste. Veja na tabela ao lado como é simples a verificação e, se necessária, a correção dos parâmetros. O que deve ser feita antes da aplicação de cada produto.

## AVALIANDO

NESTE PASSO VOCÊ IDENTIFICA AS CONDIÇÕES DA ÁGUA E O QUE PRECISA SER FEITO.

### ALCALINIDADE DESAJUSTADA > CAUSA O DESEQUILÍBRIO DO pH

A alcalinidade deve estar entre 80 e 120 ppm. Fora dessa faixa é necessário fazer o ajuste.



### pH DESAJUSTADO > REDUZ O DESEMPENHO DOS PRODUTOS E CAUSA IRRITAÇÃO NOS OLHOS E NA PELE

O pH deve estar entre 7,0 e 7,4. Fora dessa faixa é necessário fazer o ajuste.



### CLORO LIVRE FORA DA FAIXA IDEAL > INDICA QUE A PISCINA ESTÁ INADEQUADA PARA O USO

Siga para o passo PURIFICAR, e veja como agir.



### ÁCIDO CIANÚRICO ACIMA DA FAIXA IDEAL > INDICA QUE A AÇÃO DO CLORO LIVRE ESTÁ REDUZIDA

Água com o nível de ácido cianúrico acima de 50 ppm indica que o cloro não está mais agindo e, portanto, está imprópria para uso. É indicado drenar parte da água da piscina, interromper o tratamento com cloro estabilizado e iniciar com hipoclorito de cálcio.







ÁGUA LIMPA E PURA

## PURIFICAR

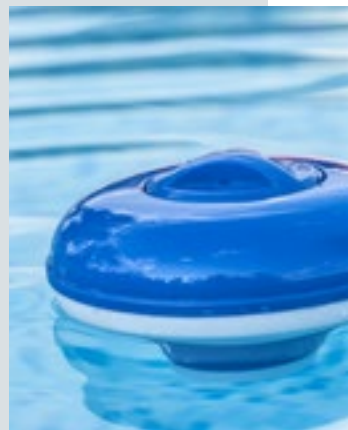


É nessa etapa do tratamento que a piscina fica livre de bactérias, vírus, fungos, algas, e etc. Para desinfetar a água, a melhor recomendação é cloro. **Mas cuidado, cloro em excesso é desperdício, faz mal para os banhistas (principalmente às crianças), e danifica a piscina.** A marca líder de mercado recomenda 4g de cloro para cada m<sup>3</sup> de água, dia sim, dia não.



*Leia a dosagem recomendada na embalagem do produto e, utilizando nossa tabela de volumetria, determine a quantidade exata de cloro para sua piscina, em um balde com água, misture bem, e despeje aos poucos, sobre a água, recirculando. (Vide manual do equipamento). Devido à evaporação, recomenda-se que o cloro seja colocado à tardinha, dessa forma, o produto fica mais tempo desinfetando a água.*

*Dosadores de cloro e flutuadores são muito práticos, mas se não forem utilizados com cuidado, danificam a pintura da piscina em pouquíssimo tempo. No caso dos dosadores, leia as instruções atentamente, e proceda a regulagem de acordo com o volume de água da sua piscina. Para utilização destes equipamentos a piscina deve estar bem cheia, caso o nível da água esteja baixo, o dosador pode trancar em um degrau ou banco e causar uma mancha devido à supercloração.*



*Capas e coberturas impedem que a piscina suje, facilitando muito o trabalho do limpador. Porém, fechando a piscina, os produtos químicos não evaporam, e com isso, as dosagens devem ser muito reduzidas e o controle dos parâmetros redobrados, principalmente o cloro livre.*



**LEMBRE-SE: CLORO EM EXCESSO FAZ MAL À SAÚDE, AO BOLSO E A PISCINA.**

## PROTEGER



Após sanitizar a água, é hora de cuidar da aparência, afinal de contas, é importantíssimo ter uma piscina sempre convidativa para um refrescante mergulho. Algicidas são utilizados para prevenir a proliferação de algas. Cuidado! Em piscinas de fibra é muito importante não utilizar algicidas que possuam cobre em sua formulação.



Clarificantes, em pequenas dosagens, servem para deixar piscinas limpas muito mais cristalinas. Quantidades maiores ou versões mais concentradas do produto são utilizados para recuperar águas sujas, o que abordaremos no próximo tópico.

Para sua saúde é de extrema importância o uso de protetor solar, porém o acúmulo dessa substância, e a própria oleosidade corporal podem ocasionar manchas negras na piscina, na altura do nível da água, problema facilmente resolvido com os modernos produtos existentes no mercado. Esses produtos facilitam a eliminação dessas manchas. Aliado a isso, existem detergentes específicos para limpeza dessa área e bordas, e seu contato com a água não altera os parâmetros (pH e alcalinidade). **Nunca use esfregões ou esponjas de aço na limpeza da piscina, esses materiais deixam resíduos que enferrujam e mancham a piscina.**

Existem outros produtos que ajudam a aumentar o rendimento do filtro, além de combinações de mais de um produto em uma só embalagem (algicida e clarificante, por exemplo). Todos servem para manter sua piscina sempre bonita, além de diminuir o trabalho do limpador.

## RESOLVENDO PROBLEMAS



Água verde, turva, piscina manchada e etc tem solução com o produto certo para cada situação.

**É necessário avaliar e corrigir os parâmetros (pH, cloro livre, alcalinidade e ácido cianúrico) antes de aplicar cada produto.**



## ÁGUA VERDE



Para resolver esse problema, aplica-se algicida de choque. Novamente é muito importante não utilizar algicidas que possuam cobre em sua formulação. Nesses casos, o uso conjunto com clarificantes traz resultados mais rápidos e eficazes.

## ÁGUA TURVA



Clarificantes, floculantes e decantadores servem para recuperar águas turvas. Basicamente aglomeram e decantam os resíduos, depois é só aspirar drenando. Dependendo de quanto tempo a piscina está sem manutenção, é possível que o processo precise ser repetido.

## ALTERAÇÃO NA COR DA ÁGUA APÓS APLICAÇÃO DO CLORO



Piscinas abastecidas com água de poço, geralmente, podem sofrer mudanças na cor da água após aplicação do cloro. Nesses casos, é necessária a utilização de produtos para controle dos metais na água. Siga as instruções do rótulo, e lembre-se! Cada vez que a piscina for reabastecida o produto deve ser aplicado novamente.

## PISCINA MANCHADA



No caso de manchas escuras, novamente, utilize produtos para controle de metais na água, seguindo as instruções da embalagem, e repetindo esta operação sempre que a piscina for reabastecida. Caso as manchas sejam claras, ou seja, esbranquiçadas, é porque foi utilizado cloro de forma inadequada, neste caso, entre em contato com o lojista e solicite uma visita técnica.

*Verifique as dosagens nos rótulos dos produtos e consultando nossa tabela de volumetria.*



*Jamais seque a piscina sem o acompanhamento de um técnico especializado. Se o terreno for úmido, ou tiverem ocorrido fortes chuvas há poucos dias, não será possível esvaziar a piscina sob o risco de desnivelamento ou, em casos extremos, quebra.*





**PAMPA**  
piscinas



[WWW.PAMPAPISCINAS.COM.BR](http://WWW.PAMPAPISCINAS.COM.BR)