



A ARTE EXCLUSIVA DE SER PREMIUM

MANUAL DE CHURRASQUEIRAS ELÉTRICAS

Churrasqueira de Bancada Horizontal

Churrasqueira de Bancada Vertical

Churrasqueira de Embutir

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

www.titaneletro.com.br



ÍNDICE

Apresentação	4
Recomendações de segurança	4
Importante	5
Advertências relativas a eletricidade	6
Instalação fase neutro	6
Cuidados e observações antes de ligar o equipamento	7
Características técnicas	8
Instruções de instalação	9
Churrasqueira de embutir Prime Touch 4 espetos elétrica	10
Churrasqueira de embutir 4 espetos elétrica Suprema	12
Churrasqueira de embutir 6 espetos elétrica Suprema	13
Churrasqueira de embutir 3 espetos elétrica Triple	14
Churrasqueira de embutir 4 espetos elétrica Prime Infinity	15
Churrasqueira de bancada 4 espetos elétrica Stand	16
Churrasqueira de bancada vertical 5 espetos elétrica Stand	17
Churrasqueira de bancada vertical 3 espetos elétrica Stand	18
Instalação do aparelho no nicho	19
Procedimentos para utilização do equipamento	19
Instruções para limpeza e conservação	21
Manutenção	22
Análise e resolução de problemas	23
Informações e controle de pós vendas	24
Termo de garantia	24
Acessórios	26

1 - PARABÉNS PELA ESCOLHA - APRESENTAÇÃO

Parabéns, você acaba de adquirir um produto onde o diferencial é a qualidade. A TITAN tem como objetivo apresentar soluções para satisfazer o seu cliente. Os Assadores elétricos da TITAN são ideais para quem procura agilidade, praticidade e qualidade para seu churrasco.

Este manual foi desenvolvido com o objetivo de apresentar as instruções para o uso deste produto.

Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares.

Estamos certos que este produto lhe trará satisfação, portanto leia este manual até o seu final antes de colocar o produto em funcionamento.

Para demais informações, entrar em contato conosco através do fone:

(xx) 54 - 3238-2133.

2 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA

Este equipamento é potencialmente perigoso, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado da tomada elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

- Leia todas as instruções contidas neste manual;
- Para evitar riscos de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas e pés molhados e não utilize jato de água diretamente no equipamento;
- Não utilizar o equipamento próximo a pias, banheiras ou chuveiros;
- Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando existir crianças por perto;
- Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado;
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais;
- Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do equipamento em operação;
- Sempre desligar o equipamento para retirar ou acrescentar espetos;
- Não utilize o equipamento para outros fins que não o uso previsto;
- Nunca opere o Assador próximo de substâncias inflamáveis, com tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio;
- Sempre manuseie a bandeja inferior, usando uma luva de proteção;
- Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- Mantenha as aberturas de ventilação do "nicho".

IMPORTANTE



- Certifique-se que o cabo de alimentação esteja em perfeitas condições de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição por outro que atenda as especificações técnicas de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança local.
- Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento;
- Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças;
- Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica;
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento;
- O nicho para instalação do Assador de Embutir deve estar de acordo com as recomendações e dimensões apresentadas no tópico 4.3 deste manual;
- As etiquetas de identificação não devem ser removidas;
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas.

2.1 - Advertências Relativas a Eletricidade

- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento poderá ser 127V ou 220V);
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo da energia. Assegure-se que o cabo de força não toque superfícies quentes;
- Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza que o Assador está desligado;
- Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço;
- Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme Norma NR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado; O equipamento possui aterramento interno;
- O Assador não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle automático: risco de incêndio.
- Não ligue o equipamento através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões.

IMPORTANTE



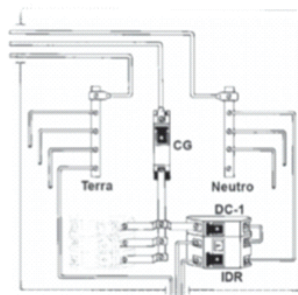
- Verifique se existe o condutor de proteção (fio terra), faça-o em circuito independente para a alimentação elétrica de sua churrasqueira, disjuntor e dispositivo DR já instalados no quadro de distribuição de acordo com as indicações a seguir:

MODELO	TENSÃO NOMINAL (Volts)	POTÊNCIA NOMINAL (Watts)	POTÊNCIA ECONÔMICA (Watts)	SEÇÃO MIN. CONDUTOR (mm ²)	DISJUNTOR OU FUSÍVEL (Ampér)	DISTÂNCIA MÁXIMA DO MEDIDOR (m)
SUPREMA 4/6 - TOUCH 4 - STAND 4	127	2543	1293	4	30	15
	220	2543	1293	4	15	30
TRIPLE 3	127	1500	1500	4	30	15
	220	1500	1500	4	15	30
STAND 3	127	2100	2100	4	30	15
	220	2100	2100	4	15	30
STAND 5	127	3000	1500	4	30	15
	220	3000	1500	4	15	30

INSTALAÇÃO - FASE - NEUTRO

DISJUNTOR UNIPOLAR

IDR: Interruptor diferencial residual ou DR;
CG: Chave geral.



DE

- O aparelho deverá ser ligado a uma tomada elétrica exclusiva e que possua contato de aterramento. Se não houver fio terra, providencie, ele é importante para sua segurança e a segurança de sua instalação, pois ele evitará riscos de choques elétricos.
- A bitola da fiação de alimentação depende da distância da churrasqueira ao quadro de distribuição;
- A bitola da fiação que alimenta o quadro de distribuição, bem como, os respectivos dispositivos de proteção dependem da carga geral da casa ou apartamento. Neste caso, o projeto de instalação deverá estar em conformidade com a norma NBR5410;
- Utilize disjuntor unipolar, no caso de redes 127V ou 220V no sistema fase neutro;
- Não deverão existir emendas de fios nos circuitos de alimentação;

IMPORTANTE



- *Para obter proteção adicional, conforme determina a NBR5410, deve-se instalar um dispositivo a corrente diferencial-residual (DR), com corrente diferencial-residual nominal igual ou inferior a 30mA, exclusivo para a alimentação da churrasqueira. Para maiores informações, consulte um electricista profissional;*
- *Caso a instalação existente seja diferente das indicações mencionadas, providencie uma nova instalação elétrica para sua churrasqueira visando a segurança da instalação e o bom funcionamento do produto dependem destes fatores;*
- *A tomada deve estar preparada para conectar o plug de 20A.*

2.2 - Cuidados e Observações antes de Ligar o Equipamento

- *Verifique se o produto não possui alguma avaria que pode interferir em seu funcionamento. Se for o caso, não utilize sem antes sanar o problema;*
- *Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria, o produto deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada.*

IMPORTANTE



- *Leia atentamente as instruções deste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvida, consulte-nos;*

3 - Características Técnicas**CHURRASQUEIRA MODELO HORIZONTAL**

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	TRIPLO	SUPREMA 4	SUPREMA 6
Apresentação do produto	Assamento de carnes em geral e Pizzas			
Capacidade	kg	5,1	6,8	10,2
Número de espetos	UN	3	4	6
Giro dos espetos	RPM	manual	6	6
Tensão do motorreductor elétrico	V		12	12
Potência do motorreductor elétrico	W		28	28
Número de resistências	UN	1	2	2
Potência total das resistências	W	1500	2500	2500
Tensão		127v ou 220v	127v ou 220v	127v ou 220v
Frequência	Hz	60	60	60
Lâmpada Interna		não	sim	sim

CHURRASQUEIRA MODELO VERTICAL

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	STAND 3	STAND 4	STAND 5
Apresentação do produto	Assamento de carnes em geral e Pizzas			
Capacidade	kg	5,1	0,8	8,5
Número de espetos	UN	3	4	5
Giro dos espetos	RPM	6	6	6
Tensão do motorreductor elétrico	V	12	12	12
Potência do motorreductor elétrico	W	28	28	28
Número de resistências	UN	1	2	2
Potência total das resistências	W	2100	2500	3000
Tensão	V	127v ou 220v	127v ou 220v	127v ou 220v
Frequência	Hz	60	60	60

4 - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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 de Embutir da embalagem na ocasião da instalação;
- Observar o informativo de empilhar no máximo 03 caixas fechadas;
- O empilhamento só poderá ser feito quando os aparelhos estiverem dentro das caixas;
- Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Assadores;
- Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamentos e outros fatores, não são cobertos pela garantia;

4.2 - Segurança na instalação do aparelho

- Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de fazer qualquer instalação;
- Siga a risca todas as instruções e recomendações deste Manual;
- As peças utilizadas na instalação devem ser certificadas pelas normas de segurança pertinentes;
- Sempre use ferramentas apropriadas na instalação;
- Manuseie o aparelho e as peças da instalação com o cuidado e atenção, evitando quedas, batidas e deformações;
- Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado.

4.3 - Construção do nicho de instalação do aparelho

- É necessário que o cliente construa um "nicho" de alvenaria (tijolo comum, maciço ou de 6 furos) para embutir o Assador;
- Para os modelos Prime Touch e Infinity o nicho pode ser em MDF;
- Este "nicho" pode ser rebocado externamente ou coberto com cerâmica ou granito;
- O "nicho" deve ser construído conforme o modelo de Assador de Embutir, estes por sua vez devem respeitar as características apresentadas nas imagens 01 e 02;
- Observe atentamente os dados construtivos do "nicho", o bom funcionamento da ventilação do aparelho depende disso;
- O "nicho" deve ser construído sob uma cobertura (telhado) apropriada, que proteja o Assador de Embutir da ação do tempo, tais como sol, chuva, umidade, poeira,...). Ele jamais deverá ser construído ao ar livre;
- O "nicho" jamais deve ser construído junto a locais que servem como depósito de produtos inflamáveis, tais como: gasolina, álcool e querosene);
- A tomada elétrica deve ser instalada no interior do "nicho", esta deve ser para 20A;
- O aparelho só poderá ser instalado se rede elétrica estiver em conformidade com o estipulado no item 2.1 deste manual. Caso ocorra mau funcionamento e/ou avaria no equipamento devido a divergência na instalação, a garantia do produto será anulada;
- O aparelho só poderá ser instalado em um "nicho" que atenda rigorosamente todos os requisitos acima. Caso ocorra mau funcionamento e/ou alguma avaria no equipamento devido ao uso de um "nicho" fora dos padrões estipulados pela fábrica, a garantia será anulada.

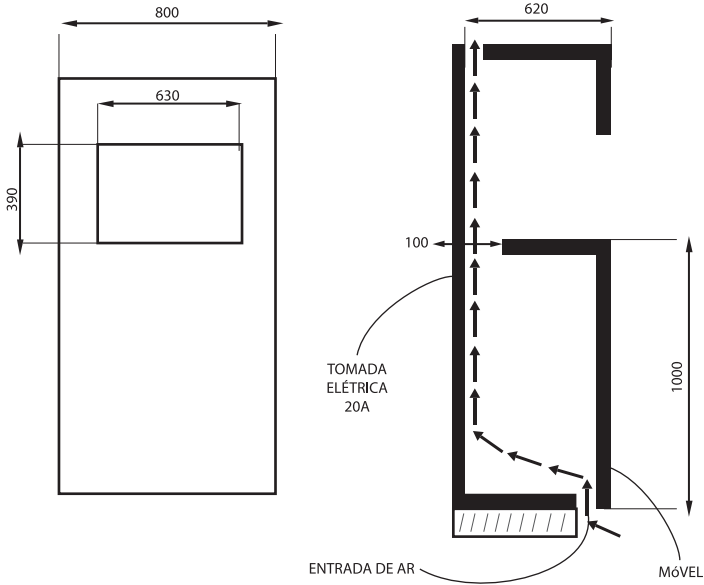


CHURRASQUEIRA DE EMBUTIR PRIME TOUCH 4 ESPETOS ELÉTRICA

DESCRIÇÃO:

- Não produz Fumaça;
- Painel frontal em Vidro temperado;
- Indicadores: Tempo e temperatura;
- Funções TOUCH: Tempo, temperatura, giro motor, acendimento da lâmpada, liga e desliga;
- Temperatura de 0° a 400°C;
- Corpo em alumínio;
- 2 Resistências com acendimento individual: potência de 1250w cada;
- Bandeja coletora de gordura com frente de inox;
- Grade interna de apoio;
- Proteção térmica com lã de rocha;
- 04 Espetos rotativos com cabo TÉRMICO em INOX – Sendo 03 simples e 01 triplo;
- Lâmpada interna;
- Espeto suportar 1,7 kg de carne.

Obs: nicho em MDF



Obs: nicho em alvenaria

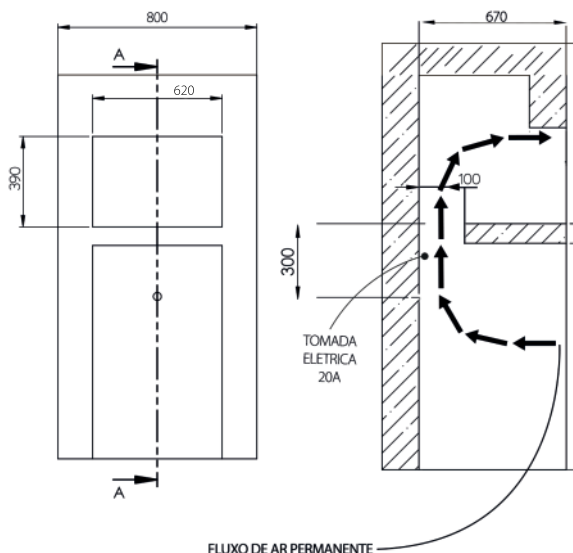




CHURRASQUEIRA DE EMBUTIR 4 ESPETOS ELÉTRICA - PAINEL VENTILADO SUPREMA

DESCRIÇÃO:

- Botão motor em INOX com led;
- Botão lâmpada em INOX com led;
- Controle da temperatura, com botões injetado em alumínio;
- Luz piloto: Indica quando a CHURRASQUEIRA está ligada;
- Painel com indicadores: Desligado, mínimo, médio e máximo;
- 2 Resistências: Com potência total de 2500w;
- Painel frontal MODULAR em aço inox AISI 304 escovado;
- 01 Bandeja coletora de gordura com frente de inox;
- 01 Grade interna de apoio;
- Espeto suportar 1,7 kg de carne;
- 3 espetos simples e 1 triplo, cabo em inox.

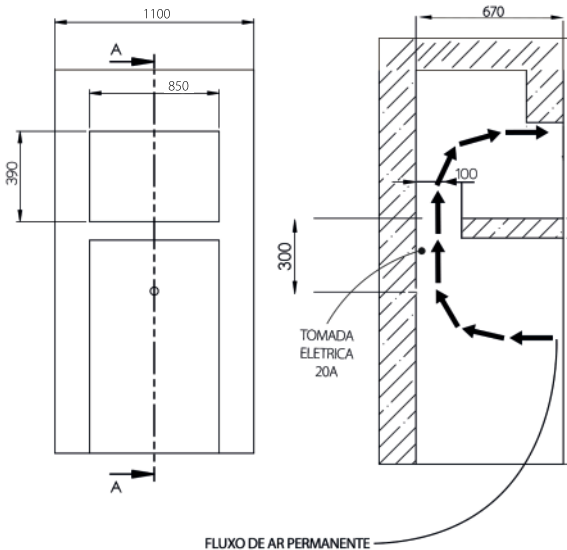




CHURRASQUEIRA DE EMBUTIR 6 ESPETOS ELÉTRICA - PAINEL VENTILADO SUPREMA

DESCRIÇÃO:

- Botão motor em INOX com led;
- Botão lâmpada em INOX com led;
- Controle da temperatura, com botões injetado em alumínio;
- Luz piloto: Indica quando a CHURRASQUEIRA está ligada;
- Painel com indicadores: Desligado, mínimo, médio e máximo;
- 2 Resistências: Com potência total de 2500w;
- Painel frontal MODULAR em aço inox AISI 304 escovado;
- 01 Bandeja coletora de gordura com frente de inox;
- 01 Grade interna de apoio;
- Espeto suportar 1,7 kg de carne;
- 5 espetos simples e 1 triplo, cabo em inox.

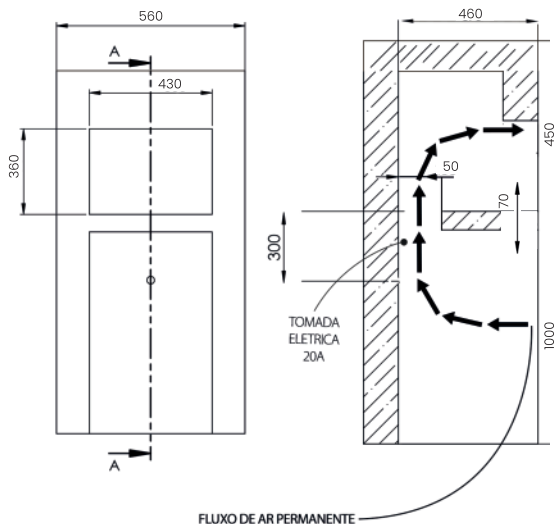




CHURRASQUEIRA DE EMBUTIR 3 ESPETOS ELÉTRICA - TRIPLE

DESCRIÇÃO:

- 03 espetos com cabo de madeira (2 simples e 1 triplo);
- 01 resistência com potência de 1.500W;
- Frontal com INOX 304 escovado;
- Porta frontal basculante de vidro temperado;
- Bandeja coletora de gordura;
- Peso 09 Kg;
- Giro manual dos espetos.

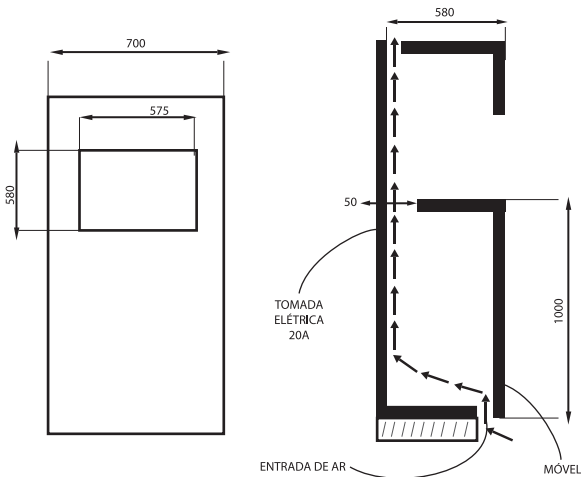




CHURRASQUEIRA DE EMBUTIR 4 ESPETOS ELÉTRICA - PRIME INFINITY

DESCRIÇÃO:

- Não produz fumaça;
- 2 Resistências com acendimento simultâneo, de potência de 1250w cada, com controle de temperatura;
- Painel ventilado frontal em aço inox AISI 304 escovado;
- Bandeja coletora de gordura com frente de inox;
- Grade interna de apoio;
- Lâmpada interna;
- Espeto suportar 1,7 kg de carne.





CHURRASQUEIRA DE BANCADA 4 ESPETOS ELÉTRICA - STAND

DESCRIÇÃO:

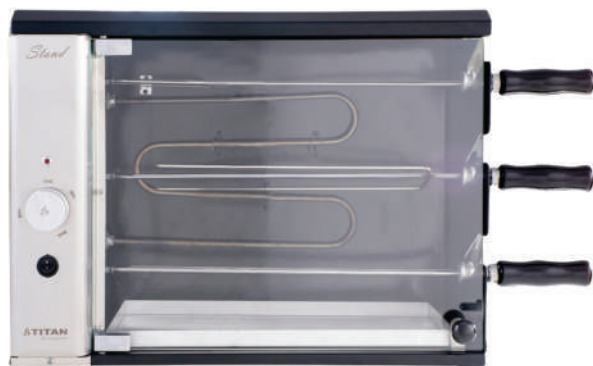
- Não produz fumaça;
- Luz piloto: Indica quando o Churrasqueira está ligada;
- Indicadores: Desligado, mínimo, médio e máximo;
- 2 Resistências: Com potência total de 2500w;
- Temperatura de 50° a 300°C;
- Voltagens 127 ou 220V;
- Estrutura externa em aço inox AISI 304 escovado;
- Estrutura interna em alumínio;
- Bandeja coletora de gordura em alumínio com frente de inox;
- Grade interna de apoio;
- Porta frontal de vidro temperado com sistema telescópico;
- 04 Espetos rotativos com cabo TÉRMICO – Sendo 03 simples e 01 triplo;
- Espeto suportar 1,7 kg de carne;
- Medidas do produto: A 400 x L 580 x P 540mm



CHURRASQUEIRA DE BANCADA VERTICAL 5 ESPETOS ELÉTRICA - STAND

DESCRIÇÃO:

- Não produz fumaça;
- Luz piloto: Indica quando o Churrasqueira está ligada;
- Indicadores: Desligado, mínimo, médio e máximo;
- Pannel frontal curvo em inox;
- Estrutura externa em aço carbono com pintura epóxi em preto fosco;
- Coifa interna esmaltada;
- Bandeja coletora de gordura em alumínio;
- Porta frontal de vidro temperado;
- 05 Espetos rotativos com cabo de madeira PRETO – Sendo 04 simples e
- 01 triplo;
- Resistências: Com potência total de 3000w;
- Voltagens 127 ou 220V;
- Espeto suportar 1,7 kg de carne;
- Medidas do produto: A 640 x L 550 x P 310mm



CHURRASQUEIRA DE BANCADA VERTICAL 3 ESPETOS ELÉTRICA - STAND

DESCRIÇÃO:

- Não produz fumaça;
- Luz piloto: Indica quando o Churrasqueira está ligada;
- Indicadores: Desligado, mínimo, médio e máximo;
- Painel frontal curvo em inox;
- Estrutura externa em aço carbono com pintura epóxi em preto fosco;
- Coifa interna esmaltada;
- Bandeja coletora de gordura em alumínio;
- Porta frontal de vidro temperado;
- 03 Espetos rotativos com cabo de madeira PRETO – Sendo 02 simples e
- 01 triplo;
- Resistências: Com potência total de 2100w;
- Voltagens 127 ou 220V;
- Espeto suportar 1,7 kg de carne;
- Medidas do produto: A 480 x L 620 x P 410mm

4.4 - Instalação do aparelho no nicho

A instalação do Assador de Embutir no "nicho" de alvenaria ou MDF deve ser executado por um técnico habilitado, seguindo o procedimento padrão.

- Esta instalação requer prática, cuidados e o uso de ferramental adequado, de modo a garantir o bom funcionamento do aparelho. Portanto, não faça esta instalação por conta própria, pois isso poderá causar a anulação da Garantia do Produto;
- Em caso de danos e/ou mau funcionamento do equipamento em decorrência de instalação feita por pessoas não habilitadas, a Garantia do Produto será anulada automaticamente. Os custos de manutenção, nesse caso, ficarão a cargo do cliente;
- Todas as despesas do serviço de instalação ficam por conta do cliente.

4.5 - Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro. Verifique se o equipamento está acoplado corretamente no "nicho" de alvenaria.

5 - PROCEDIMENTOS PARA UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

5.1 - Preparação do equipamento

- *Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem uso de conectores, extensões ou adaptadores;*
- *Instale o apoio frontal dos espetos em seu devido local;*
- *Caso deseje utilizar a grelha de aço cromado, coloque-a sobre os suportes laterais na altura desejada (neste caso é possível retirar o apoio dos espetos);*
- *Ao utilizar a grelha de aço cromado, deixar o sistema rotativo do motor desligado, desta maneira irá evitar o consumo de energia e o desgaste desnecessário dos componentes;*

5.2 - Operação do equipamento

- 1 - Gire o botão para acendimento das resistências;

IMPORTANTE!

- ***Nunca colocar água na bandeja quando assar carnes***
- ***Forrar a bandeja com papel alumínio***
- ***Nunca deixar a bandeja úmida em contato com a base de apoio***

5.3 - Coloque a bandeja na base do equipamento

5.4 - Leve os espetos com as carnes ao assado, fazendo o seguinte:

- *Encaixe a ponta do espeto no eixo;*
- *Encaixe o canal da roldana no rebaixo do apoio do espeto frontal.*

OBS:

- Os alimentos devem ser distribuídos de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora do centro) podem danificar as engrenagens e o motorreductor;
- Capacidade de até 1,7 kg de carne por espeto;
- Certifique-se de que todos os espetos estejam corretamente encaixados e apoiados antes de acionar o sistema giratório;
- Ao espetar a carne não ultrapassar o diâmetro de 100mm;
- Ao espetar costela de gado, evitar deixar a peça solta ou o osso da costela balançando;
- Distância entre espetos: 117 mm;
- Ao espetar coxa de galeto, a ponta do osso deve ser cortada.

5.5 - Nos modelos que possuem lâmpada para melhor visualização dos alimentos, pressione o botão para a posição de ligar a lâmpada interna;

5.6 - Para retirar os espetos é necessário desligar o giro dos espetos;

5.7 - Retire do assador o espeto com a carne;

5.8 - Caso o assamento esteja concluído, seguir os seguintes passos:

- Desligue as resistências através dos botões;
- Desligue a lâmpada interna.

IMPORTANTE



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

5.9 - O espeto grelha deverá ser posicionado de forma intercalada, ou seja, ele necessita do dobro de espaço de um espeto convencional para giro.





Carvão vegetal ou combustíveis similares, não devem ser utilizados com este equipamento.

5.10 - Recomendações

- Não ligue o Assador na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- O cabo de energia deve ser revisado regularmente, a fim de detectar possíveis danos. Caso haja algum sinal de avaria, não utilize o equipamento e encaminhe-o a um posto de assistência técnica autorizado;
- Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- O Assador produz calor para assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- Mantenha crianças e animais longe do Assador durante o funcionamento;
- Limpe o Assador toda vez que o mesmo for utilizado.

5.11 - Em caso de falta de energia durante o assamento

- Caso ocorra uma falta de energia elétrica repentina, o equipamento vai desligar;
- Espere a energia voltar para continuar o assamento;
- Seguir todo o procedimento de ligar o equipamento novamente.

6 - INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

6.1 - Preparação do equipamento

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Assador da tomada;
- Procure fazer a limpeza com o assador ligeiramente morno, nunca limpe o assador quente;
- Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro;
- **Remova a gaveta e limpe-a com esponja e detergente. Após, seque muito bem, evitando deixar a umidade em contato com a base de apoio.**
- Após a primeira queima poderão aparecer manchas escuras no inox frontal, devido à queima da tinta e do óleo de proteção das resistências. Use cera ou massa polidora para limpeza, aplicando-a com um pano macio;
- Evite contato de umidade das resistências, pois os mesmos podem danificar;
- A garantia será anulada em caso de corrosão na parte interna do Assador 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.

IMPORTANTE



Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes;
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

6.2 - Cuidados especiais com assadores de embutir instalados em regiões litorâneas

- *Seguir os passos acima listados;*
- *Secar a superfície externa do aparelho com um pano seco;*
- *Aplicar sobre a superfície externa uma fina camada de um produto anticorrosivo;*
- *Com um pano seco, espalhe o produto aplicado de forma homogênea sobre toda a superfície.*
- **Limpar o painel frontal a cada 10 dias, quando o aparelho não estiver sendo usado.**

7 - MANUTENÇÃO

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança;

- **Limpeza:** Executar todas as descrições realizadas no item 6 deste manual;
 - **Fiação:** Cheque todos os cabos quanto a deterioração e todos os contatos dos terminais elétricos quanto ao aperto e corrosão;
 - **Instalação:** verifique a instalação esta conforme o especificado;
 - **Motor:** Avaliar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
-
- Em caso de queima da lâmpada interna (nos modelos Suprema e Touch), substitua por uma nova com a seguinte especificação: Halopin Gg - 127 V ou 220V , 40W. Nunca executar este procedimento com o equipamento ligado.

8 - ANÁLISE E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Este equipamento foi projetado para necessitar o mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento devido ao desgaste natural causado pelo seu uso. Caso haja algum problema com seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas:

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
<i>O equipamento não liga.</i>	- Falta de energia; - Problema no circuito elétrico.	- Verifique a existência de energia; - Chame a Assistência técnica autorizada.
<i>Cheiro de queimado e/ou fumaça.</i>	- Problema no circuito elétrico.	- Chame a Assistência técnica autorizada.
<i>O equipamento liga, mas não possui força para girar os espetos.</i>	- Motor com problema (modelo Triple não tem motor); - Verificar sistema rotativo.	- Chame a Assistência técnica autorizada.
<i>Cabo elétrico danificado.</i>	- Falha no transporte ou instalação.	- Chame a Assistência técnica autorizada.
<i>Espeto não gira.</i>	- Motor com problema; - Problema com instalação elétrica ou tomada.	- Verifique se a tomada esta em bom estado; - Chame a Assistência técnica autorizada.

9 - INFORMAÇÕES E CONTROLE DE PÓS VENDAS

A instalação do produto deve ser feita conforme consta neste manual e por uma assistente técnico habilitado para tal procedimento. Em caso de solicitação de Garantia por problemas de instalação, a TITAN se reserva o direito de avaliar o procedimento de instalação para verificar se o mesmo foi efetuado corretamente.

9.1 - Como solicitar a assistência técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada TITAN mais próximo pelo site: www.titaneleetro.com.br

Entre em contato com a fábrica da seguinte forma:

- assistencia@titaneleetro.com.br
- OXX (54) 98112.2133 

10- TERMO DE GARANTIA TITAN

A TITAN solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

- Se for adquirido na loja, conferir junto 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 pela transportadora;
- Não será considerado defeituoso o produto que adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado;
- A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações da rede elétrica. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".
- Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias e vídeos do produto danificado e após, enviar para: assistencia@titanchurrasqueiras.com.br, juntamente com a nota fiscal.

10.1- Condições de garantia

Os Assadores de Embutir TITAN possuem 6 (seis) meses de garantia em relação a defeitos 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, à contar:

- Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas e revendas da TITAN, 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 TITAN ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada, desde que:

- O produto de nossa fabricação tenha sido utilizado somente segundo 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 TITAN;
- A Nota Fiscal ou Termo de Entrega (original ou fotocópia) seja apresentada à Assistência Técnica Autorizada.

IMPORTANTE



A não observância de qualquer uma das condições acima, exime a TITAN de efetuar sem ônus o reparo do defeito do produto.

Eventual 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 TITAN;
- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica ou loja (Envio e Coleta);
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão em 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;
- Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses);
- Se o produto for ligado de forma errada à rede elétrica;
- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, resistências, motores elétricos, fiação elétrica, e outros, não são produzidos pela Empresa, estão excluídos totalmente da garantia;
- Utilização de peças, componentes ou acessórios não recomendados pela TITAN;
- 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.

IMPORTANTE



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 aviso prévio.

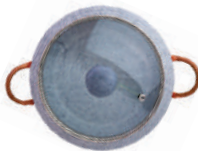
A garantia oferecida pela TITAN, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergenciais, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.

FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

11 - ACESSÓRIOS



◆ Pedra Refratária 23cm



◆ Panela 23cm



◆ Provoleira 23cm



◆ Pedra Refratária 37cm



◆ Grelha Uruguaia para Churrasqueira 04 e 06 espetos



◆ Espeto Triplo; Espeto Simples; Espeto Grelha.





*Rua Urbano Marieti, 1000, Bairro: Jardim Eldorado
Caxias do Sul – RS - Cep 95059-440
(54) 3238.2133 | (54) 99129.9025*