



A ARTE EXCLUSIVA DE SER PREMIUM

MANUAL GRILLS ELÉTRICOS

Diamond Premium com tampa

Diamond Premium sem tampa

Grill Prime Platinum

Prime Home Pro

Prime Touch com tampa

Prime Touch sem tampa

GUIA DE INSTALAÇÃO E ESPECIFICAÇÕES

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

www.titaneletro.com.br

ÍNDICE

1 - Parabéns pela escolha	03
2 - Recomendações de segurança	03
3 - Características técnicas	05
4 - Cuidados e observações antes de ligar o equipamento	06
5 - Instruções de instalação	06
7 - Simbologia	08
8 - Instruções para operação	09
9 - Instruções para limpeza e conservação	10
10 - Manutenção	11
11 - Análise e resolução de problemas	11
Grill Diamond Premium	12
Grill Prime Platinum	14
Grill Prime Home Pro	15
Grill Prime touch	16
12 - Informações e controle de pós vendas	18
13 - Termo de garantia	16
Termo de entrega do produto	21

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 Grills elétricos da TITAN são ideais para quem procura agilidade, praticidade e qualidade para seu churrasco. O acabamento em aço inox escovado traz maior durabilidade contra a oxidação, facilita a limpeza após a utilização, deixando seu ambiente inovador, prático e funcional.

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

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;
- Desligue o registro do gás sempre que terminar a utilização do equipamento;
- Não utilize o equipamento para outros fins que não o uso previsto;
- Nunca opere o Grill próximo de substâncias inflamáveis, com tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio;
- Sempre manuseie a bandeja inferior, usando uma luva de proteção;
- Abra a porta de vidro através do puxador, usando uma luva de proteção. Não toque
- no vidro durante a utilização do equipamento: risco de queimaduras para modelos
- com porta;
- Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o
- equipamento.

IMPORTANTE



- 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 feche o registro do gás;
- Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento;
- O nicho para instalação do Grill deve estar de acordo com as recomendações e dimensões apresentadas na ficha técnica deste manual.

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

É indicado a fixação de suportes de granito nas laterais do nicho de embutimento na parte de baixo da pedra, para melhor distribuição do peso, evitando assim, futuros problemas de trinca.

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), modelos Touch e Pro somente em 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 Grill 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 eletricista especializado; O equipamento possui aterramento interno;
- A Churrasqueira de Embutir não deve ser operada 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.

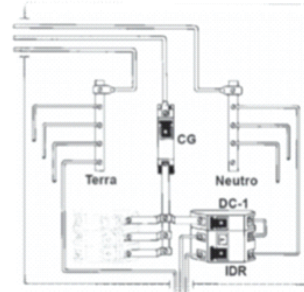
IMPORTANTE



- Verifique se existe o condutor de proteção (fio terra), fiação 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:

3- Características Técnicas

MODELO	TENSÃO NOMINAL (Volts)	POTÊNCIA NOMINAL (Watts)	POTÊNCIA ECONÔMICA (Watts)	SEÇÃO MIN. CONDUTOR (mm ²)	DISJUNTOR OU FUSÍVEL (Ampér)	DISTÂNCIA MÁXIMA DO MEDIDOR (m)
Diamond Premium	127	3000	1500	4	30	15
Diamond Premium	220	3000	1500	4	15	30
Prime Touch	220	4200	2100	4	30	15
Prime Platinum	220	4200	2100	4	30	15
Home Pro	220	3750	3000	4	30	15



INSTALAÇÃO - FASE - NEUTRO

DISJUNTOR UNIPOLAR

IDR: Interruptor diferencial residual ou DR

CG: Chave geral

- 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.

4 - 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.

IMPORTANTE



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

5- INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

- Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- Somente retire o Grill da embalagem na ocasião da instalação;
- Observar o informativo de empilhar no máximo 03 caixas fechadas.



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 para a 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;
- Aplique silicone de alta temperatura por toda a borda inferior da moldura para a fixação do produto;
- A função do silicone de alta temperatura é fixar o Grill e reduzir a temperatura ao contato com a superfície, além de reduzir a possibilidade de infiltração de água durante a limpeza do Assador;
- Aguarde a secagem do silicone de alta temperatura e acenda o Grill para o procedimento onde a queima de resina protetora que irá gerar um pouco de fumaça e odor. Após isso, limpe e utilize.

Instalação

- A instalação do Grill no nicho deve ser executada 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.

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".



Construção do nicho de instalação do equipamento

- O assador Grill pode ser utilizado com um nicho fechado ou aberto;
- É recomendado que as aberturas de ventilação inferior do "nicho" sejam cobertas por venezianas de ventilação;
- O "nicho" deve ser construído conforme o modelo, estes por sua vez devem respeitar as características apresentadas nas imagens deste manual;
- 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 Grill 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;
- 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.

7 - SIMBOLOGIA

Indicam superfícies quentes, não tocar.

As etiquetas ao lado representam que no local identificado possui elevado aquecimento de temperatura, o contato com estas partes do produto pode causar queimaduras, portanto estes pontos não devem ser tocados com o equipamento ligado.



8 - INSTRUÇÕES PARA OPERAÇÃO

Identificação de controles

- 1 - Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente na tomada, sem uso de conectores, extensões ou adaptadores.
- 2 - Gire o botão para posição desejada (mínimo, médio ou alto). A luz piloto indica quando o Grill está ligado.



IMPORTANTE



- NUNCA utilize o GRILL SEM ÁGUA na bandeja;
- Para cada hora do Grill ligado, recomenda-se pelo menos 1L de água;
- Caso acabe a água durante o uso, desligue o Grill e espere 5 min para o reabastecimento. Assim, não haverá risco de formação de labaredas proveniente ao contato da gordura, com os queimadores.

Recomendações

- Não ligue o Grill 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 Grill até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- O Grill produz calor. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- Mantenha crianças e animais afastados do Grill durante o funcionamento;
- Limpe o Grill toda vez que a mesma for utilizada.

Em caso de falta de energia durante o grelhado

- Espere a energia voltar para continuar o grelhado;
- Seguir o procedimento de ligar o equipamento.

9- INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Grill;
- Procure fazer a limpeza com o produto ligeiramente morno, nunca limpe o Grill quente;
- Para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro;
- **Remova a bandeja 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, devido à queima de tinta e do óleo de proteção dos queimadores. Use cera ou massa polidora para limpeza, aplicando-a com um pano macio;
- Evite contato de umidade dos queimadores, 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.

Cuidados especiais com o Grill instalado em regiões litorâneas

- Seguir os passos acima listados;
- Secar a superfície externa do aparelho com um pano seco;
- Aplicar sobre a superfície de inox externo uma fina camada de um produto anticorrosivo;
- Com um pano seco, espalhe o produto aplicado de forma homogênea sobre toda a superfície.

ATENÇÃO:

Limpar a cada 10 dias, quando o aparelho não estiver sendo usado.

10 - 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 se a instalação está conforme especificado.

11 - 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	CAUSA	SOLUÇÃO
<i>O queimador não liga</i>	- Falta de energia; - Problema no circuito elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
<i>Cheiro de queimado e/ou fumaça</i>	- Problema no circuito elétrico.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
<i>Cabo elétrico danificado</i>	- Falha no transporte ou instalação.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.



COM TAMPA



SEM TAMPA

GRILL DIAMOND PREMIUM

DESCRIÇÃO

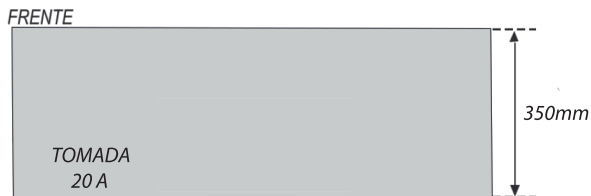
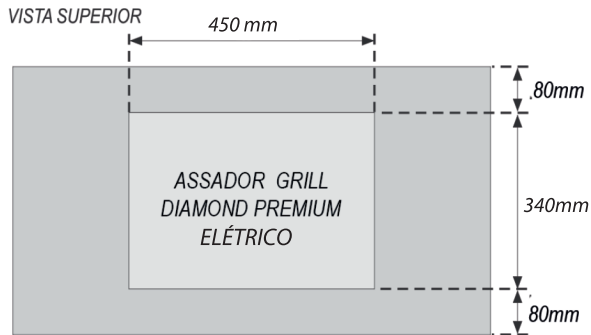
- Embutir estilo COOKTOP;
- Luz piloto: Indica quando o GRILL está ligado;
- Painel com indicadores: Desligado, mínimo, médio e máximo;
- 2 Resistências: Com potência total de 3000w;
- Temperatura de 50° a 300°C;
- Grelha em INOX de 6,35mm removível;
- Voltagens 127 ou 220V;
- Produto fabricado em aço inox 304;
- Bandeja para água;
- Alcança temperatura entre 280 a 300 graus;
- Peso 14,1 kg;
- Ideal para GRELHAR e ASSAR Carnes, Peixes e Legumes;
- Fabricação NACIONAL;
- SISTEMA EXCLUSIVO de tampa, grelha superior e 01 espeto simples com cabo térmico.

TAMPA

- Em material INOX 304 com revestimento interno em Alumínio;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples com cabo térmico;
- 01 Grelha para descanso em INOX;
- Altura: 535mm.

NECESSÁRIO MATERIAL RESISTENTE AO CALOR

- ◆ PRODUTO ALCANÇA
APROXIMADAMENTE 300 GRAUS



GRILL PRIME PLATINUM

DESCRIÇÃO

- Embutir estilo COOKTOP;
- Luz piloto: Indica quando o GRILL está ligado;
- Painel com indicadores: Desligado, mínimo, médio e máximo;
- 2 Resistências: Com potência total de 4200w;
- Temperatura de 50° a 300°C;
- Grelha em INOX de 6,35mm removível;
- SOMENTE em 220v;
- Produto fabricado em aço inox 304;
- Bandeja para água;
- Alcança temperatura entre 280 a 300 graus;
- Peso 17 kg;
- Ideal para GRELHAR e ASSAR Carnes, Peixes e Legumes;
- Fabricação NACIONAL;
- SISTEMA EXCLUSIVO de tampa, grelha superior e 01 espeto simples com cabo térmico.

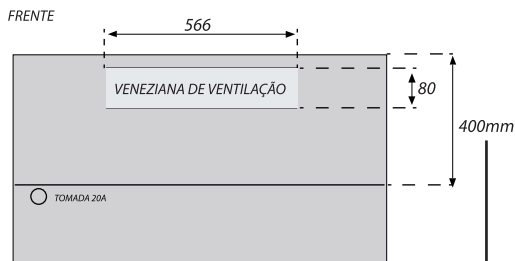
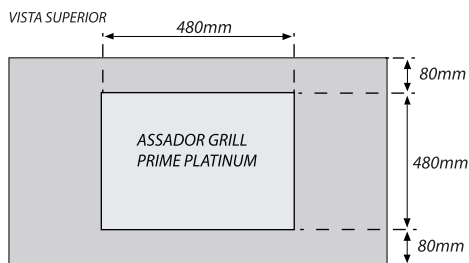
TAMPA

- Em material INOX 304;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples com cabo térmico;
- 01 Grelha para descanso em INOX.



NECESSÁRIO MATERIAL RESISTENTE AO CALOR

◆ PRODUTO ALCANÇA APROXIMADAMENTE 300 GRAUS



RESPEITAR ESSA MEDIDA

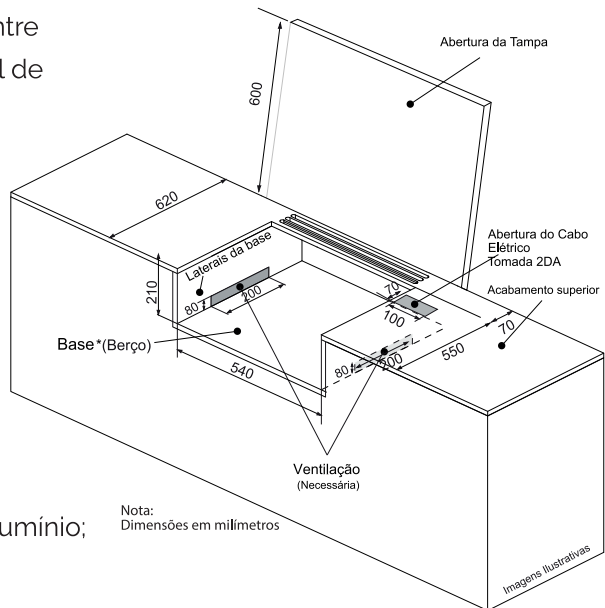
GRILL PRIME HOME PRO

DESCRIÇÃO

- Fabricado em aço INOX 304;
- Luz piloto: Indica quando o GRILL está ligado;
- Indicadores: Desligado, mínimo, médio e máximo;
- Bandeja para água;
- Temperatura de 50° a 300°C;
- Grelha em INOX de 6,35mm removível;
- 04 Resistências abaixo da grelha principal e 01 resistência entre grelhas: Com potência total de 3.750w;
- SOMENTE EM 220v.



TAMPA COM VISOR DE VIDRO



TAMPA

- Material INOX 304 com revestimento interno em alumínio;
- Tampa com visor;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples;
- 01 Grelha para descanso em INOX.



COM TAMPA



SEM TAMPA

GRILL PRIME TOUCH

DESCRIÇÃO

- Embutir estilo COOKTOP;
- Pannel frontal em Vidro temperado;
- Indicadores: Tempo e temperatura;
- Funções TOUCH: Tempo, temperatura, liga e desliga;
- Temperatura de 0° a 400°C;
- Corpo em INOX 304;
- 2 Resistências: Com potência total de 4200w;
- SOMENTE em 220v;
- Cooler para resfriamento dos componentes;
- Bandeja para água;
- Peso 17 kg;
- Ideal para GRELHAR Carnes, Peixes e Legumes.

TAMPA

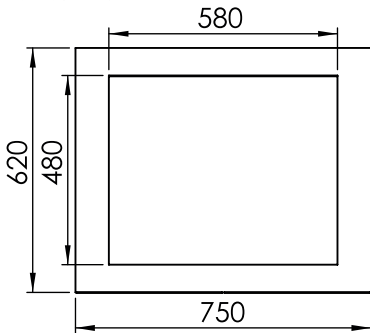
- Em INOX 304 com revestimento interno em alumínio;
- Tampa com visor;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples;
- 01 Grelha para descanso em INOX.

NECESSÁRIO MATERIAL RESISTENTE AO CALOR

◆ **PRODUTO ALCANÇA APROXIMADAMENTE 300 GRAUS**



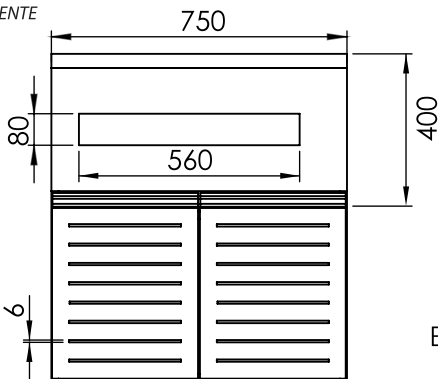
VISTA SUPERIOR



MATERIAL RESISTENTE A CALOR

DIVISÓRIA ABERTA

FRENTE



ENTRADA FLUXO AR

OBS.: É OBRIGATÓRIO O FLUXO DE AR, CASO CONTRÁRIO, O GRILL NÃO IRÁ FUNCIONAR.

12 - 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.

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@titanchurrasqueiras.com.br
- 0XX (54) 98112.2133 ☎

13- 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.

Condições de garantia

Os Grills 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, resistências, 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.

TERMO DE ENTREGA DO PRODUTO

Nome do (a) Cliente:

Nome da pessoa que recebeu o técnico:

Modelo da Máquina:

Nº da NF: Data da NF:

Revendedor: Data de Entrega:

Assistência Técnica: Data Instalação:

Construtora ou Incorporadora: Data de Entrega:

Nº do Apto: Nome do Prédio/Empreendimento:

Local: Data:

*Carimbo e Assinatura da
Revenda, Assistência Técnica,
Construtora ou Incorporadora*

Assinatura do Cliente



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