



A ARTE EXCLUSIVA DE SER PREMIUM

# MANUAL GRILLS A GÁS

*Diamond Little com e sem tampa*  
*Diamond Premium com e sem tampa*  
*Prime Platinum com visor*  
*Magnus*  
*Home Pro 2*  
*Home Pro 3 com e sem visor de vidro*  
*Home Pro +3*  
*Home Pro +4 com e sem visor de vidro*

## 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](http://www.titaneletro.com.br)

## ÍNDICE

1 - PARABÉNS PELA ESCOLHA	03
2 - RECOMENDAÇÕES DE SEGURANÇA	03
2.1 - Advertências relativas ao gás	04
2.2 - Cuidados e Observações Antes de Ligar o Equipamento	04
3 - Segurança na instalação do aparelho	05
3.1 - Instalação do aparelho no nicho	05
4 - Alimentação do gás	06
5 - Construção do nicho de instalação do equipamento	08
5.1 - Pré operação	08
6 - Características técnicas	08
Grill de embutir Dimond Little	10
Grill de embutir Diamond Premium	11
Grill de embutir Prime Platinum	12
Grill de embutir Magnus	13
Grill de embutir Home Pro 2	14
Grill de embutir Home Pro 3	15
Grill de embutir Home Pro +3	16
Grill de embutir Home Pro +4	17
7 - Simbologia	18
8 - Instruções para operação	18
9 - Instruções para limpeza e conservação	19
10 - Manutenção	20
11 - Análise e resolução de problemas	20
12 - Informações e controle de pós vendas	20
13 - Termo de garantia	21
Termo de entrega do produto	23

## **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 à gás 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 modelo 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.

**2.1 - Advertências Relativas ao Gás**

- O Grill pode sair de fábrica configurado para o uso de gás natural ou tipo doméstico GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra.
- Não utilize qualquer outro tipo de gás, a não ser aquele para qual o aparelho foi configurado pela fábrica;
- Nunca armazene o botijão em local fechado (armários de pia, caixas, etc...);
- Mantenha o botijão longe de outros produtos inflamáveis, fontes de calor, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- Adquirir seu botijão de gás em locais autorizados pela ANP (Agência Nacional de Petróleo);
- Nunca passe a mangueira de gás por trás do Grill, esta sofrerá super-aquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás;
- Sempre manter o botijão na posição vertical; 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.

**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;*
- *A instalação do sistema de alimentação de gás (GLP ou GN) deve ser executado por um técnico habilitado;*
- *Jamais coloque o botijão de gás dentro do "nicho." em caso de vazamento de gás, o calor gerado pelo aparelho poderia causar explosão e incêndio. Sempre posicione o botijão fora do nicho.*

**3 - 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 adesivo EPDM de alta temperatura por toda a borda inferior da moldura para a fixação do produto;
- A função do adesivo EPDM 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;
- 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.

**3.1 - Instalação do aparelho no nicho**

A instalação do Grill 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.

## **4 - ALIMENTAÇÃO DO GÁS**

### **4.1 - Utilizando um botijão (GLP)**

*Os componentes para alimentação de gás não acompanham o Grill. Os mesmos devem ser solicitados no ato da compra. Os componentes devem ser instalados por um técnico habilitado, seguindo à risca o procedimento padrão.*

#### **Observações:**

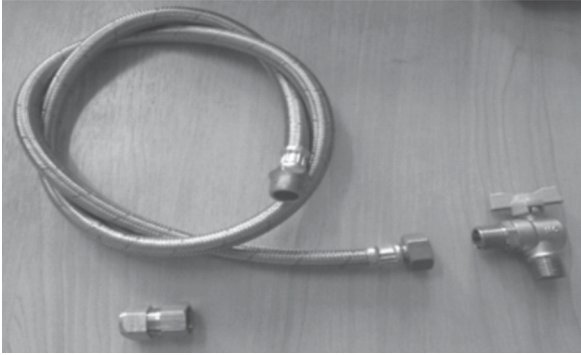
- *Somente utilize botijão P13 (13Kg). A utilização de botijões menores ou maiores pode*
- *causar mau funcionamento e risco de explosão e incêndio;*
- *O conjunto do botijão, válvula e registro de gás deve ser exclusivo para o Grill;*
- *O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente quando necessário;*
- *A pressão de 2,8KPa é modificada pelo regulador de gás.*

### **KIT PARA O BOTIJÃO P13**



- *Regulador de gás para botijão;*
- *Mangueira flexível metálica com vedação (NBR14177);*
- *Adaptador 1/2" com aperto rápido 3/8".*

## **KIT BAIXA PRESSÃO - GÁS NATURAL E GLP BAIXA PRESSÃO**



- Registro Esfera Man. amarela 1/2" (E) X 1/2" (E) 90°;
- Mangueira flexível metálica com vedação (NBR14177);
- Adaptador 1/2" com aperto rápido 3/8".

### **Observações:**

- Para GLP Baixa pressão, a pressão deve ser de 2,8 Kpa ou 280 mmCA a 3,5 Kpa ou 350 mmCA. Essa pressão deve estar certa, ou a máquina não funcionará de acordo. Caso não esteja nessa pressão deve-se solicitar uma visita da companhia de gás, para ajustar a pressão;
- Para gás natural a pressão deve ser 2,2 Kpa ou 220 mmCA.

### **IMPORTANTE**



Caso a medição da pressão ultrapasse estes valores, solicite à fábrica uma válvula reguladora de pressão para alimentar o aparelho com a pressão adequada. Qualquer variação na pressão pode afetar o correto funcionamento dos queimadores.

## 5 - 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;
- Em casos de utilização de gás encanado (Natural ou GLP), o ponto de alimentação deve ficar corretamente posicionado abaixo do "nicho";
- O aparelho só poderá ser instalado se a tubulação de gás estiver completa e seguramente montada. Caso ocorra mau funcionamento e/ou avaria no equipamento devido a tubulação irregular, 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.

### 5.1 - 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.

## 6 - Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	D. LITTLE	D. PREMIUM	P. PLATINUM	HOME PRO 2
Capacidade	kg	1,8	2,5	2,5	2,5
Número de queimadores	UN	1	2	3	2
Consumo de gás por queimador	g/h	190	380	570	380

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	HOME PRO 3	HOME PRO +3	HOME PRO +4	MAGNUS
Capacidade	kg	2,5	3,5	3,5	3,5
Número de queimadores	UN	3	3	4	2
Consumo de gás por queimador	g/h	570	570	760	380







SEM TAMPA



COM TAMPA

## GRILL DE EMBUTIR DIAMOND LITTLE

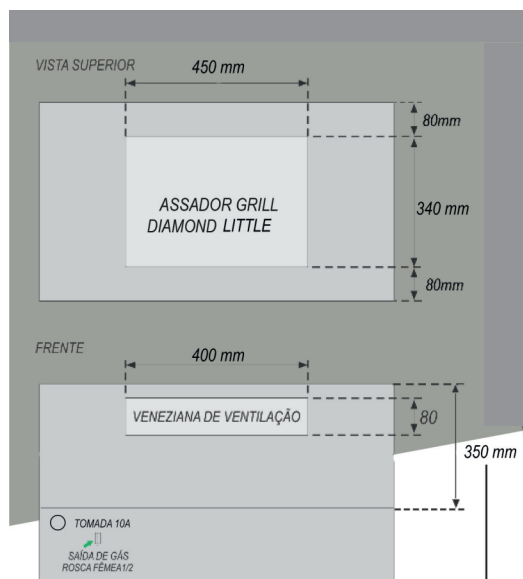
### DESCRIÇÃO

- 01 Queimador infravermelho;
- Medidas produto A 460 x L 500 x P 400mm;
- Consumo 190g/h;
- Gás GLP ou Natural;
- Acendedor automático de fogo;
- Registro de controle da temperatura;
- Fabricado em INOX 304;
- Grelha em INOX redondo;
- Bandeja para água;
- 9000 BTU/h - 2250 kcal/h.

### TAMPA

- Em material INOX 304;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples com cabo térmico;
- 01 Grelha para descanso em INOX; Altura: 430mm.

### NICHO FECHADO



RESPEITAR ESSA MEDIDA



**SEM TAMPA**



**COM TAMPA**

## GRILL DE EMBUTIR DIAMOND PREMIUM

### DESCRIÇÃO

- 1 grelha inteira em INOX redondo;
- 2 Queimadores infravermelhos;
- Acendimento AUTOMÁTICO com botão em INOX;
- Gás GLP ou Natural;
- Registro de controle da temperatura;
- Fabricado em aço INOX 304;
- Bandeja para água;
- Medidas produto: A 490 x L 605 x P 520mm;
- 18000 BTU/h - 4500 kcal/h.

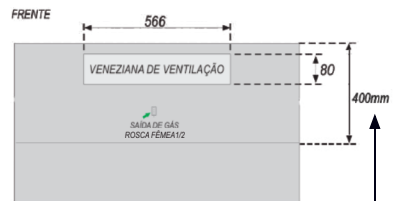
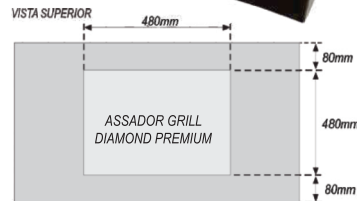
**NECESSÁRIO MATERIAL RESISTENTE AO CALOR PRODUTO ALCANÇA APROXIMADAMENTE 300 GRAUS**



### TAMPA

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

**OBS: É obrigatório o uso de veneziana de ventilação!**



**RESPEITAR ESSA MEDIDA**



## DESCRIÇÃO

- Fabricado em INOX 304;
- 02 INFRARED abaixo da grelha principal;
- 01 INFRARED entre a grelha principal e a grelha de apoio;
- Acendimento AUTOMÁTICO com botão em INOX;
- Gás GLP ou Natural;
- Registro de controle da temperatura, com botões e saia em zamac injetado;
- 01 grelha em INOX – 6,35mm maciço;
- Área de cozimento (374 x 362mm);
- 27.000 BTU's/h – 4.500 Kcal/h;
- Bandeja para água.

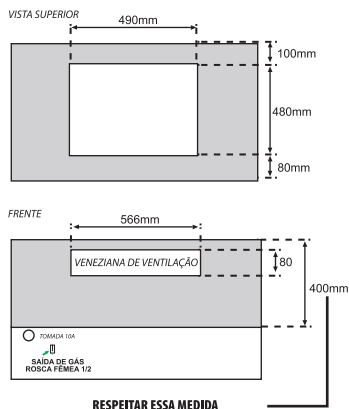
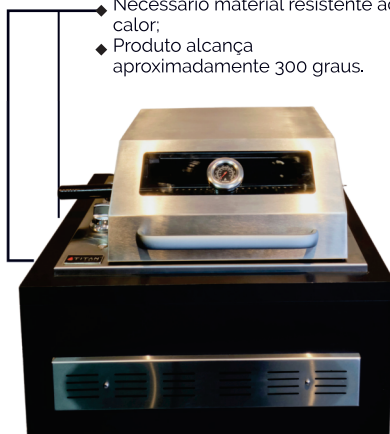
## TAMPA

- Fabricado em INOX 304;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador;
- 01 Espeto;
- 01 grelha em INOX – 6,35mm maciço;
- Área de cozimento (380x 174mm)

## GRILL DE EMBUTIR PRIME PLATINUM

### NICHO FECHADO

- ◆ Necessário material resistente a calor;
- ◆ Produto alcança aproximadamente 300 graus.



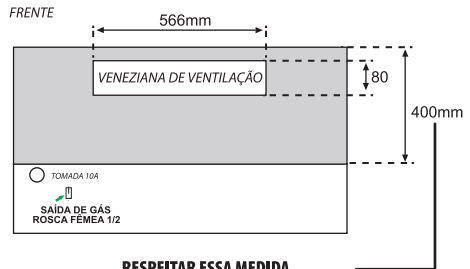
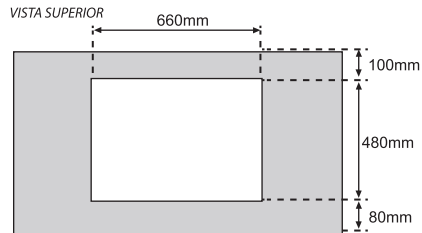
# GRILL DE EMBUTIR MAGNUS

## DESCRIÇÃO

- Grelha na medida largura 510 x 360mm;
- 01 grelha inteira em INOX de 6,35mm;
- 2 queimadores infravermelhos;
- Acendimento AUTOMÁTICO com botão em INOX;
- Gás GLP ou Natural;
- Registro de controle da temperatura;
- Acabamento superior, em aço INOX 304;
- Bandeja para água;
- 18000 BTU/h - 4500 kcal/h.

## TAMPA

- Com visor de vidro;
- Grelha 500 x 170mm;
- Em material INOX 304;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples com cabo térmico;
- 01 Grelha para descanso em INOX.



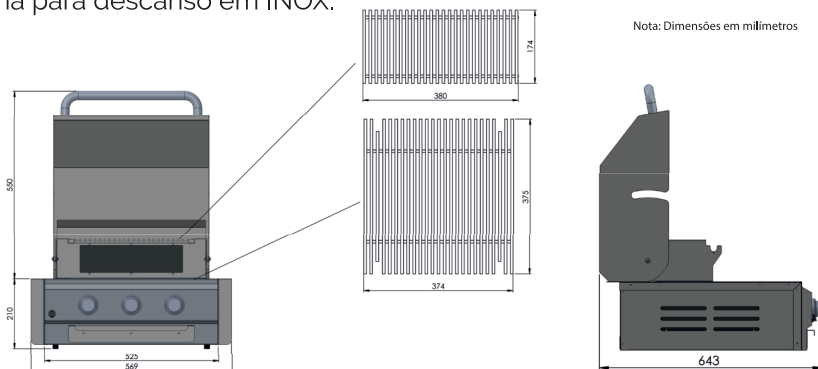
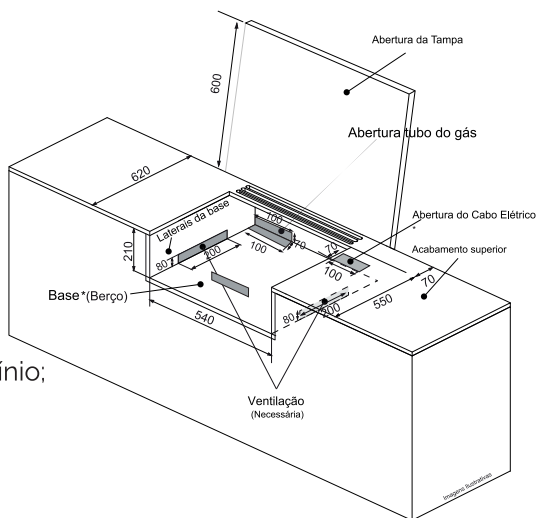
## GRILL DE EMBUTIR HOME PRO 2

### DESCRIÇÃO

- 2 queimadores infravermelhos;
- Acendimento AUTOMÁTICO com botão em INOX;
- Gás GLP ou Natural;
- Registro de controle da temperatura;
- Acabamento em aço INOX 304;
- Bandeja para água;
- 01 grelha inteira em INOX de 6,35mm;
- 18000 BTU/h - 4500 kcal/h.

### TAMPA

- Material INOX 304 com revestimentos interno em Alumínio;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples com cabo madeira preto;
- 01 Grelha para descanso em INOX.



# GRILL DE EMBUTIR HOME PRO 3

## DESCRIÇÃO

- 3 queimadores infravermelhos;
- 1 queimador entre grelhas;
- Acendimento AUTOMÁTICO com botão em INOX;
- Gás GLP ou Natural;
- Registro de controle da temperatura;
- Acabamento em aço INOX 304;
- Bandeja para água;
- 01 grelha inteira em INOX de 6,35mm;
- 27000 BTU/h - 6750 kcal/h

## TAMPA

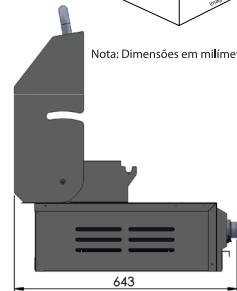
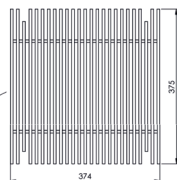
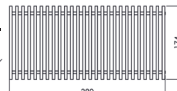
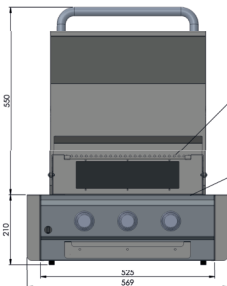
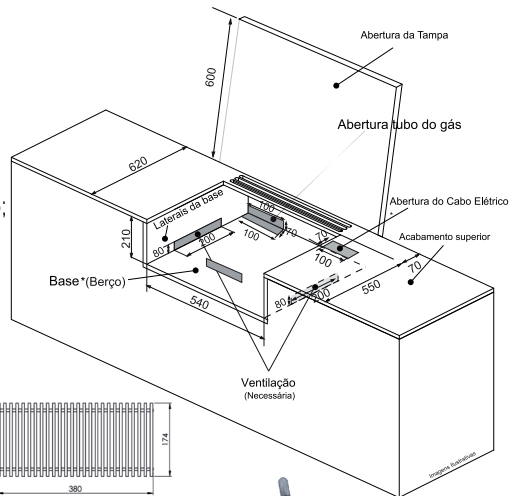
- Material INOX 304 com revestimentos interno em Alumínio;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples com cabo madeira preto;
- 01 Grelha para descanso em INOX.



TAMPA SEM VISOR



TAMPA COM VISOR DE VIDRO



Nota: Dimensões em milímetros

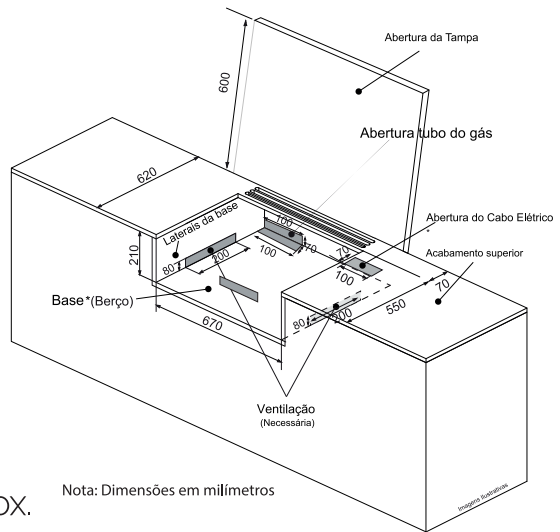
## GRILL DE EMBUTIR HOME PRO +3

### DESCRIÇÃO

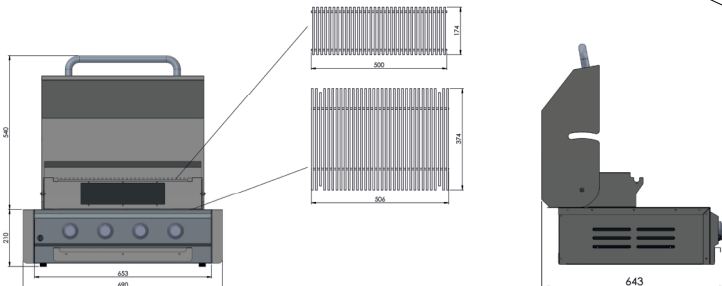
- 3 queimadores infravermelhos;
- Acendimento AUTOMÁTICO com botão em INOX;
- Gás GLP ou Natural;
- Registro de controle da temperatura;
- Acabamento superior, em aço INOX 304;
- Bandeja para água;
- 01 grelha inteira em INOX de 6,35mm;
- 18000 BTU/h - 4500 kcal/h

### TAMPA

- Material INOX 304 com revestimentos interno em Alumínio;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples com cabo madeira preto;
- 01 Grelha para descanso em INOX.



Nota: Dimensões em milímetros





## GRILL DE EMBUTIR HOME PRO +4

### DESCRIÇÃO

- 4 queimadores infravermelhos;
- 1 queimador entre grelhas;
- Acendimento AUTOMÁTICO com botão em INOX;
- Gás GLP ou Natural;
- Registro de controle da temperatura;
- Acabamento em aço INOX 304;
- Bandeja para água;
- 01 grelha inteira em INOX de 6,35mm;
- 36000 BTU/h - 9000 kcal/h

### TAMPA

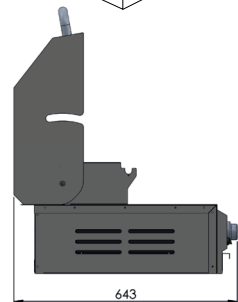
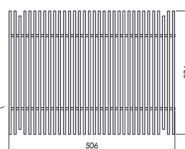
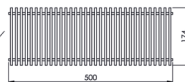
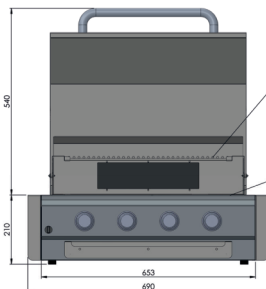
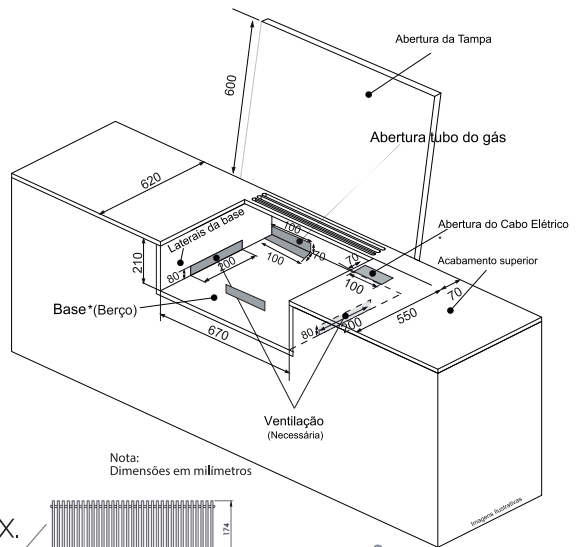
- Material INOX 304 com revestimentos interno em Alumínio;
- 01 Termômetro;
- 01 Puxador redondo e curvo;
- 01 Espeto simples com cabo madeira preto;
- 01 Grelha para descanso em INOX.



TAMPA SEM VISOR



TAMPA COM VISOR DE VIDRO



## 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

### 8.1 - Identificação de controles

1- Reguladores dos queimadores, é possível controlar a entrada de gás nos queimadores, conforme a necessidade da utilização, desta maneira pode-se retardar a finalização de seu assado.



### 8.2 - Operação do equipamento - Modelo de acendimento AUTOMÁTICO

Para ligar os queimadores infravermelhos é necessário seguir os seguintes passos:

- 1- Pressione e gire o botão no sentido anti-horário na posição máxima;
- 2- Após 5 segundos clique no botão pulsar;
- 3- Regule a intensidade do queimador, conforme necessário.

OBS: Sistema elétrico é bivolt.

**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.

**8.3 - Recomendações**

- Recomendamos acompanhar o funcionamento do Grill até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes nesse manual;
- O Grill produz calor para o assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- Mantenha crianças e animais longe do Grill durante o funcionamento;
- Limpe o Grill toda vez que o mesmo for utilizado.

**9- INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA E CONSERVAÇÃO**

- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue o Grill da tomada;
- Não utilize pano úmido no vidro quando ele estiver quente, isso evitará a quebra;
- Feche o regulador de pressão a gás, se estiver aberto;
- Procure fazer a limpeza com o grill ligeiramente morno, nunca limpe o Grill quente;
- para limpeza interna, use esponja umedecida e sabão neutro;
- Remova gaveta e limpe-a com esponja e detergente;
- 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.

### **9.1 - Cuidados especiais com o Grill instalados 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:

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
<i>O queimador não acende</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Problemas com a passagem do gás;</li><li>- Problemas de vazamentos;</li><li>- Problemas no termopar.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Certifique-se que o regulador esteja aberto;</li><li>- Elimine os vazamentos;</li><li>- Verifique se a alimentação está correta, ex: mangueira dobrada;</li><li>- Chame a Assistência Técnica Autorizada.</li></ul>


### **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.

### **12.1 - 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](http://www.titaneleetro.com.br)**

Entre em contato com a fábrica da seguinte forma:

- [assistencia@titanchurrasqueiras.com.br](mailto: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](mailto:assistencia@titanchurrasqueiras.com.br), juntamente com a nota fiscal.

#### **13.1- 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, exige 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;
- A utilização de gás ou botijões diferentes dos aprovados pelas normas pertinentes.

**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: .....

<p>Carimbo e Assinatura da Revenda, Assistência Técnica, Construtora ou Incorporadora</p>	<p>Assinatura do Cliente</p>



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