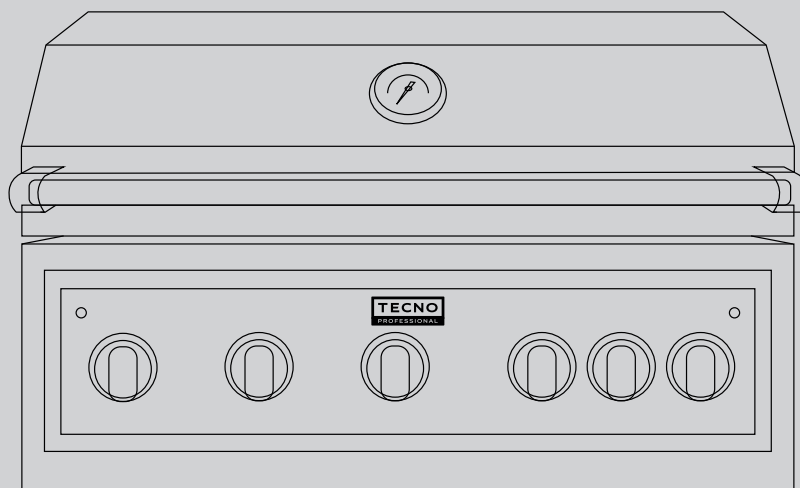
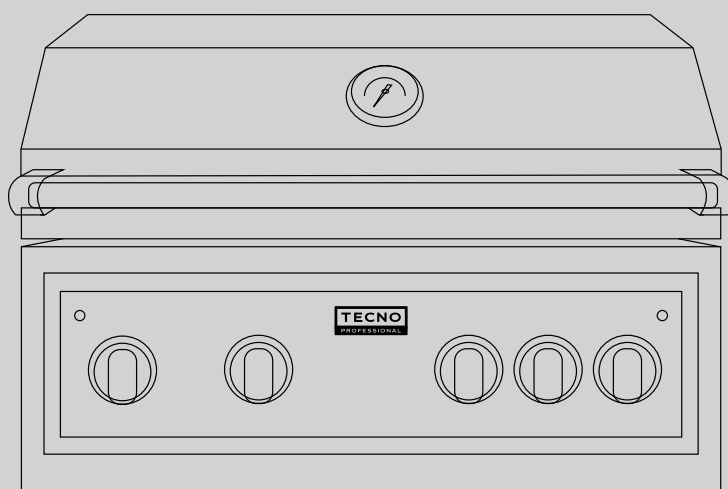
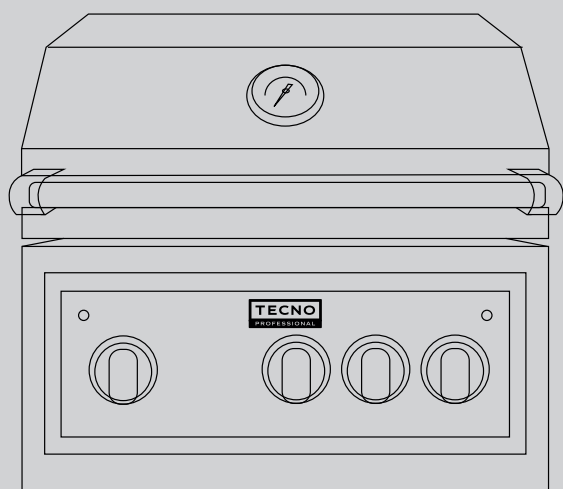


TECNO

MANUAL DE INSTALAÇÃO E DO USUÁRIO
UNIFICADO



CHURRASQUEIRAS A GÁS
TBBQ64A / TBBQ82A / TBBQ100A

Muito obrigado pela
preferência ao adquirir um
eletrodoméstico do
Grupo TECNO.

TECNO

Estimado Cliente,

Os produtos da marca TECNO são projetados para lhe proporcionar uma qualidade técnico-estética de nível superior. Todos os nossos produtos são construídos com materiais de primeira qualidade, e com o esmero necessário para satisfazer os objetivos estéticos dos nossos clientes mais exigentes. Para otimizar a utilização deste seu novo eletrodoméstico, lhe solicitamos a leitura desse manual de instruções.

Nele você encontrará todas as indicações e conselhos necessários para uma utilização fácil e segura.

O manual de instruções é um guia seguro para a instalação, para o uso e para a manutenção do seu eletrodoméstico. Ele garante, com a observância de suas indicações, um ótimo funcionamento e um rendimento perfeito.

Renovando o agradecimento pela sua escolha, cordialmente lhe saudamos.

Lisiane Santini

Presidente

Grupo TECNO.

TECNO

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	6	1.1 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE	6
		1.2 PROTEÇÃO AMBIENTAL	6
		1.3 EMBALAGENS DE PLÁSTICO	6
		1.4 ETIQUETA DO APARELHO	6
2. SEGURANÇA	7	2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA	7
		2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES	7
		2.3 COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO	8
3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	9	3.1 COMPONENTES CHURRASQUEIRA TBBQ64A	9
		3.2 COMPONENTES CHURRASQUEIRA TBBQ82A	10
		3.3 COMPONENTES CHURRASQUEIRA TBBQ100A	11
		3.4 COMPONENTES DO ESPETO GIRATÓRIO	12
4. INSTALAÇÃO	13	4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO	13
		4.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO	14
		4.2 DIMENSÕES DO PRODUTO	15
		4.3 DIMENSÕES DO NICHOS A	15
		4.4 DIMENSÕES DO NICHOS B	16
		4.5 INSTALAÇÃO NO NICHOS	17
		4.6 FONTE DE GÁS	17
		4.7 TESTE DE VAZAMENTO NO SISTEMA DE GÁS	18
		4.8 USO CORRETO DE ACESSÓRIOS DE COZIMENTO	19
		4.9 POSICIONAMENTO DOS ACESSÓRIOS	19
5. UTILIZAÇÃO	20	5.1 VERIFICAÇÕES PRELIMINARES	20
		5.2 ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES	20
		5.3 ACENDIMENTO DO QUEIMADOR TRASEIRO INFRAVERMELHO	21
		5.4 ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DE SELAGEM	22
		5.5 PRÉ-AQUECIMENTO E OPERAÇÃO NORMAL	22
		5.6 INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM E USO DO ESPETO GIRATÓRIO	22
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	23	6.1 QUEIMADORES INFRAVERMELHOS	23
		6.2 GRELHAS DE AQUECIMENTO E COZIMENTO	23
		6.3 INTERIOR DA CHURRASQUEIRA	23
		6.4 BANDEJA DE GOTEJAMENTO	23
7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS	24		

8.	DADOS TÉCNICOS	25
<hr/>		
9.	CERTIFICADO DE GARANTIA	26
<hr/>		
10.	ANOTAÇÕES	29

1. INTRODUÇÃO

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR E UTILIZAR O APARELHO.

O fabricante não deve ser responsabilizado por danos materiais ou danos pessoais resultantes da instalação incorreta ou uso inadequado do aparelho.

O fabricante também não se responsabiliza por quaisquer imprecisões devidas a erros de impressão ou transcrição neste folheto. A aparência das figuras aqui incluídas é apenas para orientação.

O fabricante reserva-se o direito de fazer modificações em seus produtos quando julgar necessário ou benéfico, porém as características essenciais de segurança e desempenho não devem ser afetadas.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Este manual do usuário é parte integrante do aparelho, contém informações de segurança importantes, as quais deverão ser estritamente observadas pelos consumidores, portanto, deve ser mantido em um local acessível ao usuário durante toda a vida útil do aparelho.

As imagens contidas neste manual de instrução são meramente ilustrativas e podem não corresponder a aparência real do produto.

1.1 RESPONSABILIDADE DO FABRICANTE

O fabricante não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais devido a:

Uso do aparelho diferente do especificado;

Não cumprimento das instruções do manual do usuário;

Adulteração / modificações não autorizadas em qualquer parte do aparelho;

Uso de peças sobressalentes não originais;

Este aparelho destina-se a cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outro uso será considerado impróprio;

O aparelho não foi projetado para operar com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

1.2 PROTEÇÃO AMBIENTAL



Pense no meio ambiente ao descartar a embalagem.

Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Internacional sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Esta diretiva define os padrões para a coleta e reciclagem de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

A embalagem deste aparelho é composta pelos elementos estritamente necessários para garantir uma proteção suficiente durante o transporte. Os materiais de embalagem são totalmente recicláveis, reduzindo assim o seu impacto ambiental. Ajude a proteger o meio ambiente levando em consideração as seguintes dicas:

Separe os materiais de embalagem para reciclagem;

Inutilize o aparelho antigo antes de levá-lo para o centro de coleta. Peça às autoridades locais competentes, detalhes sobre o centro de reciclagem mais próximo para onde você pode levar o aparelho antigo;

Não descarte óleo usado no ralo. Guarde-o em um recipiente fechado e leve à central de reciclagem; se isso não for possível, descarte-o em resíduo misto (desta forma será descartado em instalação monitorada - embora não seja a melhor solução, pelo menos evita a contaminação dos sistemas de esgoto / água).

1.3 EMBALAGENS DE PLÁSTICO

Perigo de asfixia

Não deixe a embalagem ou qualquer parte dela ao alcance de crianças;

Não deixe as crianças brincarem com os sacos plásticos.

1.4 ETIQUETA DO APARELHO

A etiqueta do aparelho contém os dados técnicos, o número de série e a marca de aparelho, essa etiqueta não deve ser removida em nenhum momento.

2.1 ÍCONES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e seu produto contêm informações importantes de segurança. Leia-as atentamente.

GUARDE ESTE MANUAL CUIDADOSAMENTE PARA REFERÊNCIA E CONSULTA FUTURA.



Aviso: Situações que podem prejudicar você ou terceiros.



Atenção: Situações que podem danificar seu aparelho ou outro equipamento.



Nota: Notas, dicas de uso ou informações adicionais.



Dica: Conselhos para melhor utilização e funcionamento.



Perigo: Risco de incêndio/material inflamável

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir as chances de ferimento e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- Desligue o disjuntor antes de realizar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes e painéis antes de religar o produto.
- Nunca remova o pino de aterramento do plugue de energia.
- Conecte o produto somente a uma tomada tripolar devidamente aterrada.
- Não utilize adaptadores, "benjamins", conectores em "T" ou extensões.
- O não cumprimento destas instruções pode causar choque elétrico, incêndio ou risco de morte.
- Não utilize múltiplas tomadas (adaptadores) ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do produto.

2.2 INSTRUÇÕES IMPORTANTES

Nunca use o aparelho em ambientes fechados ou em qualquer tipo de área fechada.

Mantenha afastado de árvores e arbustos. As Churrasqueiras não se destinam a instalação em veículos, trailers, barcos ou qualquer outra instalação móvel.

Cuidado ao usar a Churrasqueira em condições de muito vento.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções adequadas quanto ao uso do aparelho por pessoa responsável por sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.

AVISO: Partes acessíveis podem aquecer durante o uso. Mantenha crianças pequenas afastadas.

Durante a utilização, não toque na grelha, na grelha do queimador ou ao redor, pois estas áreas ficam extremamente quentes e podem causar queimaduras. Use sempre uma mão protegida por luva térmica ao abrir a tampa da churrasqueira e faça isso devagar para permitir que o calor e o vapor escapem.

Para a instalação correta siga atentamente as orientações descritas neste manual de instruções.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

Se o cabo de alimentação do adaptador estiver danificado, ele não poderá ser reparado ou substituído e o adaptador deverá ser descartado. Entre em contato com a rede de Serviços Autorizada da fabricante para adquirir um novo adaptador.

Se o cabo de alimentação do motor do espeto giratório estiver danificado, ele deve ser substituído pela rede de Serviços Autorizada da fabricante ou por pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar riscos.

O cabo de alimentação não deve entrar em contato ou permanecer apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes, a fim de evitar danos à isolamento e riscos de choque elétrico.

Para se proteger contra choque elétrico, nunca mergulhe o cabo ou os plugues em água ou outro líquido.

Mantenha as mangueiras de fornecimento de gás o mais curtas possível.

2. SEGURANÇA

Nunca guarde um cilindro de gás sobressalente sob ou perto de sua churrasqueira.

Nunca use gás natural em uma unidade com injetores para GLP ou vice-versa.

Não use fluido de isqueiro em uma churrasqueira a gás.

Não se deve utilizar limpador a vapor no aparelho.

O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Churrasqueiras a gás aquecem durante o uso. Use extrema cautela ao operar o aparelho. Não toque em superfícies quentes.

Sempre utilize a alça para abrir ou fechar a tampa da churrasqueira.

Nunca mova a grelha quando estiver quente.

Não jogue água fria em uma superfície de cozimento quente, isso pode fazer com que a churrasqueira deforme ou rache.

Nunca acenda a churrasqueira com a tampa fechada.

Nunca se incline sobre a churrasqueira aberta. Não coloque roupas ou outros materiais inflamáveis sobre ou perto dela. Evite usar roupas folgadas ou mangas compridas ao manusear o equipamento, pois alguns tecidos são altamente inflamáveis e, se incendiados, podem causar ferimentos graves ou até a morte.

Nunca utilize a churrasqueira sem a bandeja de gotejamento instalada. A gordura quente pode escorrer para a parte inferior do equipamento, gerando risco de incêndio ou até explosão.

É recomendado manter sempre um Extintor de Incêndio ABC acessível. Nunca tente extinguir fogo de gordura com água ou outros líquidos.

Use utensílios de churrasco com cabos de madeira e luvas isolantes ao operar.

O uso de acessórios, reguladores ou componentes não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos e anulará a garantia.

Não aqueça recipientes lacrados.

A gordura é extremamente inflamável. Deixe a gordura quente esfriar antes de tentar manusear ou descartá-la. A bandeja coletora de gordura deve ser limpa regularmente e mantida livre de gordura.

Feche a válvula do cilindro de gás GLP ou a rede de fornecimento de gás natural/GLP quando a sua churrasqueira não estiver em uso.

Assegure-se de que os botões de controle estejam na posição "OFF" (Desligado) quando não estiverem em uso.



PERIGO, SE SENTIR CHEIRO DE GÁS:

- Apague imediatamente todas as chamas abertas.
- Feche o fornecimento de gás do aparelho na válvula de origem e de qualquer outra válvula intermediária.
- Abra portas e janelas para ventilar o ambiente.
- Abra a tampa da churrasqueira para dissipar qualquer acúmulo de gás.
- Não acenda chamas, não acione interruptores, não produza faíscas e não ligue ou desligue lâmpadas.
- Se o odor de gás persistir, afaste-se do local e entre em contato imediatamente com o seu fornecedor de gás e com o Corpo de Bombeiros.

2.3 COMO DESCARTAR SEU PRODUTO ANTIGO



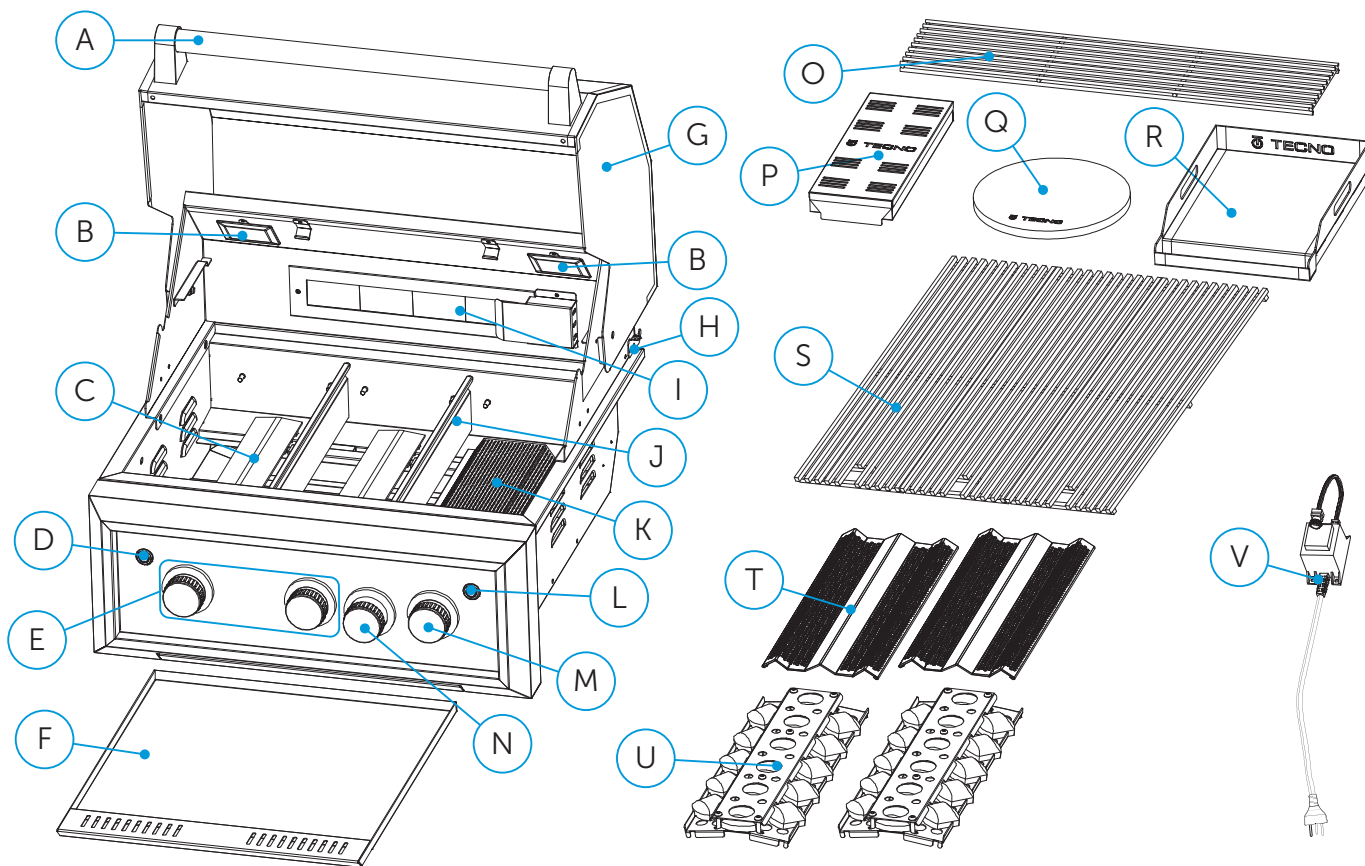
Risco de Sufocamento.

Remova as portas do seu produto antigo. Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou lesões graves.

Produtos fora de uso ou abandonados podem ser perigosos, em especial para as crianças, pois podem ficar presas em seu interior, correndo risco de falta de ar. As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

3.1 COMPONENTES CHURRASQUEIRA TBBQ64A

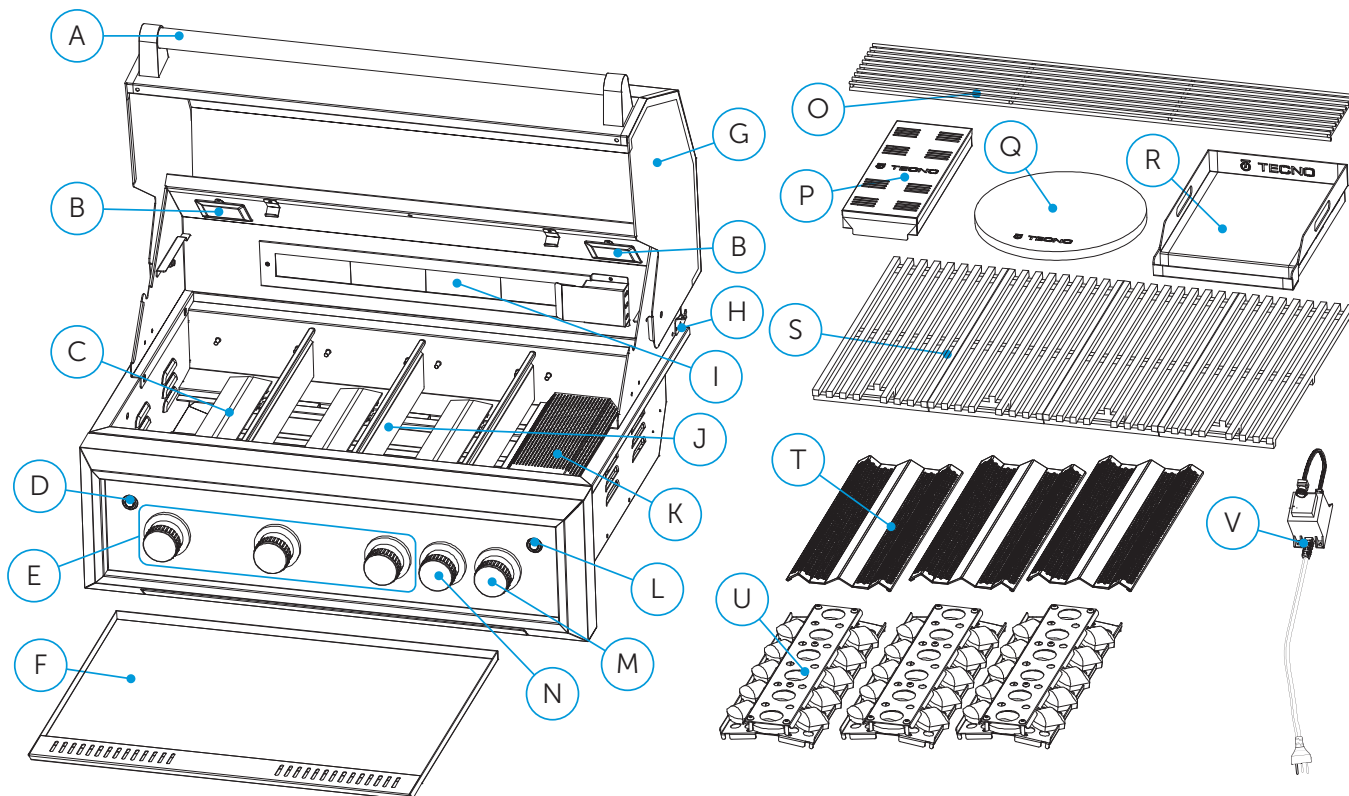


- A. Alça da tampa;
- B. Iluminação interna;
- C. Queimadores principais (2x);
- D. Interruptor da iluminação dos manípulos;
- E. Manípulos de controle dos queimadores principais;
- F. Bandeja coletora de gordura;
- G. Tampa;
- H. Suporte de armazenamento do espeto;
- I. Queimador Infravermelho traseiro;
- J. Separadores de calor (2x);
- K. Queimador de Selagem;

- L. Interruptor da iluminação interna;
- M. Manípulo de controle do queimador de selagem;
- N. Manípulo de controle do queimador infravermelho traseiro;
- O. Grelha de aquecimento (superior);
- P. Caixa defumadora;
- Q. Pedra para pizzas;
- R. Chapa lisa;
- S. Grelha de cozimento (inferiores) (3x);
- T. Defletor de chamas (2x);
- U. Domador de chamas em cerâmica (2x);
- V. Adaptador CA.

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

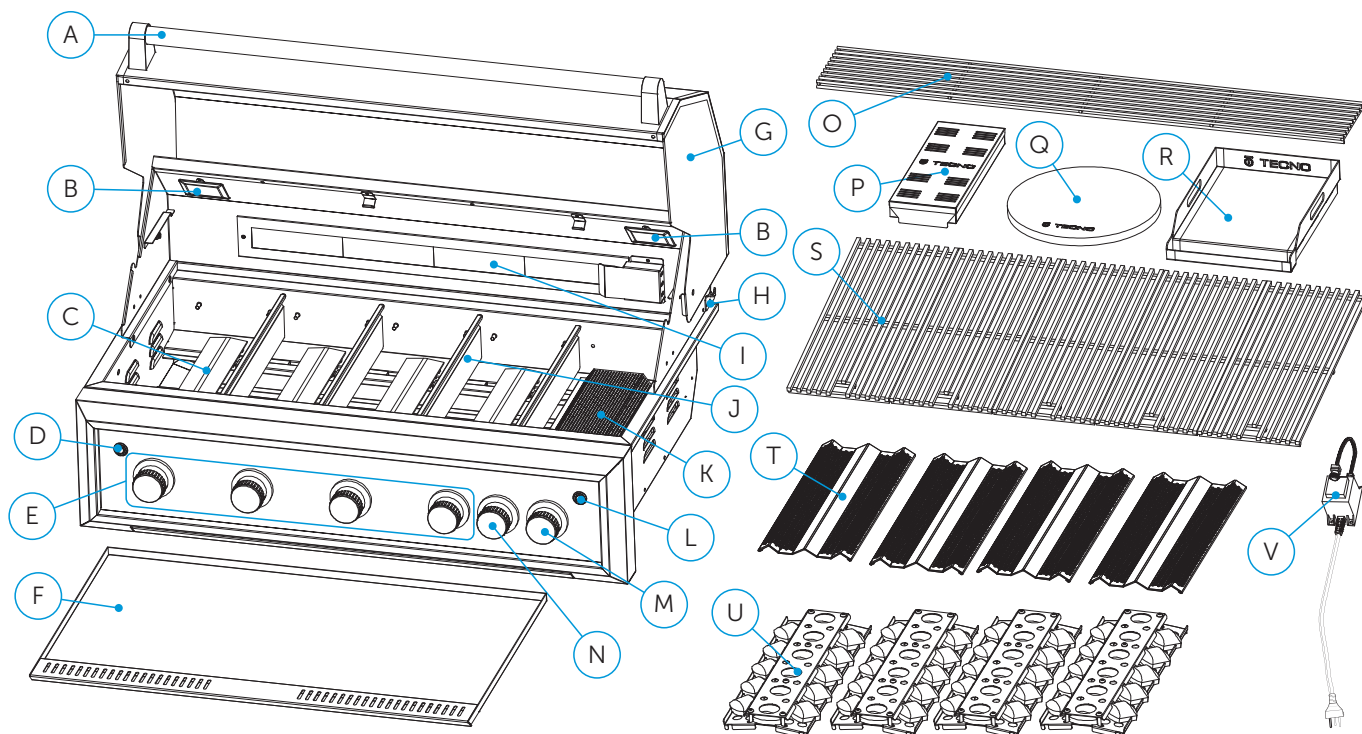
3.2 COMPONENTES CHURRASQUEIRA TBBQ82A



- A. Alça da tampa;
- B. Iluminação interna;
- C. Queimadores principais (3x);
- D. Interruptor da iluminação dos manípulos;
- E. Manípulos de controle dos queimadores principais;
- F. Bandeja coletora de gordura;
- G. Tampa;
- H. Suporte de armazenamento do espeto;
- I. Queimador Infravermelho traseiro;
- J. Separadores de calor (3x);
- K. Queimador de Selagem;
- L. Interruptor da iluminação interna;
- M. Manípulo de controle do queimador de selagem;
- N. Manípulo de controle do queimador infravermelho traseiro;
- O. Grelha de aquecimento (superior);
- P. Caixa defumadora;
- Q. Pedra para pizzas;
- R. Chapa lisa;
- S. Grelha de cozimento (inferiores) (4x);
- T. Defletor de chamas (3x);
- U. Domador de chamas em cerâmica (3x);
- V. Adaptador CA.

3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

3.3 COMPONENTES CHURRASQUEIRA TBBQ100A

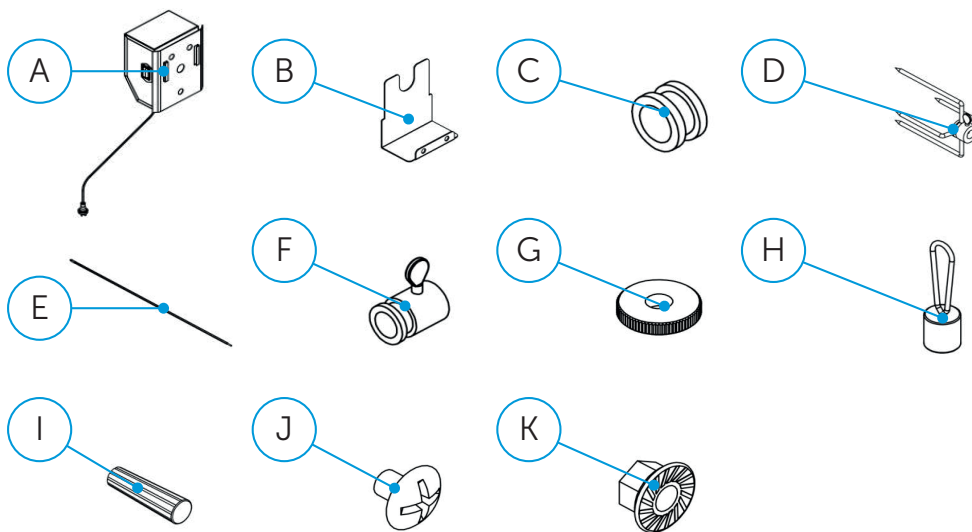


- A. Alça da tampa;
- B. Iluminação interna;
- C. Queimadores principais (4x);
- D. Interruptor da iluminação dos manípulos;
- E. Manípulos de controle dos queimadores principais;
- F. Bandeja coletora de gordura;
- G. Tampa;
- H. Suporte de armazenamento do espeto;
- I. Queimador Infravermelho traseiro;
- J. Separadores de calor (4x);
- K. Queimador de Selagem;

- L. Interruptor da iluminação interna;
- M. Manípulo de controle do queimador de selagem;
- N. Manípulo de controle do queimador infravermelho traseiro;
- O. Grelha de aquecimento (superior);
- P. Caixa defumadora;
- Q. Pedra para pizzas;
- R. Chapa lisa;
- S. Grelha de cozimento (inferiores) (5x);
- T. Defletor de chamas (4x);
- U. Domador de chamas em cerâmica (4x);
- V. Adaptador CA.

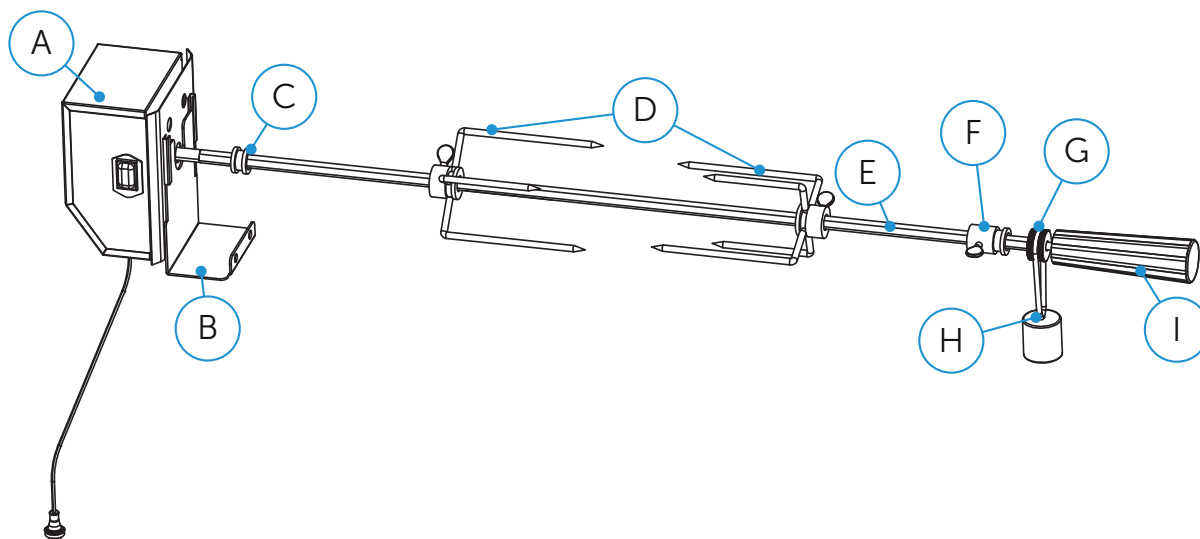
3. APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

3.4 COMPONENTES DO ESPETO GIRATÓRIO



- A. Motor do espeto giratório;
- B. Suporte do Motor;
- C. Arruela;
- D. Garfos;
- E. Espeto;
- F. Arruela de fixação;

- G. Arruela do contrapeso;
- H. Contrapeso;
- I. Cabo do espeto;
- J. Parafuso de fixação do suporte do motor;
- K. Porca de fixação do suporte do motor.



4.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE INSTALAÇÃO

A utilização segura deste aparelho só pode ser garantida se ele tiver sido instalado de acordo com padrões profissionais e de acordo com as instruções de instalação.



A Fabricante recomenda enfaticamente que uma assistência técnica autorizada execute a instalação inicial. Esta instalação não é gratuita.



O nicho de instalação da churrasqueira deve ser, obrigatoriamente, construído com material não inflamável, que suporte pelo menos 240° C. Recomenda-se o uso de granito, mármore ou alvenaria com material refratário que apresentam excelente resistência ao calor e facilitam a limpeza.



É altamente recomendada a instalação de um exaustor ou coifa quando a churrasqueira estiver localizada em área coberta. Consulte o fabricante do exaustor ou da coifa para obter a especificação adequada ao seu ambiente.

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa ou da porta de um móvel de cozinha, pois isso pode causar superaquecimento.

Verifique se o aparelho apresenta danos após desembalá-lo. Não conecte o aparelho se ele tiver sido danificado durante o transporte.

Não bloqueie a ventilação do aparelho nem o espaço entre o nicho e o aparelho.

Tenha extremo cuidado ao mover ou instalar o aparelho, pois ele é muito pesado. A movimentação deve ser realizada obrigatoriamente por, no mínimo, duas pessoas.



A tomada elétrica e a válvula do cilindro de gás GLP ou da rede de fornecimento de gás natural deve estar acessível aos usuários (por exemplo, ao lado do armário) para facilitar o desligamento.

Após a conclusão da instalação, certifique-se de que o plugue esteja firmemente inserido na tomada.



Uma distância mínima de 1,8 metros é necessária entre a área de cocção da churrasqueira (grelha de cozimento) e qualquer construção ou cobertura aérea (acima da churrasqueira).

Caso o cliente opte por instalar uma coifa ou exaustor de ar diretamente sobre a churrasqueira, deverá consultar e respeitar as medidas de afastamento e instalação especificadas pelo fabricante do respectivo aparelho de exaustão.



Para qualquer gabinete ou ilha que abrigue o fornecimento de gás ou suas conexões, é exigido um mínimo de duas aberturas de ventilação (recomenda-se quatro aberturas para melhor desempenho).

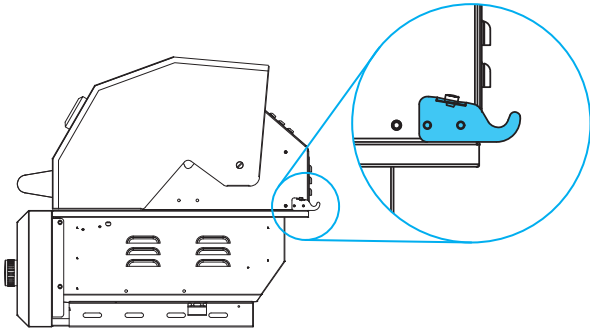
Cada abertura de ventilação deve ter uma área mínima de 250 cm² e deve ter acesso direto ao ar fresco ao ambiente externo.

A instalação de duas aberturas em cada lado do gabinete facilitará e melhorará o fluxo de ar e a ventilação.

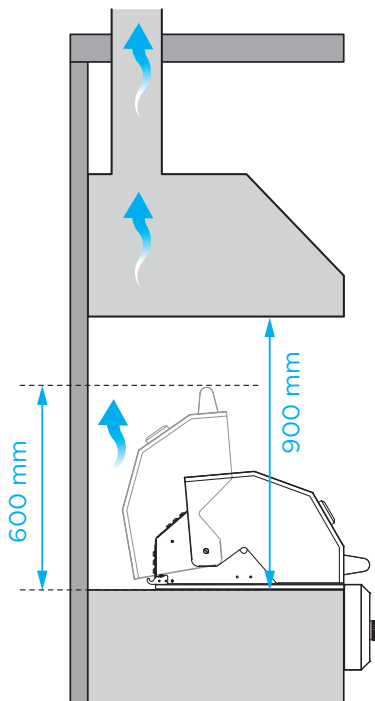
4. INSTALAÇÃO

Antes de iniciar a instalação no local definitivo:

1. Retire a churrasqueira de sua embalagem, remova todos os acessórios e qualquer material de proteção do seu interior.
2. Efetue a instalação dos Suportes de Armazenamento do Espeto giratório utilizando uma chave Phillips (não fornecida com o aparelho). A instalação deste suporte é essencial, pois ele também tem a função de limitar a abertura da tampa da churrasqueira.



3. Respeite as medidas mínimas de distância entre a churrasqueira e outros aparelhos/materiais.



- 900 mm de distância até o sistema de exaustão.
- 100 mm de distância até uma construção não inflamável.
- 450 mm de distância até uma construção inflamável.

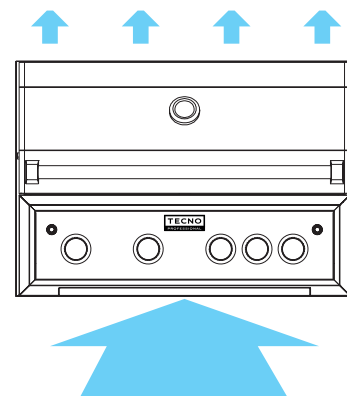
4.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO

Como um aparelho a gás de alto desempenho, a churrasqueira requer quantidades significativas de ar para suportar o processo de combustão dos queimadores. O design da churrasqueira permite a entrada de ar pela área abaixo do painel de controle e a exaustão da combustão pela abertura traseira.

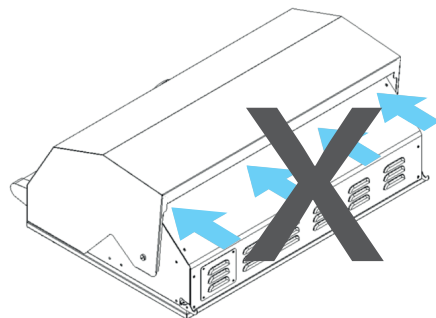
A operação da churrasqueira em condições de vento pode perturbar o fluxo adequado de ar, resultando em desempenho reduzido ou, em casos mais severos, no acúmulo de calor na área do painel de controle. Isso pode causar o superaquecimento ou derretimento dos botões de controle e dos fios do ignitor, ou criar riscos de queimadura devido ao calor excessivo nas superfícies do painel.

POSICIONAMENTO E SEGURANÇA

Posicionamento correto: Instale a unidade de modo que o vento predominante sopre em direção ao painel de controle frontal.



Posicionamento incorreto: Ventos que atingem diretamente a parte de trás da churrasqueira são os mais propensos a causar problemas. O vento batendo na parte de trás da churrasqueira pode atrapalhar a exaustão adequada.

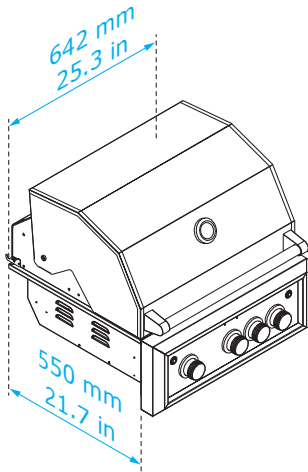


Coloque a churrasqueira mantendo a ventilação adequada. Certifique-se de que o vento não entre pela parte traseira da churrasqueira.

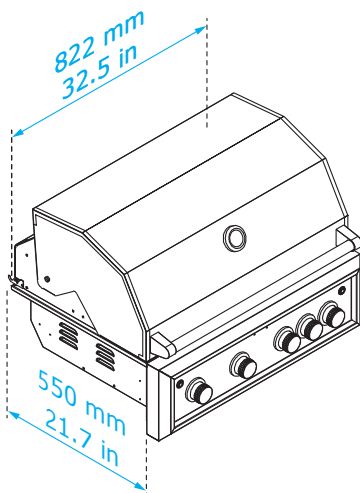
4. INSTALAÇÃO

4.2 DIMENSÕES DO PRODUTO

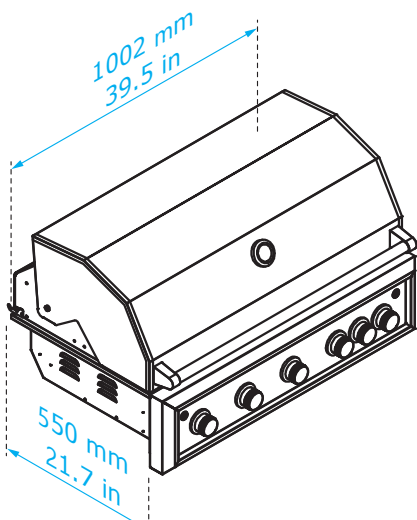
TBBQ64A



TBBQ82A

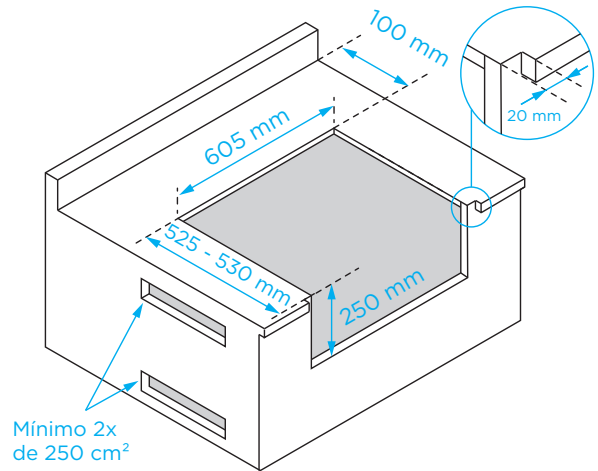


TBBQ100A

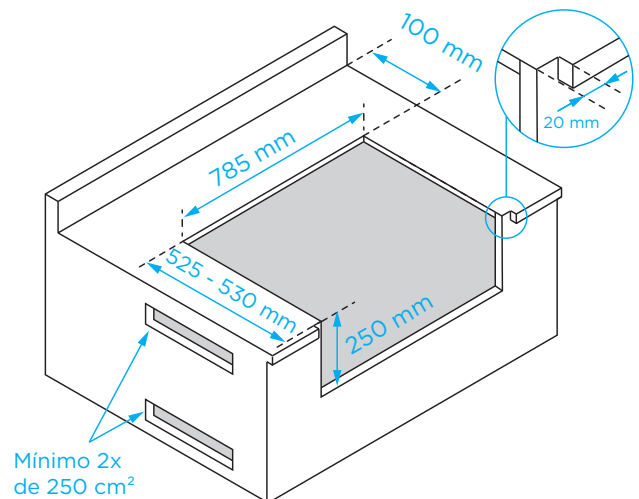


4.3 DIMENSÕES DO NICHU (MODO A)

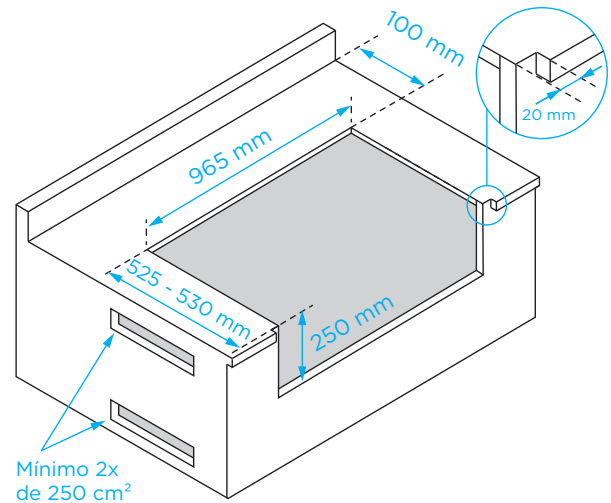
TBBQ64A



TBBQ82A



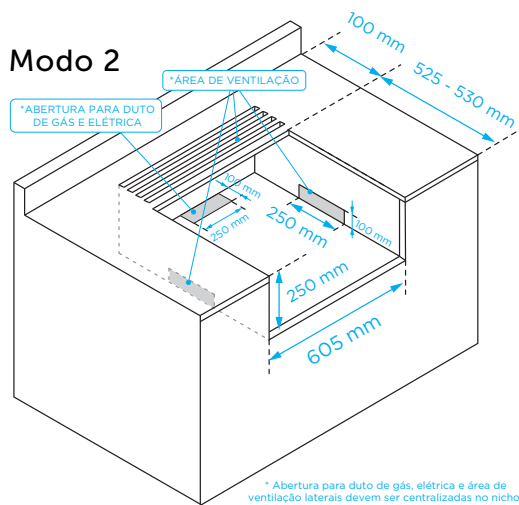
TBBQ100A



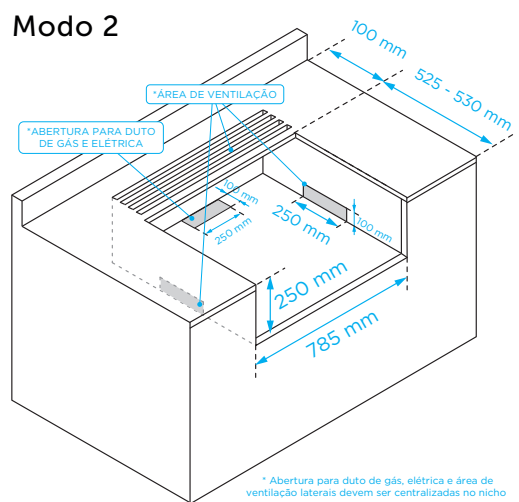
4. INSTALAÇÃO

4.4 DIMENSÕES DO NICHU (MODO B)

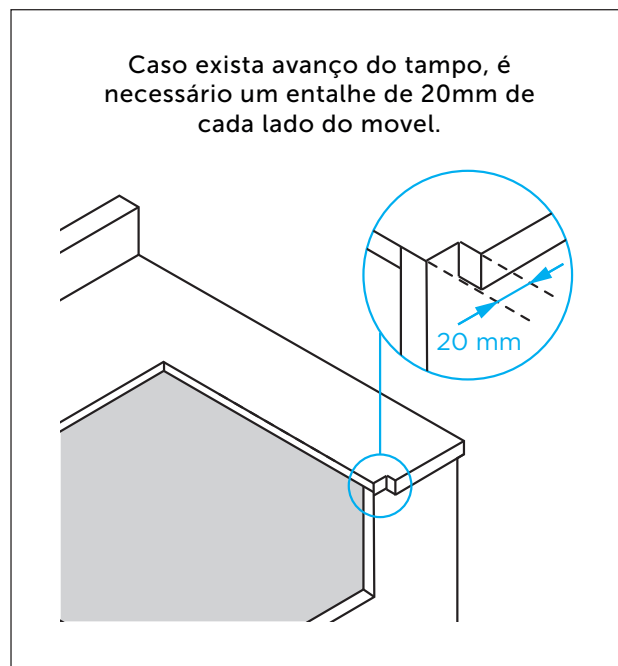
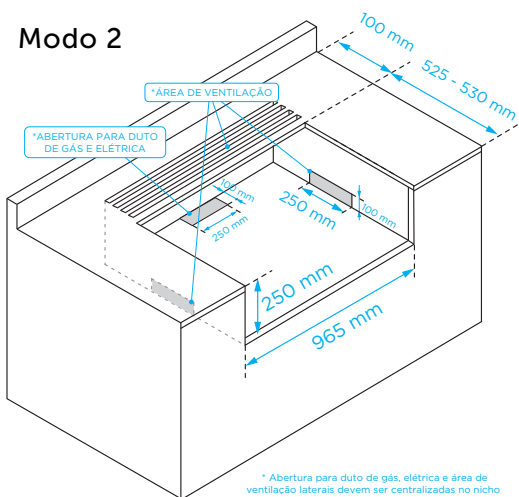
TBBQ64A



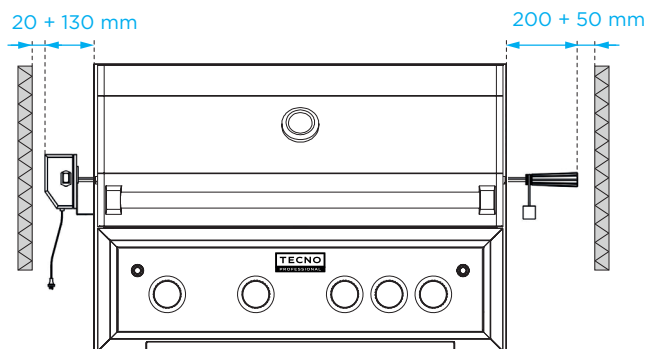
TBBQ82A



TBBQ100A



ESPAÇAMENTO PARA O ESPETO GIRATÓRIO.



Cordão elétrico do motor do espeto giratório com comprimento de 1,20 m.

O motor do espeto giratório pode ser instalado no lado direito ou esquerdo, conforme necessidade.

4.5 INSTALAÇÃO NO NICHOS

1. Posicione a churrasqueira de forma que fique a dois terços do recorte, com as bordas externas apoiadas nas bordas recortadas.
2. Certifique-se de que a mangueira de gás e o cabo elétrico estejam acessíveis dentro da área aberta do nicho.
3. Conecte o adaptador CA inserindo-o no plugue da churrasqueira. Em seguida, deslize a porca de travamento e rosqueie-a manualmente até o fim, não force.
4. Conecte a mangueira a entrada de gás da churrasqueira conforme orientado no item 4.5 Fonte de gás.
5. Deslize a churrasqueira completamente para dentro do nicho até a posição final.
6. Verifique se a churrasqueira está nivelada e devidamente apoiada em toda a borda externa do recorte.

4.6 FONTE DE GÁS

O aparelho é pré-configurado na fábrica para operar com gás GLP.



A Fabricante recomenda enfaticamente que uma assistência técnica autorizada execute a instalação inicial e a conversão quando aplicável.

Utilize apenas peças certificadas.

Verifique prazos de validade dos componentes.

Apenas o tipo de gás e a categoria de gás listados na etiqueta do aparelho podem ser usados com o seu aparelho.



Nunca conecte o aparelho a uma linha de gás sem regulagem. A ligação a uma linha de gás não regulada pode gerar calor excessivo, provocar incêndio e representar sério risco de danos à propriedade, lesões graves ou morte.

Antes de conectar a churrasqueira à fonte de gás, verifique se os manipuladores de controle da churrasqueira estão na posição OFF (Desligado).

GLP (CILINDRO OU GLP CANALIZADO)



As regras para instalação e abrigo de cilindros de GLP ou GLP encanado podem variar conforme o Corpo de Bombeiros e o código de obras de cada cidade ou estado. Para garantir segurança e conformidade, recomendamos que o consumidor consulte as orientações oficiais do Corpo de Bombeiros local ou um instalador credenciado.

4. INSTALAÇÃO

Utilize mangueira metálica flexível certificada conforme NBR 14177, com o comprimento adequado à instalação.

Utilize regulador de pressão certificado conforme NBR 8473, sempre dentro da validade.

Conexões devem ser feitas com vedante específico para gás, como pasta ou fita PTFE amarela, desde que certificada para GLP.

Todos os vedantes utilizados devem ser aprovados para gás combustível e compatíveis com o material da conexão.

Mangueiras de borracha e braçadeiras não são permitidas.

Instalações fixas devem seguir a NBR 15526 e ser executadas por profissional habilitado.

GN (GÁS NATURAL ENCANADO)



As regras de instalação e ventilação para gás natural encanado (GN) podem variar conforme as exigências da concessionária local e do Corpo de Bombeiros de cada estado. Para garantir segurança e conformidade, recomendamos que o consumidor consulte as orientações oficiais da distribuidora de gás da região ou um instalador credenciado.

Utilize mangueira metálica flexível certificada conforme NBR 14177, com o comprimento adequado à instalação.

Verifique a necessidade de se utilizar um regulador / estabilizador de pressão.

Conexões devem ser feitas com vedante específico para gás, como pasta ou fita PTFE amarela, desde que certificada para GN.

Todos os vedantes utilizados devem ser aprovados para gás combustível e compatíveis com o material da conexão.

Mangueiras de borracha e braçadeiras não são permitidas.

Instalações fixas devem seguir a NBR 15526 e serem executadas por profissional habilitado.

4.7 TESTE DE VAZAMENTO NO SISTEMA DE GÁS



Caso você não possua conhecimento técnico específico, recomenda-se contratar um profissional habilitado ou uma empresa credenciada para realizar o teste de estanqueidade da instalação. Verifique também as exigências dos órgãos competentes de sua cidade.

Para garantir a segurança e o correto funcionamento da churrasqueira, o teste de vazamento deve ser realizado ao menos uma vez por ano, independentemente de o cilindro (no caso de GLP) ter sido desconectado ou não. O teste também é obrigatório sempre que qualquer componente do sistema de gás for reconectado, ajustado, substituído ou após manutenções.

Realize o procedimento somente ao ar livre, em área ventilada. Nunca utilize chama aberta (fósforos, isqueiros ou similares) para verificar vazamentos. Não fume e mantenha qualquer fonte de ignição longe do local durante o teste.

COMO PREPARAR A SOLUÇÃO DE TESTE

Misture água com detergente líquido até formar uma solução espumante. Recomenda-se utilizar um borrifador com a proporção aproximada de 50% água / 50% detergente.

PROCEDIMENTO

Assegure-se de que todos os manipuladores de controle da churrasqueira estejam na posição OFF (desligado).

Abra lentamente a válvula de gás.

Borrife a solução de sabão em todas as conexões, uniões, registros, mangueiras e pontos de acoplamento do sistema de gás.

Observe atentamente: a formação de bolhas indica vazamento.

CASO HAJA VAZAMENTO:

Aperte a conexão que estiver solta; ou

Substitua a peça com defeito por um componente especificado pelo fabricante.

Nunca tente reparar válvulas danificadas do cilindro de GLP. Em caso de falha, a válvula deve ser substituída.

Se não for possível eliminar o vazamento, feche o fornecimento de gás imediatamente e não utilize o aparelho. Se o vazamento estiver em algum componente da churrasqueira entre em contato com a assistência técnica autorizada do fabricante, já se o vazamento estiver na válvula e / ou na rede de fornecimento de gás encanado, entre em contato com um técnico habilitado em instalações de gás ou o distribuidor responsável.

Após o teste, pressione e gire um dos manípulos de controle para aliviar a pressão residual no sistema, e então retorne-o à posição OFF (desligado).

4.8 USO CORRETO DE ACESSÓRIOS DE COZIMENTO

Para garantir a segurança e o desempenho ideal ao utilizar acessórios opcionais sobre os queimadores principais, siga as diretrizes de posicionamento e montagem a seguir:

ACESSÓRIOS DE COZIMENTO

ACESSÓRIO	FUNÇÃO PRIMÁRIA
Grelha de Cozimento (Inferior)	Superfície padrão utilizada para a maioria dos assados e grelhados. Serve como base para a chapa lisa e a pedra de pizza.
Chapa Lisa	Permite cozinhar alimentos pequenos, ovos, bacon e itens que requerem uma superfície plana, transformando a churrasqueira em uma chapa.
Caixa Defumadora	Utilizada para adicionar lascas de madeira ou pellets para defumar alimentos, agregando aroma e sabor defumado.
Pedra para Pizza	Superfície de pedra que retém e distribui o calor uniformemente, ideal para assar pizzas e pães com crosta crocante.

4.9 POSICIONAMENTO DOS ACESSÓRIOS

DEFLETORES DE CHAMAS

A churrasqueira utiliza defletores para gerenciar o calor e a gordura:

- **Defletor de Chamas:** É uma placa metálica. Seu objetivo primário é proteger os queimadores contra pingos de gordura e distribuir o calor de forma mais uniforme sobre a grelha.
- **Domador de Chamas em Cerâmica:** É uma placa metálica com pastilhas de cerâmica. Além de proteger os queimadores e distribuir o calor, a cerâmica absorve e irradia o calor, proporcionando uma temperatura mais estável e intensa para cozimento.
- Estes componentes devem ser instalados diretamente sobre os queimadores principais.

CAIXA DEFUMADORA

- Deve ser instalada diretamente sobre os queimadores principais.



O Defumador deve ser utilizado sem a instalação prévia do Defletor de Chamas ou do Domador de Chamas de Cerâmica.

PEDRA PARA PIZZA

Instale o Defletor de Chamas ou o Domador de Chamas de Cerâmica sobre os queimadores principais.

Coloque a Grelha de Cozimento (inferior) sobre os defletores.

A Pedra para Pizza deve ser colocada sobre a Grelha de Cozimento.

CHAPA LISA

Coloque a Grelha de Cozimento (inferior) diretamente sobre queimadores principais.

A Chapa Lisa deve ser colocada sobre a Grelha de Cozimento.

5. UTILIZAÇÃO

5.1 VERIFICAÇÕES PRELIMINARES

Antes de acender sua churrasqueira pela primeira vez e antes de cada uso, verifique rigorosamente os seguintes pontos:

- Certifique-se de que todos os materiais de embalagem foram completamente removidos do produto.
- Inspeção o conjunto da mangueira de gás quanto a sinais de abrasão, desgaste, cortes ou danos. Se for constatado qualquer dano, a mangueira deve ser substituída imediatamente por uma peça especificada pelo fabricante.
- Verifique se a conexão de gás está completa, bem ajustada e devidamente testada contra vazamentos.
- Assegure-se de que o fornecimento de gás (GN ou GLP) e o regulador de pressão utilizados são os apropriados para o modelo da sua churrasqueira.
- Confirme que os tubos dos queimadores estão totalmente limpos e sem qualquer obstrução. Certifique-se também de que todas as peças e componentes internos (como defletores de chamas e grelhas) estão corretamente posicionados.

INSTRUÇÕES ESSENCIAIS PARA GARANTIR UMA IGNIÇÃO SEGURA



PERIGO, leia as instruções atentamente!

Mantenha sempre a tampa da churrasqueira totalmente aberta no momento da ignição dos queimadores. O não cumprimento deste procedimento pode causar acúmulo de gás em caso de falha na ignição, resultando em uma combustão explosiva com risco de ferimentos graves ou morte.

Nunca utilize a churrasqueira se houver odor de gás. Feche imediatamente o registro e verifique a causa do vazamento conforme descrito neste manual de instruções.

Nunca se posicione com a cabeça, corpo ou braços sobre a churrasqueira durante a tentativa de acendimento.

Assegure que o espaço de ventilação localizado abaixo do painel da churrasqueira esteja livre de obstruções, garantindo o fluxo de ar adequado.

Garanta que a área ao redor da churrasqueira esteja livre de substâncias inflamáveis, como gasolina, solventes, madeiras ou outros materiais combustíveis.

5.2 ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Siga estas etapas para acender os queimadores, começando com o queimador da extrema esquerda:

1. Abra a tampa da churrasqueira.
2. Abra a válvula de suprimento de gás.



Mantenha o rosto o mais longe possível dos queimadores.

3. Pressione o botão mais à esquerda, segure por 3-5 segundos na posição para que o gás comece a fluir e, em seguida, gire o botão do queimador no sentido anti-horário para a posição HI.
4. Você ouvirá um clique alto quando o ignitor gerar a faísca de acendimento. Olhe e ouça o som do gás acendendo; Se o queimador não acender na primeira tentativa, repita o procedimento imediatamente.
5. Se o queimador não acender na segunda tentativa, pressione o botão do queimador e gire para OFF (Desligado):
 - A. Abra todas as portas e gavetas de acesso e mantenha o exaustor aberto.
 - B. Aguarde cinco minutos até que o gás se dissipe antes de tentar acendê-lo novamente.
 - C. Repita as verificações preliminares deste capítulo e se tudo estiver certo, repita o processo de acendimento descrito acima.
 - D. Repita para acender outros queimadores conforme necessário, indo da esquerda para a direita.
6. Para desligar os queimadores, empurre o botão e gire no sentido horário para a posição OFF (Desligado).



É normal ouvir um estalo quando os queimadores estão aquecendo e esfriando.



Certifique-se de que todos os queimadores abertos estejam acesos e **NÃO** deixe a churrasqueira sem supervisão enquanto estiver em operação.



Quando acesa, a chama deve ter uma cor azulada. Se apresentar uma tonalidade amarela, o obturador de ar deve ser ajustado por um técnico qualificado para obter uma chama azul e o fluxo de gás adequado.

5.3 ACENDIMENTO DO QUEIMADOR TRASEIRO INFRAVERMELHO



O queimador infravermelho é projetado principalmente para ser usado com o espeto giratório.



Remova a Grelha de Aquecimento antes de usar o Queimador Infravermelho Traseiro.

O não cumprimento desta instrução causará danos ou empenamento da Grelha de Aquecimento.

O procedimento de acendimento é similar ao dos queimadores principais (consulte o item 5.2).

1. Abra a tampa da churrasqueira.
2. Abra a válvula de suprimento de gás.



Mantenha o rosto o mais longe possível dos queimadores.

3. Pressione o botão do queimador, segure por 5 a 10 segundos (posição de fluxo de gás) para permitir a passagem do gás e, em seguida, gire o botão no sentido anti-horário para a posição Alto (HI).
4. Após o acendimento do queimador, mantenha o botão pressionado por mais 5 a 10 segundos para permitir que o termopar aqueça e estabilize a chama.
5. Se o Queimador Infravermelho Traseiro não acender, gire o botão para a posição Desligado (OFF) e permita que o gás se dissipe por 5 minutos antes de tentar novamente.

5. UTILIZAÇÃO

5.4 ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DE SELAGEM

As diretrizes de ignição para o Queimador de Selagem são as mesmas aplicadas para os Queimadores Principais (consulte o item 5.2).

É crucial que apenas a grelha de cozimento seja colocada acima do Queimador de Selagem.



Não coloque o Defletor de Chamas entre o Queimador de Selagem e a grelha de cozimento.

Nunca utilize a caixa defumadora, chapa ou bandeja de carvão sobre o Queimador de Selagem.

Nunca permita que líquidos entrem em contato com o Queimador Infravermelho de Selagem ou com o Queimador Infravermelho Traseiro, pois isso pode causar danos à cerâmica do briquete.

Não coloque a bandeja de briquete ou a caixa defumadora sobre o Queimador de Selagem. Isso bloqueará o calor infravermelho e danificará a bandeja.

5.5 PRÉ-AQUECIMENTO E OPERAÇÃO NORMAL

Antes de cozinhar com sua churrasqueira pela primeira vez, opere-a na posição Alto (HI) por cinco minutos. Esta etapa é essencial para queimar qualquer material estranho e eliminar odores. Mantenha a tampa da churrasqueira aberta durante este procedimento.

Pré-aqueça a churrasqueira antes de cozinhar, mantendo os queimadores principais na posição Alto (HI) por no mínimo 10 minutos com a tampa fechada.

Monitore o termômetro da churrasqueira para evitar situações de temperatura excessiva. Se a temperatura exceder 315°C, gire todos os botões dos queimadores para Desligado (OFF) e feche a fonte de fornecimento de gás. Afaste-se e permita que a churrasqueira esfrie.

Esta churrasqueira pode atingir temperaturas muito altas. A queima de gordura ou óleo resultará em temperaturas extremas que podem causar ferimentos, danos à churrasqueira e anular a garantia.

5.6 INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM E USO DO ESPETO GIRATÓRIO

O espeto giratório é utilizada principalmente para cozinhar grandes pedaços de carne e aves. O giro constante garante um cozimento uniforme e resulta em alimentos mais suculentos. O tempo de cozimento geralmente requer de 1 hora e meia a 4 horas e meia, dependendo do tamanho e do tipo de carne.



Para um cozimento eficiente, a carne deve ser centrada e equilibrada uniformemente na haste do espeto. Isso é fundamental para evitar sobrecarregar o motor do espeto giratório.

A grelha de aquecimento deve ser removida quando o espeto giratório estiver em utilização.

PROCEDIMENTO DE MONTAGEM

1. Conecte o Conjunto do Suporte do Motor à lateral da estrutura da churrasqueira (pode ser montado no lado esquerdo ou direito) utilizando os dois parafusos e porcas.
2. Insira o motor da churrasqueira no conjunto do suporte do motor.
3. Monte a arruela do contrapeso, o contrapeso e o cabo no espeto. Deslize a braçadeira do eixo (com a extremidade longa) em direção ao punho.
4. Deslize os garfos com as garras voltadas para fora, a partir da alça, na haste. Posicione o alimento no espeto e prenda-o com o segundo garfo. Fixe apertando os parafusos de aperto manual.



Caso necessário, utilize barbante de açougueiro para proteger qualquer porção solta da carne. NUNCA utilize fio de nylon ou de plástico, pois estes derreterão e contaminarão o alimento

5. Uma vez que o alimento esteja firmemente preso, coloque a extremidade pontiaguda da haste no encaixe do motor e, em seguida, encaixe a haste nos suportes de cada lado da churrasqueira.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Toda a limpeza e manutenção deve ser realizada quando a churrasqueira estiver fria e no fornecimento de gás desativado do botijão de gás. **NÃO** remova a bandeja de gordura até que a churrasqueira esfrie.



Não aplique água sobre a churrasqueira ainda quente. A geração instantânea de vapor pode causar queimaduras graves. Além disso, o choque térmico pode deformar componentes metálicos e rachar os briquetes cerâmicos.

6.1 QUEIMADORES INFRAVERMELHOS

- A maioria dos pingos e partículas de comida que caem na superfície do queimador infravermelho incineram imediatamente devido ao calor de alta intensidade.
- Procedimento de Limpeza: Acenda o queimador e opere-o na posição HI (Alta) por 5 a 10 minutos para remover qualquer resíduo restante.
- **NÃO** utilize água ou outros líquidos para limpar o queimador. Uma mudança imediata de temperatura pode causar rachaduras na cerâmica.
- **NÃO** limpe a cerâmica com escova de aço.

6.2 GRELHAS DE AQUECIMENTO E COZIMENTO

1. Remova as grelhas de cozimento e aquecimento do interior da churrasqueira.
2. Utilize uma escova de latão para remover os resíduos de alimentos carbonizados e detritos maiores.
3. Lave as grelhas com uma esponja de limpeza não abrasiva e uma solução de água morna e detergente neutro.
4. Enxágue as grelhas completamente com água limpa e seque-as por inteiro.
5. Após a secagem, aplique uma leve camada de óleo vegetal ou spray de cozinha antiaderente na superfície das grelhas para evitar corrosão e condicionar o metal.

6.3 INTERIOR DA CHURRASQUEIRA

1. Após remover as grelhas de cozimento, utilize uma escova de nylon ou esponja não abrasiva para limpar os detritos soltos das laterais e da parte inferior da tampa.
2. Raspe os defletores de calor com uma espátula ou raspador. Use uma escova de nylon para remover as cinzas.
3. Remova os defletores de calor e escove os resíduos dos queimadores com uma escova de cobre ou latão.
4. Varra os detritos acumulados de dentro da churrasqueira em direção à bandeja coletora de gordura.

6.4 BANDEJA DE GOTEJAMENTO

1. Deslize a bandeja coletora de gordura para fora da churrasqueira para limpá-la.
2. Raspe a bandeja coletora de gordura com uma espátula ou raspador.
 - **NUNCA** utilize papel alumínio, areia ou qualquer outro material não aprovado na bandeja. Isso pode impedir que a gordura flua corretamente e causar incêndios.
3. Após remover o excesso de gordura, lave toda a bandeja com uma esponja macia e uma solução de água e detergente neutro. Em seguida, enxágue e seque completamente.
4. Após a secagem, aplique uma leve camada de óleo vegetal ou spray de cozinha antiaderente.



Recomenda-se contratar rotineiramente uma empresa profissional de limpeza de churrasqueiras para garantir os melhores resultados e a longevidade do produto.

7. SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS PROBLEMAS

Consulte a tabela abaixo para resolver possíveis problemas

Problema	Possível causa	Solução Sugerida
Falha no sistema de ignição	Baixa pressão de gás ou uso da fonte de gás errada.	Peça à companhia de gás para verificar a pressão de fornecimento ou mude a fonte de gás.
	Ajuste inadequado do obturador de ar.	Ajuste os obturadores de ar.
	Sem faísca do pino de ignição da válvula.	Substitua a válvula ou reinsira o pino de ignição.
	Queimador traseiro infravermelho não mantém a chama.	Limpe a cabeça do termopar ou substitua o termopar e a válvula.
Calor insuficiente/ Chama baixa	Orifícios do queimador entupidos.	Remova os queimadores e limpe os orifícios.
	Ajuste inadequado do obturador de ar.	Ajuste os obturadores de ar.
	Uso de orifício (bico injetor) de GLP para Gás Natural (ou vice-versa).	Verifique/troque o injetor.
Aquecimento irregular	Orifícios do queimador parcialmente bloqueados por detritos.	Remova os queimadores e limpe os orifícios.
	Ajuste inadequado do obturador de ar.	Ajuste os obturadores de ar.
Rotisserie barulhenta	Rotisserie fora de equilíbrio.	Alinhe a haste do espeto com o encaixe do motor e reajuste o contrapeso.
Luzes halógenas internas e dos botões não funcionam	Interruptor da luz não está funcionando.	Reconecte a energia externa à churrasqueira.
	Lâmpada(s) interna(s) ou do(s) botão(ões) queimada(s).	Contate a Rede de Serviços Autorizada da fabricante para substituição da lâmpada.
	Falha no fornecimento de energia.	Verifique os parâmetros do adaptador CA ou se o transformador está conectado.

Observação: Caso as verificações acima não resolvam o problema, não tente desmontar nem reparar o produto por conta própria. Procure o serviço de assistência técnica autorizado.

8. DADOS TÉCNICOS

CHURRASQUEIRA A GÁS TBBQ64A			
Dimensões do produto	Largura	642 mm	
	Altura (tampa fechada)	580 mm	
	Profundidade	660 mm	
	Peso Líquido	58 Kg	
Componentes	Pressão do Gás GLP/GN	GLP	GN
		2,8 kPa 28 mbar	2,0 kPa 20 mbar
	Injetor dos queimadores principais	Ø 1.05mm	Ø 1.50mm
	Injetor do queimador infravermelho	Ø 0.90mm	Ø 1.25mm
	Injetor do queimador de selagem	Ø 1.05mm	Ø 1.50mm
	Acendimento	PIEZOELÉTRICO	
Potência total	16,4 kW (56.000 BTU/h)		

CHURRASQUEIRA A GÁS TBBQ82A			
Dimensões do produto	Largura	822 mm	
	Altura (tampa fechada)	580 mm	
	Profundidade	660 mm	
	Peso Líquido	70 Kg	
Componentes	Pressão do Gás GLP/GN	GLP	GN
		2,8 kPa 28 mbar	2,0 kPa 20 mbar
	Injetor dos queimadores principais	Ø 1.05mm	Ø 1.50mm
	Injetor do queimador infravermelho	Ø 1.10mm	Ø 1.40mm
	Injetor do queimador de selagem	Ø 1.05mm	Ø 1.50mm
	Acendimento	PIEZOELÉTRICO	
Potência total	21,6 kW (74.000 BTU/h)		

CHURRASQUEIRA A GÁS TBBQ100A			
Dimensões do produto	Largura	1002 mm	
	Altura (tampa fechada)	580 mm	
	Profundidade	660 mm	
	Peso Líquido	85 Kg	
Componentes	Pressão do Gás GLP/GN	GLP	GN
		2,8 kPa 28 mbar	2,0 kPa 20 mbar
	Injetor dos queimadores principais	Ø 1.05mm	Ø 1.50mm
	Injetor do queimador infravermelho	Ø 1.10mm	Ø 1.40mm
	Injetor do queimador de selagem	Ø 1.05mm	Ø 1.50mm
	Acendimento	PIEZOELÉTRICO	
Potência total	26,1 kW (89.000 BTU/h)		

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

O produto fornecido pela FABRICANTE é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 24 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 03 meses - garantia legal; (Lei 8.078/90 - Código de defesa do consumidor)
- 21 últimos meses - garantia contratual, concedida pela Fabricante.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Autorizados, ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia.

Durante o período de vigência da garantia, caso os defeitos constatados forem considerados como de fabricação, a companhia se obriga a trocar as peças e/ou dar assistência gratuita no seu produto a partir da data do chamado.

Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada uma taxa de visita técnica.

O reparo, a critério da FABRICANTE poderá incluir a substituição de peças, por novas ou reconhecidas equivalentes. Este produto e as peças substituídas serão garantidas pelo restante do prazo original. Todas as peças substituídas se tornarão propriedade da FABRICANTE.

Tabela de componentes apenas cobertos com garantia de até 90 dias (Garantia Legal):

CATEGORIA	COMPONENTES
Fornos e Micro-ondas	Manípulos, lâmpadas, vidros, gaxeta, resistência elétrica e acessórios.
Fogões	Manípulos, lâmpadas, vidros, trempe, espalhadores, gaxetas e resistência elétrica.
Cooktops e Rangetops	Manípulos, vidros, trempe e espalhadores.
Coifas e Lava-louças	Filtros, lâmpadas e manípulos.
Refrigeradores	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.
Cafeteiras	Vidros, resistência elétrica e acessórios.
Máquinas de gelo	Filtro de água, lâmpadas, prateleiras e vidros.
Adegas / Cervejeiras	Lâmpadas, prateleiras, suportes internos e vidros.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente para fins domésticos;
- A instalação não for realizada por uma das assistências técnicas autorizadas pela FABRICANTE;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de instrução quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, equipamentos de proteção a oscilações de tensão elétrica, etc;
- Na instalação, condições básicas tais como: condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de instrução;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

instrução, tais como diâmetro máximo das painelas, procedimento de limpeza, entre outros;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes de instalação e/ou conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela rede de serviços tecnos autorizados;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços autorizados ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela FABRICANTE;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela companhia;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou de gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc; **NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCACIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA FABRICANTE);**
- Para que sua garantia possua validade, verifique no ato da entrega se o produto e as informações

da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos, mesmo aqueles vendidos pela companhia como sendo no estado que se encontram (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças; Esses possuem garantia total de 12 meses (03 meses da garantia legal e 09 meses da garantia contratual), considerada apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - i. Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - ii. Instalação em contato direto com raios solares e chuva (ações de agentes da natureza);
 - iii. Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - iv. Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bandejas, assadeiras, trempes, queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências;
- Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados apenas no perímetro urbano das cidades onde se mantiver o Serviço Autorizado. Nas demais localidades, onde o fabricante não mantiver Serviço Autorizado, os defeitos deverão ser comunicados ao revendedor, sendo que neste

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

caso, as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, correrão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço;

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação deve ser evidenciado dentro da vigência da garantia legal, assim como suas solicitações de alteração e/ou substituição;

A FABRICANTE não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A FABRICANTE reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia anexo ao Manual de instruções. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

TECNO SUD AMÉRICA LTDA.
Rua Tomazina, 79 Pinhais / PR, CEP 83325-040

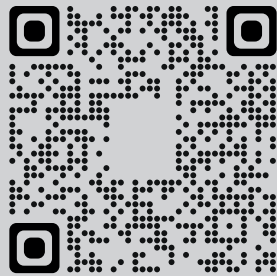
Atendimento ao Consumidor:
SAC 0800 041 5757
sac@tecnoeletros.com.br
www.tecnoeletros.com.br

A relação de Postos Autorizados está disponível através do site www.tecnoeletros.com.br ou através do SAC 0800 041 5757.



www.tecnoeletros.com.br/autorizadas

TECNO



www.tecnoeletros.com.br

SAC 0800 041 5757

@tecnoeletros

Rev.1 06/26