MANUAL

Forno Elétrico Digital

HORNO ELÉCTRICO DIGITAL

DIGITAL ELETRIC OVEN

MODELO/MODELS

FGE3 • FGE4 • CP8 • FETP4A

TITÃ ELETROCOMERCIAIS

PORTUGUÊS

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto Titã. *Estamos gratos pela sua preferência e gostaríamos de ressaltar que nosso maior objetivo é fornecer um produto de qualidade, durável, seguro, de baixa assistência técnica e que possa lhe gerar bons lucros.*

INSTALAÇÃO

• Verifique se a tensão (voltagem) de tomada corresponde a do forno

• Fio terra: O equipamento já vem de fábrica com cabo 2P+T, ou seja, 2 polos + terra, o qual tem por objetivo a proteção contra choques elétricos.

• Ligue na tomada certificando uma conexão adequada. Sua rede elétrica deverá ser dimensionada para atender os parâmetros elétricos do equipamento, através de disjuntores que atendam as tensões de 127-220V e exclusivos para o equipamento. Não ligue simultaneamente outros equipamentos na mesma tomada em que está ligado ao forno, usando adaptadores do tipo "benjamim".

• Com o forno vazio, ligue na posição máxima por 2 horas para eliminação dos resíduos da camada protetora da resistência. É natural neste momento apresentar um leve cheiro de queimado.

• No caso de embutir ou encostar em paredes ou cantos, o forno necessita de um espaço mínimo de 10cm nas laterais, parte traseira e parte superior. Por motivo de ventilação, recomendamos não empilhar os fornos.

É aconselhável deixar orifícios no fundo ou lateral da estrutura onde o equipamento esteja embutido.

FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO

Composição do Painel

1 Botão Liga / Desliga da Resistência/Equipamento
2 Botão Liga / Desliga da Iluminação
3 Botão Liga / Desliga do Sistema Giratório (apenas nos modelos FGE3B/FGE RACK4/CP8)
4 Painel do Controlador Digital

PGM Tecla de Acesso a Programação
▲ Tecla de aumentar o valor programado
▼ Tecla de diminuir o valor programado
F Tecla Utilizada para visualizar / resetar a contagem e desativar o alarme sonoro
℃ LED indicador da Temperatura
LED indicador do Temporizador
LED indicador do aquecimento acionado
LED indicador do temporizador acionado
LED indicador do modo receita ativado

Funcionamento

• Acione o interruptor (1) para ligar o forno inclusive as funções de aquecimento e circulação de ar.

• Coloque os produtos distribuídos uniformemente nas bandejas.

Configuração de Tempo e Temperatura com o Controlador Digital

PGM Tecla de Acesso a Programação
▲ Tecla de aumentar o valor programado
▼ Tecla de diminuir o valor programado

SP-t Indicação no painel do Controlador Digital da Temperatura

tPo Indicação no painel do Controlador Digital de Tempo

Aperte a **tecla PGM** para **configurar primeiro a temperatura (SP-t)** e selecione com as **teclas de seta para cima ou para baixo** a temperatura desejada. Agora **aperte PGM** novamente **para confirmar e programar o tempo (tPo)**. Com as **setas para cima ou para baixo selecione o tempo desejado** e aperte **PGM para confirmar**. Iniciando assim o aquecimento do forno, ao atingir a temperatura desejada soará um alarme, desligue o alarme com a tecla F, adicione os seus produtos* e aperte a tecla F para iniciar a contagem do tempo. Assim que o tempo for atingido soará novamente o alarme indicando que seu produto já está pronto, aperte a tecla F novamente para desligar o alarme sonoro.

Alarme Sonoro da Temperatura / Tempo

Ao atingir a temperatura/tempo programado, haverá um alarme sonoro indicando que o forno chegou na temperatura ou tempo desejados. Para desligar o alarme sonoro aperte a tecla F.

* para adicionar seus produtos nos modelos FGE3B/FGE4 RACK 4 / CP8 acione o botão Liga/Desliga do Sistema Giratório (3) até que o rack esteja na posição desejada, desligue-o e adicione suas bandejas com as mãos protegidas por luvas, caso o forno já esteja quente. E volte a ligar o sistema giratório.

Configuração do Modo Receita

Como salvar minha receita?

Para salvar sua receita aperte ao mesmo tempo as teclas F e seta para baixo por 3 segundos. Selecione com as setas para cima ou para baixo a numeração indicativa de sua receita (lembrando que poderão ser salvas até 20 receitas) .

Aperte a tecla PGM e realize o procedimento de Configuração de Tempo e Temperatura com o Controlador Digital e Confirme com PGM.

Como acessar minha receita?
Para acessar as receitas salvas. Aperte as teclas PGM e F simultaneamente. Selecione com as teclas para baixo e para cima a numeração da receita desejada. Com a receita selecionada aperte a tecla PGM para confirmar e aperte a tecla F para iniciar a contagem do tempo.

LIMPEZA

A LIMPEZA DEVE SER FEITA OBRIGATORIAMENTE COM O FORNO FRIO E DESLIGADO DA TOMADA POR MOTIVOS DE SEGURANÇA. NÃO UTILIZAR JATO D'ÁGUA PARA REALIZAR LIMPEZA DO EQUIPAMENTO. Recomenda-se um pano úmido e sabão neutro. Não use materiais abrasivos na limpeza.

PRECAUÇÕES

O aviso "CUIDADO QUENTE" tem a função de alertar que a superfície na qual o aviso está contido normalmente atinge temperaturas elevadas havendo o risco de queimaduras caso tocada. O símbolo (equipotencialidade) tem como função sinalizar a localização do terminal equipotencial externo existente no aparelho. Quando houver dois ou mais aparelhos no mesmo ambiente, deve-se interconectá-los através deste terminal a fim de anular possíveis diferenças de potencial entre as carcaças dos mesmos.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Esses aparelhos devem ser usados para aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais, como padarias, açougues, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho. Se o cabo de alimentação for danificado este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado a fim de evitar riscos ou perigos. Todas as manutenções devem ser realizadas apenas por pessoal autorizado/qualificado.

ATENÇÃO: Para evitar queimaduras não use recipientes carregados com líquidos ou produtos a serem cozidos que se tornem fluidos pelo aquecimento em níveis mais altos do que aqueles que podem ser facilmente observados. A assadeira superior não deve ficar acima de 1,60m do solo. As prateleiras dos modelos FGE3/FGE Rack 4 suportam formas assadeiras de no máximo 37cm de diâmetro e para o modelo FETP4A assadeiras quadradas de 35cm. A carga máxima do forno é de 6Kg.

O forno é fabricado basicamente de:

• AÇO INOX: Bordas dobradas que eliminam o risco de cortes. • VIDROS Temperados: Em caso de quebra, suspender o uso do equipamento e com auxílio de luvas resistentes, limpar com muito cuidado. • PARTE ELÉTRICA: No ato da instalação do equipamento verificar o acionamento da rede elétrica e providenciar o aterramento (caso o terra não seja instalado, a Titã se isenta de qualquer responsabilidade).

CERTIFICADO DE GARANTIA

O equipamento possui garantia legal de 03 (três) meses contra defeitos de fabricação e garantia adicional de 3 (três) meses para componentes elétricos, exceto resistência elétrica.

A Assistência Técnica autorizada será responsável pela reparação do equipamento dentro do período de garantia. Para que a garantia tenha validade é necessário:

A. Que o equipamento tenha sido usado segundo as instruções que contêm neste manual.

B. Que o equipamento não tenha sido reparado por pessoas ou empresas não autorizadas pela fábrica.

C. Apresentar NF ou sua cópia ao procurar Assistência Técnica autorizada.

D. Havendo a necessidade do produto passar pela Assistência Técnica autorizada, esta deverá emitir declaração com as informações e procedimentos adotados, para assim, fazer valer a garantia oferecida. A não observação destas condições extinguirá a garantia, isentando a fábrica de qualquer responsabilidade.

ATENÇÃO! Não há garantia para casos em que o produto seja ligado em uma rede elétrica que não esteja aterrada corretamente e venha ocorrer descargas elétricas (choque elétricos) na estrutura do mesmo. A TITÃ SE ISENTA DE RESPONSABILIDADE NESTE CASOS.

A garantia não cobre reparos ou eventuais visitas técnicas. Serão de responsabilidades do consumidor a visita técnica até o local onde o produto está instalado e/ou o transporte do produto até o Posto de Assistência Técnica.

FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA OS SEGUINTES CASOS:

• Eventuais defeitos causados por negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.

• Produto que for ligado em voltagem diferente da especificada pela fábrica.

• Danos ocasionados no transporte, pela empresa transportadora ou por quem vier fazê-lo.

• Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela Titã.

Devido ao contínuo aperfeiçoamento de seus produtos, a Titã, reserva-se do direito de alterar as características e os desenhos de seus produtos, ou mesmo deixar de produzi-los, sem prévio aviso.

Para solicitar o Serviço de Assistência Técnica na Garantia contatar: +55 (16) 3508-7000 ou sac@tita.com.br

ENGLISH

Congratulations, you have just purchased a Titã product.
We are grateful for your preference and would like to make it clear that the ultimate goal of our company is to provide high-quality products that are durable, safe, of minor technical assistance, and that will generate good profits.

INSTALLATION GUIDE

• Check if the voltage of the outlet corresponds to that of the oven.

• Ground wire: The equipment has already come from the factory with cable 2P+ T, i.e., 2 pole + land, which has as its objective the protection against electrical shocks.

• Plug in to the outlet and make sure that it is well adjusted. Your electrical network must be sized to meet the electrical parameters of the equipment, through circuit breakers that meet the voltages of 127-220V and exclusive to this equipment. Do not turn on other equipment in the same socket where the oven is being used with, for example, adapters.

• With the oven empty, set it to the higher temperature for 2 hours to eliminate any residue from the resistance protecting layer. It is normal for you to smell burning during this procedure

• In the case of embedding the oven or placing it against a wall or corners, the oven requires a minimum free space of 10cm on the sides, bottom and top. As a ventilation measure, we recommend not stacking the ovens. It is recommended to leave ventilation holes at the bottom or sides of the structure, where the equipment is to be embedded.

OPERATION

Front Panel Composition

1 Equipment and Heated Element Power Button
2 Lighting on/off button
3 Power button of the rotary system (only FGE3B/FGE RACK4/CP8 models).
4 Digital Controller Panel and Display

- PGM Programming Key Access
- ▲ Key to increase the programmed value
- ▼ Key to decrease the programmed value
- F The F key is used to display/reset the count and disable the audible alarm
- °C LED lighting of temperature indicator
- LED lighting of timer indicator
- LED lighting of heating activated
- LED lighting of timer activated
- LED lighting of the recipe mode activated

Operation

• Flip the switch (1) to turn on the oven, including the heating and air circulation functions.

• Place the products evenly distributed on the trays.

Time and temperature adjustment with the Digital Controller

PGM: Programming Access Key
▲ Key to increase the programmed value
▼ Key to decrease the programmed value
The SP-t key indicates the temperature on the digital controller panel
The tPo key indicates the time on the digital controller panel

Press the PGM key first to set the temperature (SP-t) and select the desired temperature using the up or down arrow keys. Now press PGM again to confirm and schedule the time (tPo). With the up or down arrows select the desired time and press the PGM key to confirm. This will start the heating process of the oven, and when the oven reaches the desired temperature an alarm will sound, turn off the alarm with the F key, place your products* and press the F key to start counting the time. Once the time has been reached, the alarm will sound again indicating that your product is ready, press the F key again to turn off the alarm.

Audible alarm of temperature and time

When the programmed temperature or time is reached, there will be an audible alarm indicating that the oven has reached the desired temperature or time. To turn off this alarm, press the F key.

* To put your products that will be baked in the ovens FGE3B / FGE RACK 4 / CP8 models, press the button (3) on the front panel that activates the rotating system until the internal rack is in the desired position, press the button (3) again to stop the rotation of the internal rack, and place your trays with your hands protected by gloves if the oven is already hot. Re-operate the rotary system using the button (3) on the front panel.

Recipe Mode Settings

How do I save my Recipe?
To save your recipe, press the F and down arrow keys at the same time for 3 seconds. Select the indicative numbering of your recipe with the up or down arrows (remembering that up to 20 recipes can be saved). Press the PGM key and perform the time and temperature setting procedure with the digital controller and confirm with the PGM key.

How do I access my recipe?
To access saved recipes. Press the PGM and F keys simultaneously. Select the desired recipe numbering with the down and up keys. With the recipe selected, press the PGM key to confirm and press the F key to start counting the time.

CLEANING

FOR SAFETY MEASURES, CLEANING MUST ALWAYS BE DONE WHEN THE OVEN IS COLD AND UNPLUGGED. DO NOT USE A WATER JET TO DO THE CLEANING OF THE EQUIPMENT. A moist cleaning cloth with neutral soap is recommended. Do not use abrasive cleaning materials.

CAUTION

The warning Sign "CAUTION HOT" servers to warn that the surface on which the sign is on usually reaches high temperatures, if touched might get burned.

The Symbol (equipotentiality) indicates the location of the equipotential terminal existing in the external part of the equipment. When there are two or more devices in the same environment, they must be interconnected through this terminal to cancel out potential differences between their housings.

This appliance is not intended to be used by people (including children) who have reduced physical, sensory or mental capabilities or people with lack of experience and knowledge, unless they have received instructions regarding the usage of the device or under the supervision of a person responsible for their safety. These appliances should be used for commercial applications, for example in restaurant kitchens, canteens, hospitals and in commercial establishments such as bakeries, butcher shops, etc., but not for continuous mass production of food. It is recommended that children be supervised to ensure that they are not playing with the device. To avoid any hazardous in situations that the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorized technical service agent, to avoid any type of risk or danger. All the maintenance must be performed only by authorized/qualified personnel.

ATTENTION: To avoid burns do not use containers loaded with liquids or products to be cooked that become fluids by heating at higher levels than those that can be easily observed. The upper tray should not be above 1.60 m from the ground. The rotary rack of the models FGE3B/FGE Rack 4 supports trays with a maximum diameter of 37cm and for the model FETP4A square trays of 35cm.

Maximum oven load 6Kg.

The equipment basically is made of:

· SATINLESS STEEL: The edges of the equipment are bent to eliminate the risk of people getting cut.

· TEMPERED GLASS: If the glass breaks do not use the equipment, carefully remove the broken glass, and clean the equipment using cut resistant gloves.

· ELETRICAL PARTS: When installing the equipment, make sure the outlet is grounded (if the outlet isn't properly grounded the Titã Company is exempted from any liability).

WARRANTY CERTIFICATE

The equipment comes with a legal warranty of 3 (three) months against manufacturing defects and an additional warranty of 3 (three) months for electrical components, except for the heating element. Authorized technical assistance will be responsible for the repair of the equipment with in the warranty period.

For the warranty to be valid it is necessary:
A. The equipment has been used according to the instructions in this manual.
B. The equipment hasn't been repaired by any person or company that it is not authorized by the fabricator.
C. Submit the original invoice or a copy of it when requesting authorized technical assistance.
D. If there is ever the need for authorized technical assistance, it must issue a declaration of the procedures adopted thus maintaining the warranty offered. The failure to comply with these conditions will terminate the warranty exempting the manufacturer from any liability.

WARNING! The warranty is not valid for cases in which the product is connected to an electrical grid that is not properly grounded and gets damaged by an electrical discharge (electric shock). TITÃ COMPNAY EXEMPTS ITS LIABILITY IN SUCH CASES. This warranty does not cover repairs or technical visits. The consumer will be responsible for the cost of the technical visits to the place where the product is installed and/or the transportation of the product to the Technical Assistance Station.

THE FOLLOWING SITUATION ARE EXCLUDED FROM THE WARRANTY:

• Any defects caused by negligence and / or misuse by the customer;

• Product connected to different voltage than the one specified by the factory;

• Damage caused by transportation, either by a transportation company or by anyone who comes to do it.

• Using pieces, components and / accessories not recommended by Titã Company.

Due to the continuous improvement of its products Titã Company reserves the rights to change specifications and technical drawings of its products, or even cease to produce them without prior notice.

To request Technical Support within the warranty period, please contact us by: +55 (16) 3508-7000 or sac@tita.com.br

ESPAÑOL

¡Felicitaciones, usted ha adquirido un producto de la marca Tita!
Agradecemos su preferencia y nos gustaría decirle que nuestro objetivo principal es ofrecerle un producto de calidad, durable, seguro, que requiera poco servicio técnico y que le pueda proporcionar buenas ganancias.

INSTALACIÓN

• Verifique si el voltaje del tomacorriente es compatible con el de horno.

• Cable a tierra: El equipo viene de fábrica con cable 2P+T, es decir, 2 polos+ tierra, que tiene como objetivo proteger contra posibles descargas eléctricas.

• Conecte el cable de alimentación al tomacorriente y compruebe que sus contactos queden bien ajustados. Su red eléctrica debe estar dimensionada para cumplir con los parámetros eléctricos del equipo, a través de disyuntores que cumplan con los voltajes de 127-220V y exclusivos para este equipo. No conecte simultáneamente varios equipos o aparatos en el mismo tomacorriente donde está conectado el horno usando adaptadores.

• Verifique que el horno esté vacío, enciéndalo y colóquelo en la posición máxima por 2 horas para eliminar los residuos de la capa protectora de la resistencia. Es normal que durante este procedimiento se sienta olor a quemado.

• Cuando sea necesario embutir o dejar próximo a paredes, deberá dejarse un espacio mínimo de 10 cm de cada lado, atrás y en la parte superior. Se recomienda no instalar varios hornos de forma vertical para poder tener una correcta ventilación de los mismos. Se aconseja dejar orificios en la parte trasera o parte lateral de la estructura donde el equipo sea embutido.

FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN

Composición del Panel Frontal

1 Botón de Encendido del Equipo y de la Resistencia
2 Botón de encendido/apagado de la iluminación
3 Botón de encendido del sistema giratorio (solo los modelos FGE3B/FGE RACK4/CP8)
4 Panel y pantalla del controlador digital

PGM PGM: tecla de acceso a la programación
▲ Tecla para aumentar el valor programado
▼ Tecla para disminuir el valor programado
F La Tecla F se utiliza para mostrar / restablecer el conteo y desactivar la alarma audible
°C Señal LED Indicadora de temperatura
Señal LED indicadora del temporizador
Señal LED indicadora de calentamiento activado
Señal LED indicadora del temporizador activado
Señal LED indicadora del modo de receta activado

Operación

• Accione el interruptor (1) para encender el horno, incluidas las funciones de calentamiento y circulación de aire.

• Coloque los productos distribuidos uniformemente en las bandejas.

Ajuste de tiempo y temperatura con el Controlador Digital

PGM Tecla de acceso a la programación
▲ Tecla para aumentar el valor programado
▼ Tecla para Disminuir el valor programado
La tecla SP-t indica la temperatura en el panel del controlador digital
La tecla tPo indica el tiempo en el panel del controlador digital

Presione la tecla PGM para configurar primero la temperatura (SP-t) y seleccione la temperatura deseada con las teclas de flecha hacia arriba o hacia abajo. Ahora presione PGM nuevamente para confirmar y programar el tiempo (tPo). Con las flechas hacia arriba o hacia abajo seleccione el tiempo deseado y presione la tecla PGM para confirmar. Así, se iniciará el proceso de calentamiento del horno, y cuando el horno alcance la temperatura deseada sonará una alarma, apague la alarma con la tecla F, coloque sus productos* y presione la tecla F para comenzar el conteo el tiempo. Una vez alcanzado el tiempo, la alarma volverá a sonar indicando que su producto está listo, presione la tecla F nuevamente para apagar la alarma.

Alarma sonora de temperatura y tiempo

Ao atingir a temperatura/tempo programado, haverá um alarme sonoro indicando que o forno chegou na temperatura ou tempo desejados. Para desligar o alarme sonoro aperte a tecla F.

* Para poner sus productos que serán horneados en los modelos de horno FGE3B / FGE RACK4 / CP8 presione el botón (3) del panel frontal que acciona el sistema giratorio hasta que el rack interno esté en la posición deseada, presione nuevamente el botón (3) para parar el giro del rack interno y coloque sus bandejas con las manos protegidas por guantes si el horno ya está caliente. Vuelva a accionar el sistema giratorio con el botón (3) del panel frontal.

Configuración del modo de receta

¿Cómo guardo mi receta?
Para guardar su receta, presione las teclas F y de flecha para abajo al mismo tiempo durante 3 segundos. Selecciona con las flechas para arriba o para abajo la numeración indicativa de tu receta (recordando que se pueden guardar hasta 20 recetas). Presione la tecla PGM y realice el procedimiento de

configuración de tiempo y temperatura con el controlador digital y confirme con PGM.

¿Cómo accedo a mi receta?

Para acceder a las recetas guardadas. Presione las teclas PGM y F simultáneamente. Seleccione con las teclas abajo y arriba la numeración de recetas deseada. Con la receta seleccionada, presione la tecla PGM para confirmar y presione la tecla F para comenzar a contar el tiempo.

LIMPIEZA

POR MOTIVOS DE SEGURIDAD ES NECESARIO QUE ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA, EL EQUIPO ESTÉ FRÍO, APAGADO Y DESCONECTADO DEL TOMACORRIENTE. NO UTILICE CHORRO DE AGUA PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA DEL EQUIPO. Se recomienda el uso de un paño húmedo y jabón neutro. No utilice materiales abrasivos para limpiarlo.

ADVERTENCIAS

La presente advertencia ⚠ "CUIDADO CALIENTE" sirve para advertir que la superficie sobre la que se encuentra ésta, alcanza temperaturas elevadas y existe riesgo de quemaduras si se toca. El símbolo ⏚ (equipotencialidad) indica la ubicación del terminal equipotencial existente en la parte externa del equipo. Cuando haya dos o más dispositivos en el mismo entorno, deben estar interconectados a través de este terminal para anular las posibles diferencias de potencial entre sus carcasas.

Este equipamiento no está diseñado para ser utilizado por personas no aptas (incluidos niños), ya sea por incapacidad física, sensorial o mental; o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del equipo, o cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Estos aparatos deben utilizarse para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y en establecimientos comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción en masa y continua de alimentos. Se recomienda que los niños sean supervisados para asegurarse de que no jueguen con el equipamiento. En caso de deterioro del cable de alimentación, éste deberá ser substituido por el fabricante o por el agente autorizado, para evitar cualquier tipo de riesgo o peligro. Todo el mantenimiento debe ser realizado únicamente por personal autorizado/calificado. ATENCIÓN: Para evitar quemaduras no utilice recipientes con líquidos o productos que al ser cocidos se conviertan en fluidos por calentamiento en niveles superiores a los que se pueda observar fácilmente. La bandeja superior no debe estar a más de 1.60 m de altura del suelo. El rack giratorio para modelos FGE3B/FGE Rack 4 soporta bandejas con un diámetro máximo de 37cm y para modelo FETP4A bandejas cuadradas hasta 35cm. Carga Máxima del Horno 6 Kg

Este equipo está compuesto básicamente por:

· ACERO INOXIDABLE: los bordes son redondeados para eliminar el riesgo de corte.

· VIDRIO TEMPLADO: en caso de rotura, suspenda el uso del equipo y con guantes resistentes, limpie con mucho cuidado. · PARTE ELÉTRICA: en el momento de la instalación del equipo, verifique la conexión a tierra. Este aparato debe ser conectado a tierra. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista profesional. (en el caso de que el tomacorriente no esté conectado a tierra, la empresa Titã se exenta de toda responsabilidad).

CERTIFICADO DE GARANTÍA

El equipo cuenta con una garantía legal de 3 (tres) meses contra defectos de fabricación y una garantía adicional de 3 (tres) meses para componentes eléctricos, excepto la resistencia eléctrica. El servicio de asistencia técnica autorizado será responsable de la reparación del equipo dentro del período de garantía. Para que la garantía tenga validad es necesario:

A. Que el equipo haya sido utilizado de acuerdo con las instrucciones descriptas en este manual.

B. Que el equipo no haya sido reparado por una persona o empresa no autorizada por el fabricante.

C. Presentar la Factura o su copia al solicitar el Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

D. En los casos que el producto pase por el Servicio de Asistencia Técnica, éste deberá emitir una declaración con la información y los procedimientos adoptados, para así hacer valer la garantía ofrecida. El incumplimiento de estas condiciones extinguirá la garantía, eximiendo al fabricante de cualquier responsabilidad.

¡ATENCIÓN! No hay garantía para los casos en que el producto sea conectado a una red eléctrica que no esté debidamente conectada a tierra, y ocurran descargas eléctricas (choque eléctrico) al tocar el mismo. LA EMPRESA TITA SE EXENTA DE CUALQUIER TIPO DE RESPONSABILIDAD EN ESTOS CASOS. Esta garantía no cubre reparaciones o visitas técnicas. El consumidor será responsable por el costo de las visitas técnica al lugar donde se encuentre instalado el producto y/o del transporte del producto hasta el Puesto de Asistencia Técnica.

QUEDAN EXCLUIDOS DE ESTA GARANTÍA LOS SIGUIENTES CASOS:

· Cualquier defecto causado por negligencia y/o mal uso del consumidor. · Cuando el equipo sea conectado a un tomacorriente con voltaje diferente al especificado por el fabricante. · Daños causados durante el transporte, ya sea por parte de la compañía transportadora u otros. · Uso de piezas, componentes y/o accesorios no recomendados por la empresa Tita. Debido al proceso de mejora continua de sus productos, la empresa Tita se reserva el derecho de alterar las características y/o diseños de los mismos; o incluso dejar de producirlos, sin previo aviso.

Para solicitar el Servicio de Asistencia Técnica dentro del período de garantía contáctenos por:
+55 (16) 3508-7000 or sac@tita.com.br

22Julho2025_V2

Serviço de Assistência Técnica na Garantia:
+55 16 3508.7000 ou sac@tita.com.br

Servicio de Asistencia Técnica dentro
del período de garantia: ***sac@tita.com.br***

Warranty´s Technical Assistance: ***sac@tita.com.br***

TITÃ ELETROCOMERCIAIS

Tita Eletrocomerciais Ind. e Com. Ltda
55 16 3508.7000 • tita@tita.com.br • Avenida Engenheiro Camilo Dinucci, 341
SP 255 • Km 78 • Jardim Dumont • CEP: 14808-593
Araraquara • São Paulo • Brazil • ***www.tita.com.br***