

Manual do produto

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



Assador a Gás Rotativo Vulcano

CATTIVA

Índice

1 - Parabéns por sua escolha!	4
2 - Recomendações de segurança	
2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual	5
2.2 - Instruções de segurança	6
3 - Apresentação do produto	
3.1 - Características	12
3.2- Identificação dos componentes	14
3.3- Especificações técnicas	15
3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador Rotativo	16
3.5 - Itens opcionais para o Assador Rotativo	17
4 - Instruções de Montagem	
4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem	18
4.2 - Alimentação do gás	19
4.3 - Instalação do botijão, válvula e mangueira	20
4.4 - Instalação dos Kits de baixa e alta pressão para GLP de Central Predial	21
5 - Instruções de operação	
5.1- Identificação dos controles	22
5.2 - Procedimento para utilização	22
5.3 - Recomendações e cuidados especiais	24
6 - Instruções de limpeza e conservação	
6.1 - Limpeza	26
6.2- Lubrificação	26
7 - Possíveis problemas e soluções	27
8 - Informações e controles de Pós-Venda	
8.1 - Como solicitar Assistência Técnica	28
8.2 - Termo de Garantia Cattiva	28
8.3 - Entrega do produto	31

1 - Parabéns por sua escolha!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.

O Assador Rotativo Cattiva, é sinônimo de tecnologia em assadores, com rapidez, praticidade e economia.

Neste Manual apresentamos as instruções para o uso deste produto.

Este produto atende ao regulamento de avaliação da conformidade para segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares, conforme portaria 371/2009 e 328/2011, do INMETRO.

Para informações adicionais e sugestões, contate o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx) 54 3218-3700.

Em caso de dúvida, consulte a Assistência Técnica de sua região ou se preferir, consulte a Fábrica:

Pelo fone 0(xx) 54 3218-3727

Não ligue o aparelho antes de ler este Manual!

2 - Recomendações de segurança

Embora saibamos que segurança é antes de tudo uma questão de conscientização e bom senso, apresentamos neste Manual uma série de cuidados a serem tomados na utilização do Assador Rotativo.

Alertamos que não é possível enumerar aqui todas as situações de risco envolvidas na operação e manutenção do equipamento, tornando-se necessário o bom senso.

2.1 - Símbolos e advertências utilizados neste Manual

Atente sempre para os símbolos descritos abaixo. Quando aparecem no texto, dê especial atenção às instruções dadas.



Nota:

O símbolo ao lado e a palavra "Nota" indicam pontos de interesse especial para manutenção ou operação mais eficientes. A não observância destas recomendações pode causar perda de rendimento, diminuição da vida útil e até danos ao produto.



Atenção!

O símbolo ao lado e a palavra "Atenção!" identificam instruções que, se não observadas, trazem risco de acidentes com danos pessoais de consequências imprevisíveis.



Errado!

O símbolo significa "Errado!". Quando houver uma imagem que contenha este símbolo, jamais execute tal procedimento.

2 - Recomendações de segurança

2.2 - Instruções de segurança

Recomendações gerais

- ▶ Leia e compreenda todas as instruções contidas neste Manual antes de operar o Assador Rotativo;
- ▶ Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- ▶ Sempre utilize o equipamento com cuidado e atenção;



Atenção: Superfície quente

Atenção: Remover os adesivos antes da primeira utilização.

- ▶ Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: cozinha de lojas, escritórios e outros ambientes. Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso previsto;
- ▶ Durante a utilização do Assador Rotativo, ruídos poderão ocorrer. Isto acontece em função da expansão e contração das peças e do giro dos espetos. Não significa mau funcionamento;
- ▶ Verifique se não há alguma avaria no Assador Rotativo que possa interferir no funcionamento do mesmo. Se for o caso, não o utilize sem antes sanar o problema;
- ▶ Não remova ou troque peças por outras que não sejam originais Cattiva.



Atenção!

Se ocorrerem falhas no funcionamento ou alguma avaria no Assador Rotativo, este deverá ser encaminhado a um ponto de Assistência Técnica Autorizada Cattiva.

2 - Recomendações de segurança

Recomendações quanto ao local de operação

- ▶ Somente opere o Assador Rotativo com as distâncias (folgas) especificadas na Figura da pág. 22, visando garantir a livre circulação do ar;
- ▶ Somente utilize o equipamento em local plano e base firme, na posição reta e em pé;
- ▶ Nunca opere o Assador Rotativo próximo de substâncias inflamáveis, como tecidos, papéis, cortinas e produtos químicos: Risco de incêndio;
- ▶ Nunca coloque o Assador Rotativo em contato com água ou outros líquidos, evitando assim sérios danos e choques elétricos. Desta forma, não use o aparelho próximo de pias, banheiras, chuveiros ou piscinas;
- ▶ O aparelho não deve funcionar próximo ou abaixo de tomadas elétricas.

Segurança na operação e manutenção

- ▶ Em caso de manutenção, reinstale todos os componentes antes de religar o equipamento;
- ▶ A temperatura de superfícies acessíveis pode ser alta quando o equipamento está em operação;
- ▶ Abra a porta sempre utilizando o puxador. Não toque no vidro durante a utilização do equipamento: Risco de queimaduras;
- ▶ Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar a quebra do vidro;



2 - Recomendações de segurança

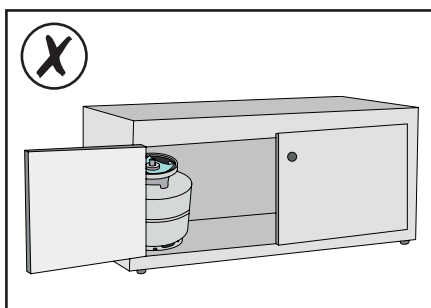
- ▶ Quando o Assador Rotativo não estiver em uso, desconecte o cabo de energia da tomada e feche o registro de gás;
- ▶ Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- ▶ Nunca cubra o aparelho, nem utilize-o para secar roupas ou toalhas: haverá superaquecimento, com risco de incêndio!
- ▶ Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados em contato com o aparelho durante seu funcionamento, uma vez que podem ficar quentes;
- ▶ Para limpeza, siga as recomendações da pág. 26: umidade e produtos inflamáveis podem causar curto circuito, choque elétrico e até mesmo incêndio! Deixe o Assador Rotativo esfriar antes de iniciar a limpeza e aguarde secar antes de utilizá-lo.

Segurança relativa à eletricidade

- ▶ Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (o equipamento possui uma chave seletora de tensão - 127 e 220 V);
- ▶ Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de energia. Não é recomendável que o cabo de energia seja passado pela parte traseira do Assador Rotativo. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- ▶ Antes de colocar ou tirar o plugue da tomada, tenha certeza de que o Assador Rotativo está desligado;
- ▶ Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- ▶ Nunca tire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo;
- ▶ O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um electricista especializado; O aparelho possui aterramento interno. Consulte um electricista especializado para verificar se a sua rede elétrica está aterrada;
- ▶ O Assador Rotativo não deve ser operado por meio de controle remoto, temporizador ou qualquer outro dispositivo externo de controle

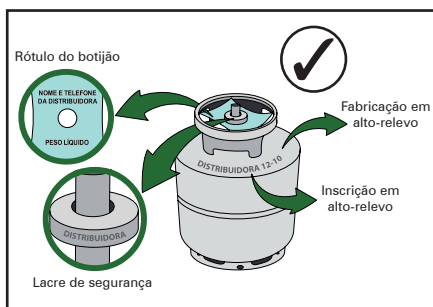
2 - Recomendações de segurança

- ▶ Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- ▶ Não ligue o Assador Rotativo através de conectores tipo "T", benjamins ou semelhantes e não utilize extensões. Caso necessário, solicite a um electricista informações sobre o modelo mais adequado;
- ▶ Jamais ligue o Assador Rotativo junto com outros aparelhos em uma mesma tomada;
- ▶ Caso o cabo de energia esteja danificado, desligue-o imediatamente e procure a Assistência Técnica Autorizada Cattiva.
- ▶ O Assador Rotativo pode sair de fábrica configurado para o uso de gás tipo doméstico GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).
- ▶ Não utilize qualquer outro tipo de gás a não ser aquele para o qual o aparelho foi configurado pela fábrica;
- ▶ Consulte atentamente as instruções sobre instalação da alimentação de gás, nas págs. 26 até 29;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1 m do Assador Rotativo;
- ▶ Mantenha o botijão de gás afastado em pelo menos 1,5 m de ralos, caixas de gordura e esgoto. Em caso de vazamento, o gás tende a se concentrar nos locais mais baixos, podendo se acumular em tubulações: risco de explosão;
- ▶ Nunca armazene o botijão em local fechado (armários de pia, caixas...);



2 - Recomendações de segurança

- ▶ Mantenha o botijão de gás longe de outros produtos inflamáveis, fontes de calor, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- ▶ Procure adquirir o botijão de gás em locais autorizados pela ANP (Agência Nacional de Petróleo);
- ▶ Nunca adquira botijão danificado, amassado ou enferrujado.
- ▶ Prefira botijão lacrado e que tenha:
- ▶ Inscrição em alto-relevo com a marca da distribuidora
- ▶ Rótulo com instruções de uso, nome e telefone da distribuidora;
- ▶ Mês e ano de fabricação legíveis (o botijão pode ter até 15 anos). Nos recipientes requalificados, há uma data de validade em torno da válvula.
- ▶ Nunca passe a mangueira de gás por trás do Assador Rotativo: esta sofrerá superaquecimento, podendo furar e permitir o escape de gás, com risco de explosão;
- ▶ O Assador Rotativo deve ser operado em local arejado, porém sem correntes de ar que apaguem a chama;
- ▶ Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que o registro de gás esteja na posição fechada;
- ▶ Nunca mantenha o botijão que alimentará o Assador Rotativo na posição horizontal (deitado).



2 - Recomendações de segurança

- ▶ Ao sentir cheiro de gás próximo ao Assador Rotativo, tome as seguintes providências:
 - ▶ Feche o registro de gás;
 - ▶ Em local fechado, abra janelas e portas para ventilar o ambiente;
 - ▶ Não acenda qualquer tipo de chama ou fâisca;
 - ▶ Não acenda as luzes nem qualquer aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);
 - ▶ Não utilize aparelhos celulares;
 - ▶ Caso você não consiga identificar o problema, solicite Assistência Autorizada Cattiva.
-
- ▶ 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;
 - ▶ Somente utilize componentes certificados pelo INMETRO, o que se pode constatar pela presença do logotipo ao lado.



3 - Apresentação do produto

3.1 - Características

- ▶ Pintura epóxi: melhor proteção e acabamento. O produto fica novo por muito mais tempo, é mais resistente e fácil de limpar;
- ▶ 2 queimadores independentes: espalham uniformemente o calor;
- ▶ Sistema de rotação dos espetos: permite assar a carne de forma homogênea;
- ▶ Porta de vidro reto: permite fácil visualização, melhor circulação do ar e acompanhamento do preparo do alimento;
- ▶ Pés de apoio estabilidade e segurança no uso do produto;
- ▶ GLP em botijão P13;
- ▶ Tempo aproximado de assado:

Salsichão: 50 min;

Carne de gado: 1h20 min;

Carne suína: 1h20 min;

Carne de frango em pedaços: 1h20 min;



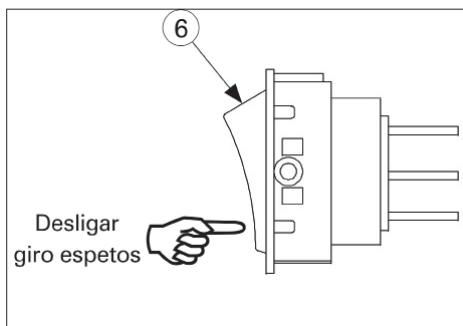
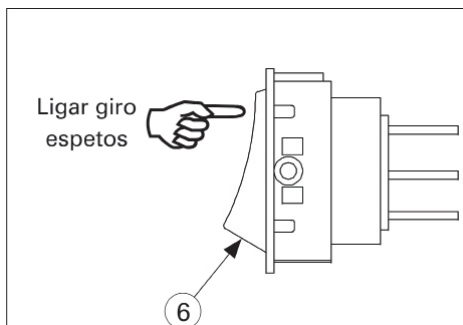
Nota:

Tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da intensidade de calor regulada nos controles de gás (máximo ou mínimo), da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, semi congelado ou congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, e do ponto de cozimento desejado na carne (ao ponto, mal passada ou bem passada).

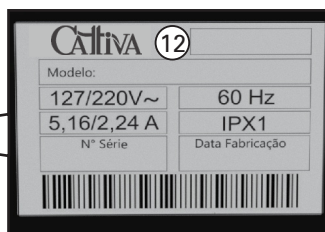
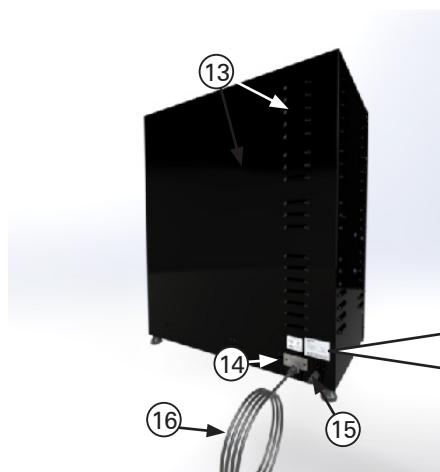
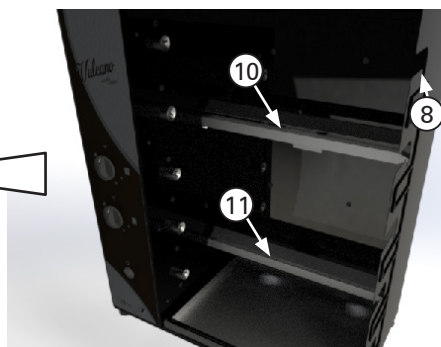
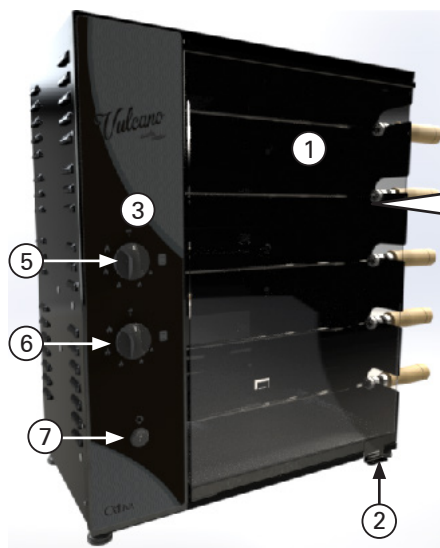
3 - Apresentação do produto

3.2 - Identificação dos componentes

1. Porta de vidro
2. Puxador
3. Painel de comando
4. Eixos de arraste
5. Botão de regulagem do queimador superior
6. Botão de regulagem do queimador inferior
7. Liga/Desliga rotação dos espetos
8. Apoio externo dos espetos
9. Roldana de apoio do espeto
10. Queimador superior
11. Queimador Inferior
12. Plaqueta do nº de série
13. Saída de exaustão
14. Chave seletora de Tensão (127 e 220 V)
15. Conexão tipo “espiga” para mangueira de gás
16. Cabo de energia



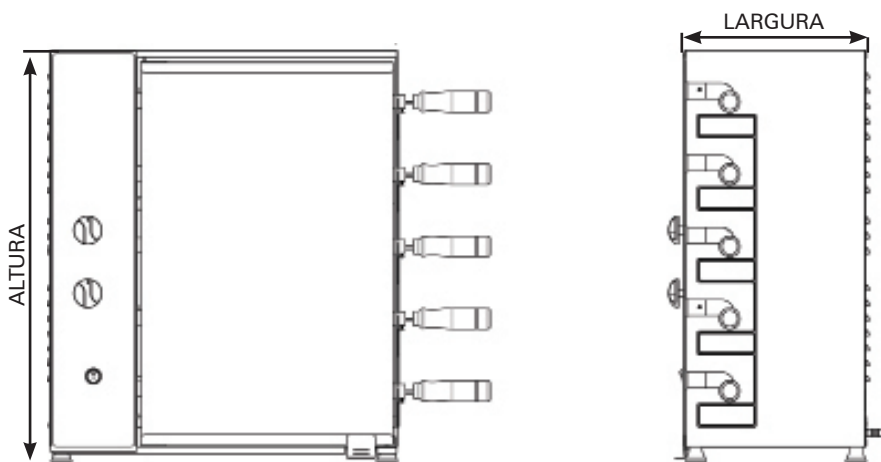
3 - Apresentação do produto



3 - Apresentação do produto

3.3 - Especificações técnicas

Especificações	Cattiva
Aplicação do aparelho	Assamento de carnes em geral (salsichão, carne de gado, suína, frango, peixe)
Tensão	127 ou 220 V
Frequência	60 Hz
Potência do motor	82 W (127V) ou 74 W (220V)
Giro dos espetos	6 rpm
Distância entre espetos (em mm)	113
Quantidade de queimadores	2
Quantidade de espetos	5
Medidas internas (mm)	Altura = 620; Largura = 420; Profundidade = 250 mm
Medidas externas (em mm)- ver imagem abaixo	Altura = 670; Largura = 550 Profundidade = 360 mm
Medidas da caixa (em mm)	Altura = 740; Largura = 600; Profundidade = 400 mm
Peso líquido	24Kg
Garantia	6 meses

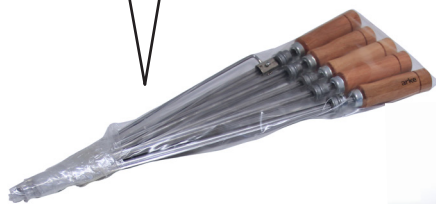
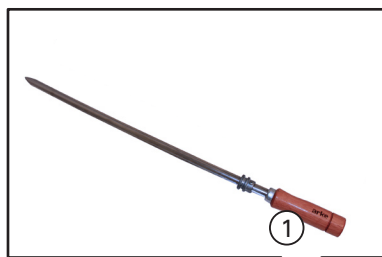


3 - Apresentação do produto

3.4 - Itens avulsos que acompanham o Assador Rotativo

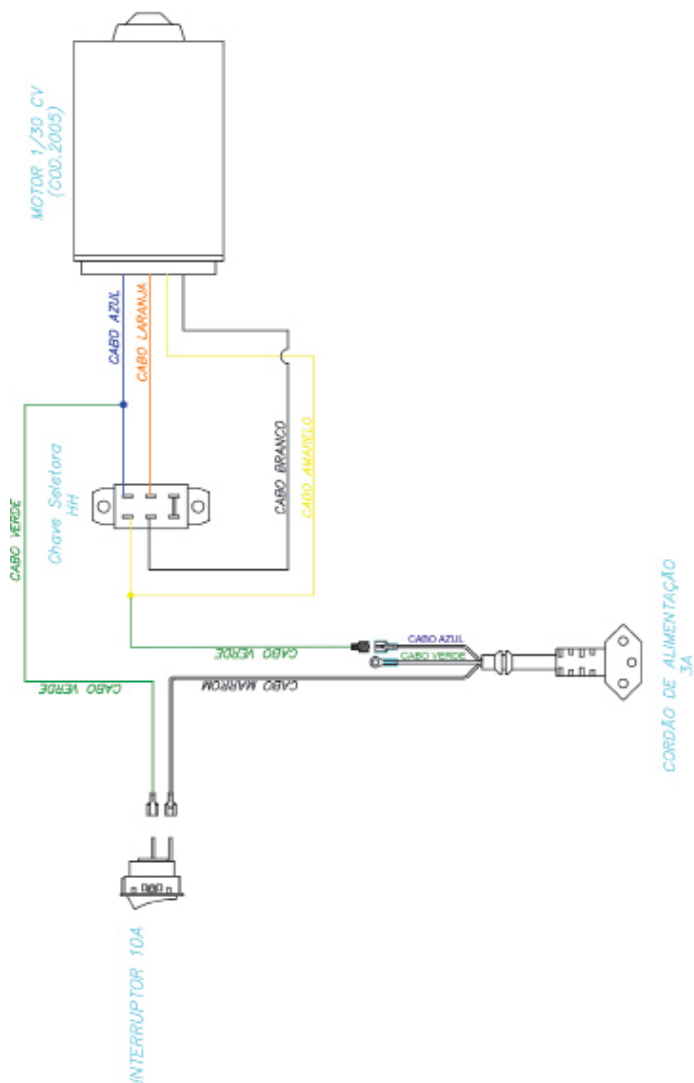
Ao receber o produto, confira se todos os itens abaixo relacionados estão presentes:

1. Espetos simples
2. Bandeja coletora de gordura: 1 unidade
3. Manual de Instruções



3 - Apresentação do produto

3.5 - Diagrama elétrico do Assador



4.1 - Cuidados no transporte e armazenagem

- ▶ Somente receba o seu produto se a embalagem estiver íntegra. Se a mesma estiver violada, não receba o produto;
- ▶ Somente retire o Assador Rotativo da embalagem na ocasião da instalação;
- ▶ Não empilhe mais que 2 caixas;
- ▶ O empilhamento só pode ser feito enquanto os aparelhos ainda estiverem dentro das caixas;
- ▶ Durante o transporte e armazenagem, devem ser proporcionadas as condições no sentido de evitar batidas e quedas das embalagens contendo os Assadores Rotativos;
- ▶ Danos por transporte ou armazenagem inadequados, molhamento e outros fatores, não são cobertos pela Garantia.

4 - Instruções de Montagem

4.2 - do gás, utilizando um botijão (GLP)

Os componentes para a alimentação do gás não acompanham o Assador Rotativo:

1. Regulador de pressão do gás (válvula do botijão): utilize somente válvula do tipo baixa pressão - 2,75 kPa, conforme NBR 8473.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Mangueira de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO, conforme NBR 8613.
4. Observe a data de validade da válvula e da mangueira.
5. Verifique a distância entre o botijão e o Assador Rotativo: o comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 13932.
6. Nunca faça emendas na mangueira.

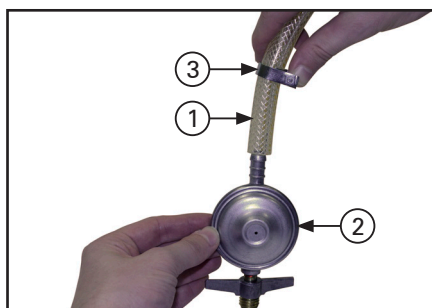
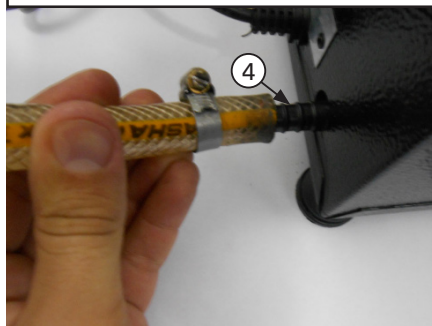
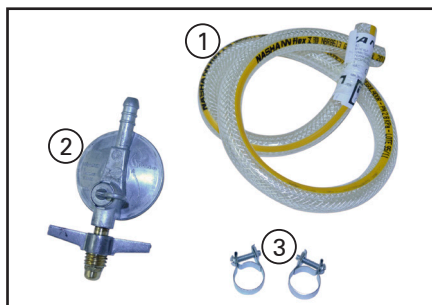
Observações:

- ▶ Somente utilize botijão P13 (13 kg). A utilização de botijões menores ou maiores pode causar mau funcionamento e risco de explosões e incêndio!
- ▶ O conjunto do botijão, válvula e registro de gás deve ser exclusivo para o Assador Rotativo e estar dentro do ambiente em que se encontra o aparelho;
- ▶ O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições, podendo ser fechado/desligado rapidamente quando necessário.

4 - Instruções de Montagem

4.3 - Instalação do botijão, válvula e mangueira

- Retire a mangueira (1), a válvula (2) e as braçadeiras (3) da embalagem. Esses itens não acompanham o produto.
- Posicione um botijão de gás (GLP) de 13 kg junto ao Assador Rotativo, obedecendo um afastamento mínimo de 1 m.
- Encaixe as braçadeiras (3), uma em cada ponta da mangueira (1).
- Encaixe uma das pontas da mangueira (1) no conector tipo "espiga" (4) do Assador Rotativo, envolvendo-o completamente.
- Aperte a braçadeira (3) com uma chave de fenda.
- Encaixe a outra ponta na válvula (2) e então, aperte a braçadeira (3).
- Certifique-se de que o registro da válvula (2) esteja fechado e então, rosqueie-a com cuidado no



Atenção!

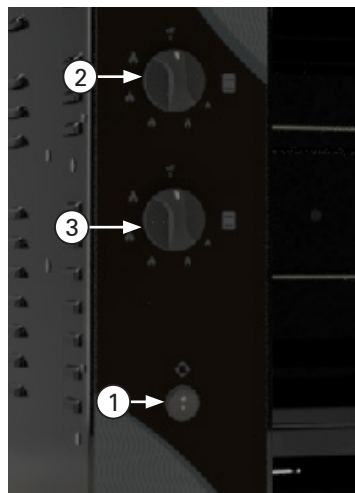
Após a instalação ou manutenção nos componentes do sistema de gás, sempre faça a verificação da existência de vazamento antes de utilizar o Assador Rotativo. Para isso, faça espuma em uma esponja com detergente e água, coloque um pouco nas conexões e veja se não há vazamento de gás.

O botijão deve ter um anel de vedação de borracha em bom estado, o que evita vazamentos.

5 - Instruções de operação

5.1 - Identificação dos controles

1. Liga/Desliga rotação dos espetos
2. Botão de regulagem do queimador superior
3. Botão de regulagem do queimador inferior



5.2 - Procedimento para utilização

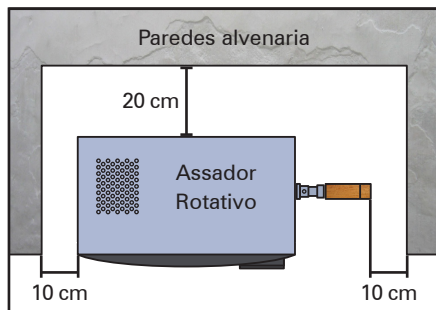
Preparação do equipamento

- a) Instale o sistema de alimentação do gás (Ver pág 22)
- b) verifique a posição da chave seletora de tensão (1) e posicione-a conforme a sua região 127 ou 220 volts.
- c) Para sua maior segurança , procure obedecer as distancias apresentadas na figura ao lado para operar o Assador Rotativo.



Atenção!
Estas medidas são válidas para paredes de alvenaria. Para paredes de madeira, dobre as distâncias.

- d) Conecte o cabo de energia do aparelho diretamente em uma tomada apropriada (ver pág. 20), sem o uso de conectores, extensões ou adaptadores.



Atenção:

Antes de iniciar o primeiro churrasco deixe os queimadores acessos por 10 minutos para a saída os odores da primeira queima

5 - Instruções de operação

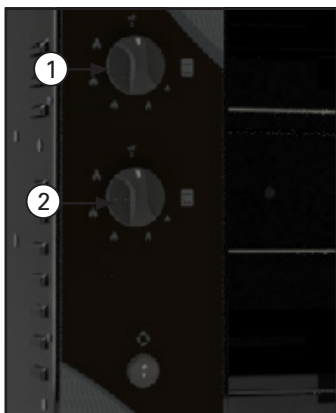
Operação do equipamento

- e) Antes de colocar os espetos com as carnes no Assador Rotativo, acenda o(s) queimador(es) desta maneira:

1º - Gire o botão de regulagem do gás(1, 2) até a posição máxima.

2º acenda o respectivos queimadores (4) com um fosforo ou isqueiro, sempre iniciando o acendimento pelo queimador superior

3º Após acender os queimadores (4), regule a intensidade dos queimadores no maximo e deixe o equipamento pré-aquecer por 15 minutos antes de colocar as carnes.



f) Para evitar fumaça e odores inconvenientes, coloque água na bandeja (5) até formar uma lâmina de aproximadamente 1 cm. Isto evitará que as gotas de gordura entrem em contato direto com a bandeja quente.

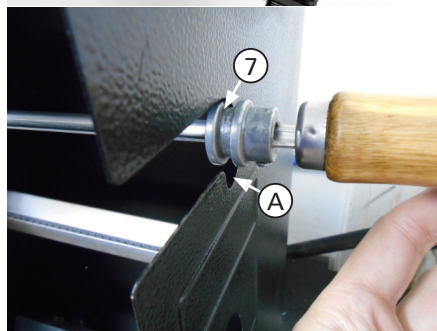
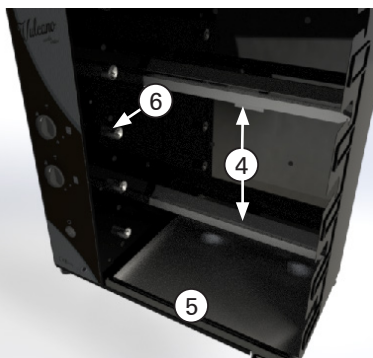
- g) Posicione a bandeja (5) na base do aparelho.

- h) Leve os espetos com as carnes ao Assador Rotativo, fazendo o seguinte:

1º - Passe o espeto pelo vão lateral.

2º - Encaixe a ponta do espeto no respectivo eixo de arraste (6).

3º - Encaixe o canal da roldana (7) no rebaixo (A) do vão lateral.



Obs.: Os alimentos devem ser distribuídos de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa

5 - Instruções de operação

Obs.: capacidade de 1,5 kg por espeto

- i) Feche a porta de vidro e então, pressione o botão (3) para a posição "1" para ligar o giro dos espetos.

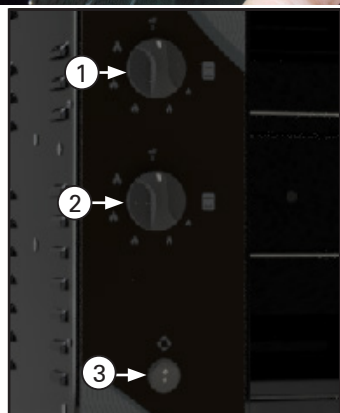
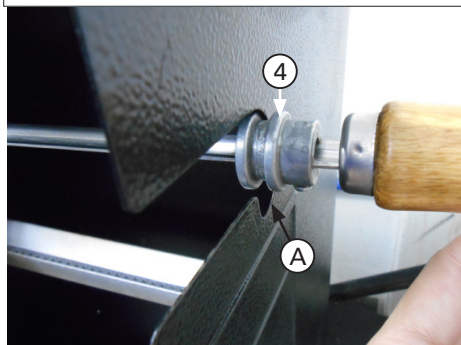
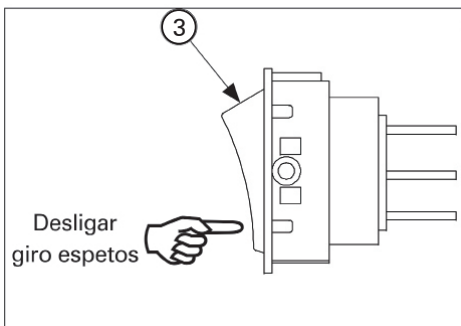
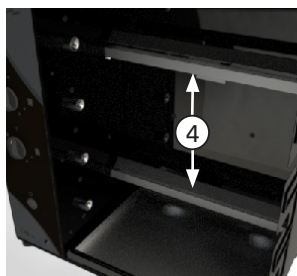


Nota:

Certifique-se de que todos os espetos estão corretamente encaixados/apoiados antes de acionar o sistema giratório.

Retirando os espetos

- j) Pressione o botão (3) para a posição "0", desligando o giro dos espetos.
- k) Abra a porta de vidro através do puxador inferior.
- l) Segure o cabo do espeto e levante-o, desencaixando-o do apoio (A).
- m) Desloque o espeto para fora do aparelho, desencaixando a ponta do mesmo do eixo de arraste (6).
- n) Caso o assamento esteja concluído, desligue a(s) queimador(es) (4) através dos botões (1) e/ou (2).



Atenção!

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

5.3 - Recomendações e cuidados especiais

- ▶ Não ligue o Assador Rotativo na mesma tomada em que estejam conectados outros equipamentos;
- ▶ Recomendamos acompanhar o funcionamento do Assador Rotativo até o perfeito aprendizado das informações referentes ao uso correto, constantes neste Manual;
- ▶ Os Assadores Cattiva produzem calor para assamento rápido. Em decorrência disso, as partes externas também sofrem aquecimento;
- ▶ Mantenha crianças e animais longe do Assador Rotativo durante o seu funcionamento;
- ▶ Limpe o Assador Rotativo toda vez que o mesmo for utilizado.

6 - Instruções de limpeza e conservação

6.1 - Limpeza

- ▶ O vidro temperado deverá ser limpo quando estiver frio, para evitar a quebra por choque térmico.
- ▶ Na parte interna do aparelho use esponja e sabão neutro para a limpeza.
- ▶ Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.
- ▶ Não jogue água nos queimadores.
- ▶ Mantenha os furos dos queimadores sempre desobstruídos, livres de sujeiras, gordura etc...
- ▶ - Os queimadores e defletores deverão ser limpos diariamente, removendo toda sujeira e gordura, evitando assim risco de entupimento dos queimadores ou a combustão da gordura acumulada.

6.2 - Lubrificação

Para que o Assador Embutido tenha maior durabilidade e vida útil, recomendamos que se faça a lubrificação das buchas localizadas atrás dos eixos de arraste do espeto (conforme ilustração). Para isso, aplique duas gotas de óleo de máquina a cada 30 dias, tomando cuidado para que o óleo não escorra pela parede interna do aparelho.



7 - Possíveis problemas e soluções

- ▶ Os espetos não giram e/ou a(s) resistência(s) não fica(m) incandescente(s): Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após, ligue o Assador Rotativo em outra tomada previamente testada. Caso ainda não funcione, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada Cattiva.

Em caso de falta de energia durante o assamento

- ▶ Caso ocorra uma falta repentina de energia elétrica, o giro dos espetos será interrompido: Neste caso, desligue a(s) resistência(s) e o sistema de rotação dos espetos. Espere a energia voltar para continuar o assamento.

8.1 - Como solicitar Assistência Técnica

A primeira opção é procurar o posto de Assistência Técnica Autorizada Cattiva mais próximo.

Se necessário contate a Fábrica, utilizando uma das seguintes formas:

- ▶ Fone: +55 (54) 3218-3700
- ▶ Fax: +55 (54) 3128-3742

8.2 - Termo de Garantia Cattiva

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

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

- ▶ Se for adquirido na loja, conferir juntamente 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 para a transportadora;
- ▶ Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado

8 - Informações e controles de Pós-Venda

Os produtos possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito 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 ou revendas 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 ou nos postos de Assistência Técnica Autorizada, desde que:

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



Atenção!

A não observância de qualquer uma das condições acima, exige a de efetuar sem ônus o reparo do defeito no produto.

Eventuais 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;
- ▶ Transporte do produto à fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja;
- ▶ A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na 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;
- ▶ Se o produto for ligado em rede elétrica de tensão errada;

8 - Informações e controles de Pós-Venda

- ▶ **Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, fiação elétrica;**
- ▶ Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela Cattiva;
- ▶ 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 e/ou botijões diferentes do especificado neste Manual.



Nota:

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 prévio aviso.

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

8.3 - Entrega do produto

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do Cliente:

Modelo do Aparelho: _____

Número de Série do Aparelho: _____

Número da Nota Fiscal: _____

Data da Nota Fiscal: __/__/____

Revendedor: _____

Data de Entrega: __/__/____

Construtora ou Incorporadora: _____

Data de Entrega: __/__/____

Cativa

Vector Industria de produtos Metalúrgicos Ltda
Rua Vico Costa, 114 - Bairro Desvio Rizzo
Cep: 95112-095 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: (54) 3218-3700 - Fax: (54) 3128-3742