

Manual do Consumidor

Fogão Invita
Gás / Elétrico 75 cm



i-FGE-5Q-75-XX-2GMA

Parabéns! Você acaba de adquirir um produto **Invita**, obrigado pela sua escolha!

Parabéns pela aquisição de um produto INVITA! Nosso compromisso é oferecer produtos elegantes, com design diferenciado e de excelente qualidade.

Este produto decora e embeleza qualquer ambiente em que for colocado.

Conheça os demais produtos INVITA como Fornos Elétricos, Cooktops a Gás e uma grande variedade de Coifas.

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

Importante: Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

ÍNDICE

| | |
|----------------------------|----|
| INFORMAÇÕES GERAIS | 05 |
| SEGURANÇA | 06 |
| CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO | 08 |
| INSTALAÇÃO | 10 |
| INSTRUÇÕES DE USO | 13 |
| LIMPEZA E CONSERVAÇÃO | 16 |
| PROBLEMAS E SOLUÇÕES | 18 |
| PROTEÇÃO AMBIENTAL | 19 |
| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | 20 |
| GARANTIA | 21 |

1

INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher a Invita. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Fogão.

Antes de usar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções, pois elas contêm detalhes sobre seu uso e suas funções.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Recomendamos manter este manual de utilização junto ao produto, para referência futura, e também disponibilizá-lo para futuros usuários.

Este produto é destinado ao uso doméstico.

Caso o produto não esteja operando corretamente, verifique a página **PROBLEMAS E SOLUÇÕES** para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor INVITA através do e-mail sac@invitacasa.com.br ou telefone 08007231202.



! IMPORTANTE

Itens de Segurança

- Mantenha o produto desconectado da alimentação elétrica antes de efetuar a instalação, limpeza e/ou manutenção.
- Antes de ligar o produto certifique-se de que todos os componentes estão devidamente instalados e que os filmes de proteção sejam removidos.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto, que deverá ser ligado a um fio terra efetivo, conforme norma NBR5410. Para cabos de alimentação com plugue certificado não remova o pino terra do plugue, pois ele deverá ser ligado ao terra efetivo existente na tomada elétrica.
- Não utilize adaptadores ou extensões elétricas.
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO, verifique a validade e substitua-os caso necessário.
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o fogão, leia atentamente as recomendações a seguir.

Recomendações

- Este produto é destinado para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais arejados, livre de correntes de ar para não ocorrer o risco das chamas apagarem.
- A instalação da rede de gás deve ser feita por um técnico qualificado.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado INVITA, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.
- Certifique-se de que os cabos de alimentação elétrica de outros produtos, próximos não entrem em contato com peças quentes do fogão.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o produto.
- Ao usar o fogão, garanta que as trempes e queimadores estejam corretamente posicionados e os apoios de borracha fixados para evitar instabilidade dos utensílios.
- Evite utensílios com fundos arredondados e use apenas aqueles com cabos ou alças secas para prevenir queimaduras causadas por vapor. Assegure-se de que as alças ou cabos não entrem em contato com os queimadores quentes.
- Lembre-se, o produto esquenta durante o uso, então evite tocar as partes acessíveis e mantenha as crianças a uma distância segura até que esfrie.
- Não utilize temporizador externo ou sistema de controle remoto separado, para operar o fogão.
- Evite usar dois queimadores para aquecer um recipiente grande que ultrapasse as bordas do fogão.
- Não aqueça potes fechados para prevenir o risco de explosão e ferimentos.
- Utilize o fogão exclusivamente para cozinhar, não como superfície de trabalho ou suporte para outras atividades.
- **Perigo de Incêndio:** Para evitar incêndios, não armazene itens inflamáveis, como álcool ou produtos de limpeza, nas superfícies de cozimento ou perto do fogão. Evite pendurar tecidos ou roupas próximos ao produto.
- Se o produto sofrer queda ou impacto, interrompa o uso e contate o suporte ao cliente ou o serviço autorizado INVITA.
- Após o uso, certifique-se de que o manípulo está fechado e feche o registro principal de gás ou a válvula do cilindro.



ADVERTÊNCIA

- Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curto-circuitos e choques elétricos.
- Se perceber cheiro de gás na residência, feche imediatamente o registro de gás.
- Ventile o ambiente abrindo todas as janelas e portas. Evite acender chamas, faíscas, luzes ou qualquer aparelho elétrico como ventiladores ou exaustores.
- Se o problema persistir e não for identificado, contate o suporte ao cliente, o serviço autorizado INVITA ou, se o gás for da rede pública, a companhia de gás do seu Estado.



CUIDADO

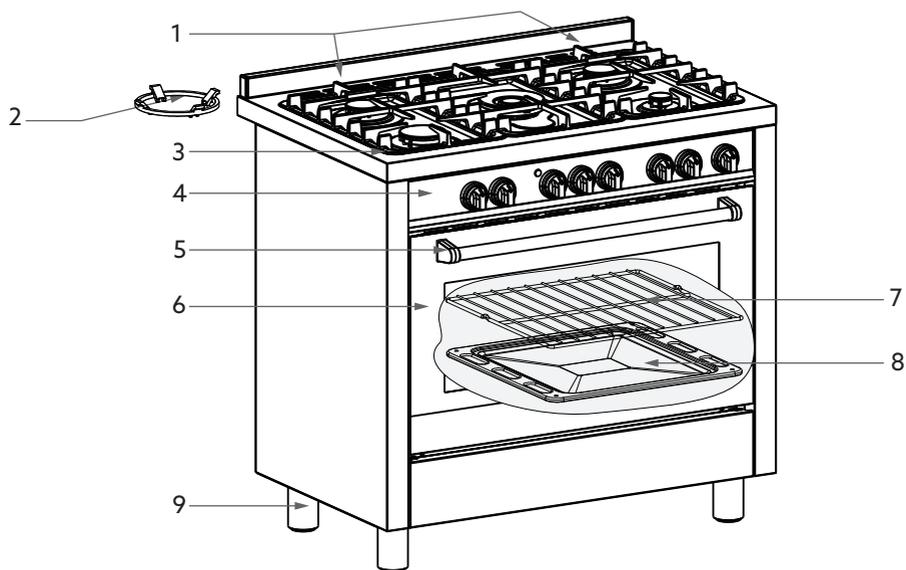
- O processo de cozimento deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.
- Cozinhar sem vigilância em um fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode resultar em um incêndio.

3

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

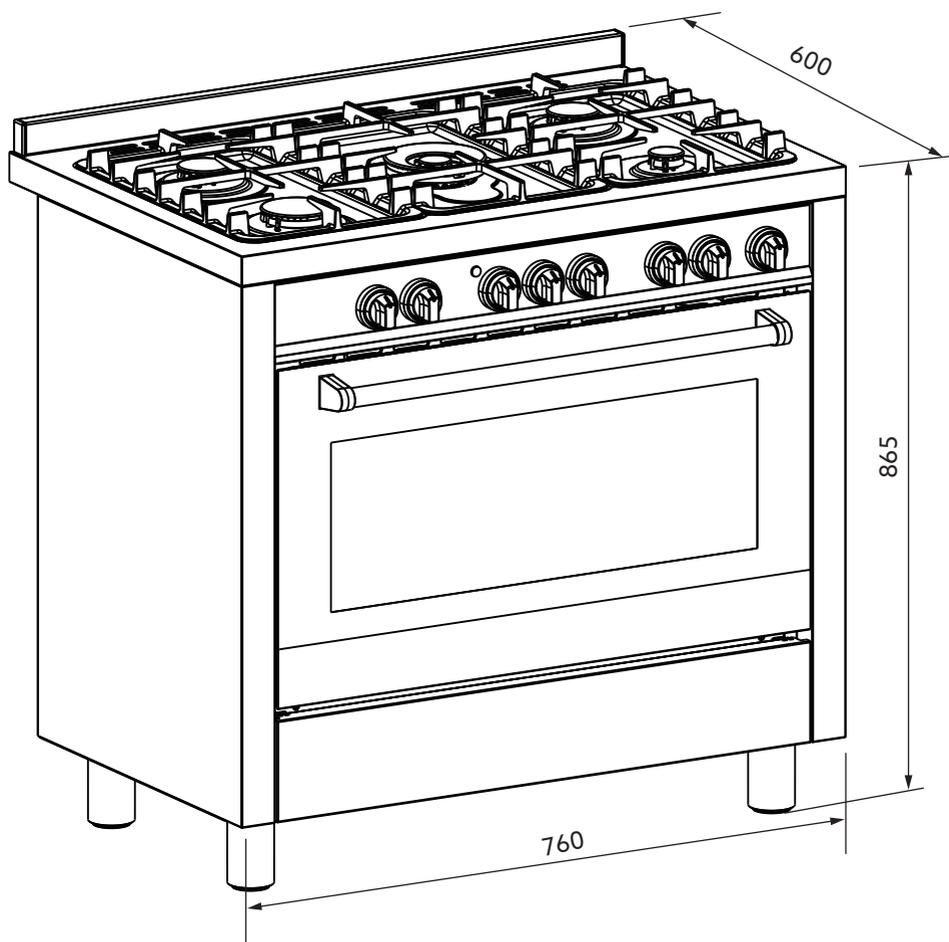
Conheça seu Fogão

- | | | | |
|---|----------------------|---|------------------------|
| 1 | Trempe (Dir. / Esq.) | 6 | Porta do forno |
| 2 | Trempe Wok | 7 | Prateleira aramada |
| 3 | Mesa cooktop | 8 | Bandeja de gotejamento |
| 4 | Painel de controle | 9 | Pés de apoio |
| 5 | Puxador | | |



Dimensões do Produto

Medidas em milímetros



4

INSTALAÇÃO

! IMPORTANTE

Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes e manutenção descritas neste capítulo, sejam executadas por um posto de serviço autorizado INVITA. Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

! AVISOS

Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.

Não use o puxador da porta para mover o produto, nem para retirá-lo da embalagem.

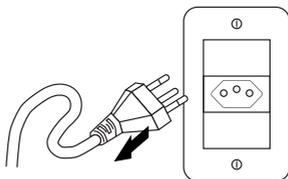
Requisitos Elétricos

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm², bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto.
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, para isso instale um disjuntor térmico dedicado dimensionado para a carga correspondente, com uma abertura para o contato de pelo menos 3 mm, localizado fora do nicho de instalação, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

! ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma tomada devidamente aterrada; não remova o pino do fio terra do plugue; não utilize adaptadores, extensões ou T's na tomada. Para efetuar qualquer manutenção no produto retire o plugue da tomada.



! IMPORTANTE

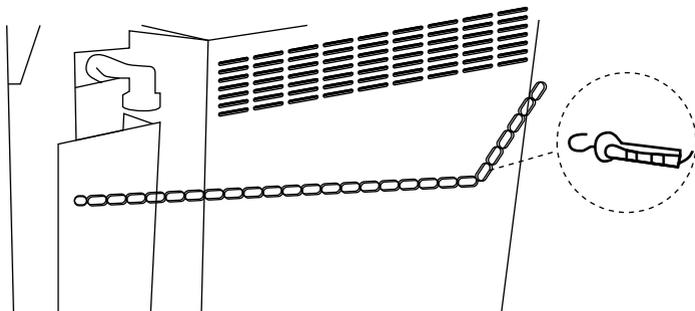
Posicione o cabo de alimentação de maneira que ele jamais esteja sujeito a temperaturas acima de 50 °C de temperatura ambiente e protegido de superfícies que possam danificá-lo.

Preparando para Instalação

Os dispositivos de segurança ou de ajuste automático dos aparelhos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados exclusivamente pela INVITA ou pelo posto de assistência técnica autorizada INVITA.

! AVISO

A corrente antitombamento deve ser instalada e fixada de forma segura na parede atrás do fogão para evitar o tombamento acidental do fogão, e fixada com uma bucha e um gancho na mesma altura da corrente.



Local de Instalação

Para que o produto funcione corretamente, é indispensável que o local de instalação seja permanentemente ventilado. A quantidade de ar necessária é a exigida pela combustão regular do gás e pela ventilação do local, cujo volume não poderá ser inferior a 2 m³. O ar deve entrar naturalmente por via direta através de aberturas permanentes que atravessam a parede do local a ventilar, alcançando o lado exterior com uma seção mínima de 100 cm².

Essas aberturas devem ser feitas de forma que não possam ser obstruídas.

Admite-se também a ventilação indireta mediante retirada de ar dos locais contínuos ao local a ventilar, em completa conformidade com a Norma em vigor.

! IMPORTANTE

Fogões com mesas a gás sempre liberam resíduos por conta da combustão de gases prejudiciais a saúde e que podem causar acidentes, é recomendado que o mesmo seja instalado junto com uma coifa ou depurador. Caso não exista a possibilidade, recomenda-se o uso de um ventilador elétrico instalado na janela ou em uma parede que dê para o exterior, o qual deverá funcionar junto com o aparelho, desde que a Norma em vigor, em matéria de ventilação, seja respeitada.

Diâmetro dos bicos injetores:

| TIPO DE GÁS | Queimador Dual flame | Queimador Semirrápido | Queimador Auxiliar | Queimador Rápido |
|-------------|----------------------|-----------------------|--------------------|------------------|
| GLP | Ø 1.05 | Ø 0.65 | Ø 0.50 | Ø 0.85 |
| GN | Ø 1.35 | Ø 0.97 | Ø 0.72 | Ø 1.28 |

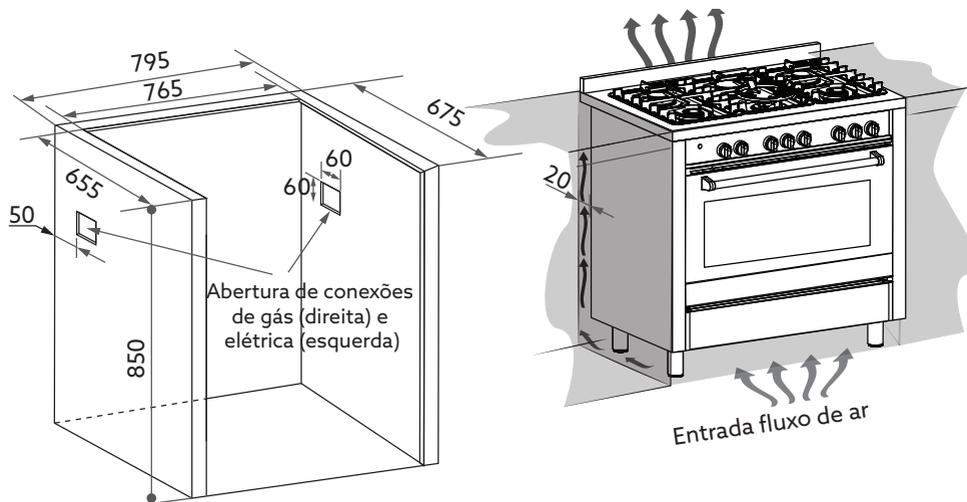
⚠ AVISO

Se o forno estiver muito próximo a outros móveis da cozinha, esses móveis têm de suportar temperaturas de até 75 °C. Se o Fogão estiver instalado próximo a outros móveis da cozinha, esses móveis devem suportar temperaturas superiores a 100 °C.

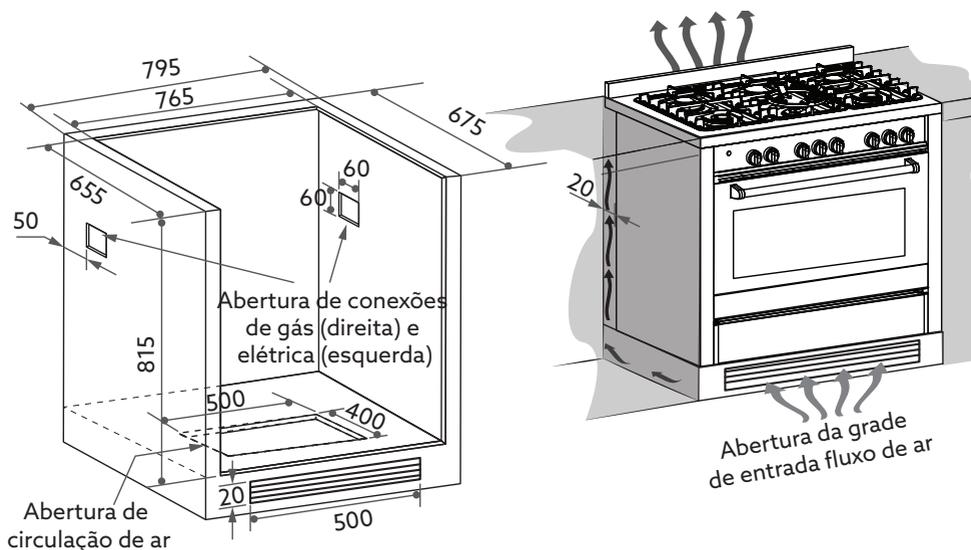
Instalação em Nicho

Devem ser respeitadas as distâncias conforme gabarito abaixo com as distâncias mínimas de 15 mm nas laterais e 20 mm na parte traseira.

Recomendação de nicho, para instalação com os pés de apoio.



Recomendação de nicho, para instalação com a remoção dos pés de apoio.



Primeiro Uso do Forno

Recomendamos que seja aquecido a uma temperatura de 180 °C durante 2 horas. Depois que o forno esfriar, limpe-o com água morna e um detergente neutro. Recomendamos também limpar as grelhas antes da utilização.

- **Pode-se:** Exalar cheiros diferentes na primeira utilização; A ocorrência de barulhos / estalos é considerada normal durante a utilização do forno.

Características de Operação

Utilize apenas utensílios com fundo plano (Ex.: Panelas, Frigideiras), e adequadas para cada queimador. Veja as recomendações do diâmetro dos recipientes na tabela abaixo.

| Queimador | Ø Diâmetro do recipiente (mm) |
|--------------|-------------------------------|
| Tripla chama | 220 à 240 |
| Semirrápido | 160 à 180 |

Não deixe panelas com óleo aquecendo no fogão sem vigilância, pois o óleo pode incendiar-se espontaneamente devido ao superaquecimento.

NOTAS: Mantenha os manípulos na posição Desligado quando não estiver em uso. Use a bandeja coletora de gordura ao grelhar ou cozinhar carne, adicionando um pouco de água para evitar queima e odores desagradáveis. Limpe quaisquer respingos no fundo do forno antes de colocar ou remover alimentos para evitar acidentes. Para facilitar a ignição, acenda os queimadores antes de colocar as panelas sobre as trempes e verifique se a chama está regular. Em caso de dúvidas, contate o serviço de atendimento ao consumidor INVITA. Sempre reduza a chama ou desligue o queimador antes de remover a panela e assegure-se de que as tampas dos queimadores estão corretamente colocadas.

Manípulo de Controle dos Queimadores a Gás

- Em seguida, empurre o manípulo e gire-o no sentido anti-horário até o máximo, e mantenha-o pressionado por 3 a 5 segundos.
- Reduza o tamanho da chama girando o manípulo no sentido anti-horário de acordo com às suas necessidades.
- Em caso das chama se apagar, ou então não acender, volte o manípulo para a posição "Desligado", e então, aguarde 1 minuto para reiniciar a operação.
- A chama do queimador deve ser azul.

NOTA: Quando usado pela primeira vez, o queimador de gás não acende imediatamente. É necessário tempo para o GLP preencher completamente o sistema operacional.



Regulagem do Ar do Queimador

A proporção da mistura de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) e ar é importante para fornecer uma combustão completa do gás e para obter uma chama azul. A regulagem e o injetor usados para cada queimador individual do seu fogão foram projetados para que esse requisito seja atendido.

Caso as chamas estejam amarelas ou não regulares, não continue a utilização e não tente arrumar, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor INVITA.

Diâmetro dos bicos injetores:

Utilizando o Forno Elétrico

O forno permite que o usuário tenha flexibilidade no método de cozinhar e fornece alternativas de aquecimento para atender a uma ampla variedade de pratos. A luz do forno permanece acesa em todas as posições do seletor.



NOTA: Antes de utilizar o forno, preaquecer por 10 minutos, para se obter um melhor resultado no assado. A temperatura será mantida constante na temperatura selecionada.

Luz do Forno

A luz do forno e a luz piloto geral acendem e permanecem acesas enquanto o forno estiver em uso.

Descongelação

Nenhum calor é emitido. Utiliza ar em baixa temperatura que circula pelo ventilador para facilitar o degelo, reduzindo o tempo normalmente necessário em cerca de 1/3.

Resistência Superior e Inferior

O calor vem das resistências - superior e inferior. Cozinhe e asse em um nível. Adequado para bolos, muffins, pizzas, assados e delicados pratos com ovos.

Resistência Circular com Ventilação

O calor vem da resistência circular que cerca o ventilador para aquecer mais rapidamente e reduzir o tempo de cozimento em temperaturas mais baixas. Circula uniformemente o ar quente ao redor da cavidade do forno para obter resultados de cozimento uniformes. Ideal para assar ou cozinhar em até 3 níveis.

Grill

Este modo de cozimento é usado para grelhar pequenas quantidades de alimentos, como bifês, costeletas, salsichas e peixes (baixo consumo de energia). O calor vem da resistência superior do grill, que direciona o calor radiante para os alimentos.

Fast Grill

O calor é gerado pelas duas resistências superiores que direcionam o calor radiante para os alimentos. Utilizado para grelhar grandes quantidades de alimentos e cozinhar mais rapidamente do que o grill normal.

Turbo Grill

O calor é gerado pelas duas resistências superiores e é espalhado uniformemente pelo forno pelo ventilador, permitindo resultados de cozimento mais rápidos e precisos. Usado para assar juntas maiores de carne ou aves em um nível. Adequado para escurecer.

Resistência Inferior com Ventilação

O calor é gerado pelas resistências inferiores, o ventilador ajuda a distribuir uniformemente o calor ao redor do forno, bom para dourar o fundo dos doces.

Utilizando o Grill Elétrico

O Grill elétrico é acionado pelo manípulo seletor localizado no painel de controle.

- Gire o manípulo no sentido horário, e selecione a temperatura desejada, a graduação do termostato está serigrafada no manípulo (120° a MAX).

NOTA: Antes de colocar o alimento dentro do forno para grelhar, recomenda-se preaquecer o forno por no mínimo 10 minutos).

Utilizando a Lâmpada

No forno elétrico, esta luz ilumina continuamente o forno quando estiver em uso.

O interruptor da luz está no seletor de funções.

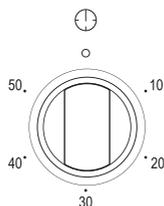
A luz pode ser usada enquanto estiver cozinhando ou limpando o forno.

Temporizador Mecânico (timer)

Alguns modelos estão equipados com um temporizador mecânico de 60 minutos.

Para usar o timer:

- Gire o manípulo de controle no sentido horário até a configuração completa primeiro (etapa 1);
- E depois gire-o lentamente para trás até a posição do tempo necessário (etapa 2). O temporizador tocará assim que o tempo indicado predefinido for atingido; no entanto, o forno permanecerá ligado.



⚠ ATENÇÃO

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desligue o produto da rede de alimentação de gás e elétrica.

Limpeza Externa do Fogão

- A limpeza deve ser feita quando o a mesa do Fogão e os componentes não estiverem quentes. Não se deve usar esponja metálica, produtos abrasivos em pó ou spray corrosivo.
- Para manter a superfície da mesa brilhante, é muito importante que ela seja lavada periodicamente com um pano macio, umedecido em água morna, sabão neutro, e então enxague bem com um pano macio e seco.
- Da mesma maneira devem ser lavadas as trempes, espalha chamas e difusor. Também deve ser limpos os detectores de chama e os pinos guias. Limpe-os suavemente com uma pequena escova de nylon, água morna e sabão neutro. Seque completamente com um pano macio e seco, e certifique-se de que a montagem está feita corretamente.
- Evite que produtos como vinagre, café, leite, água salgada, sumo de limão ou tomate permaneçam muito tempo em contato com a superfície da mesa do Fogão.
- Em caso de dúvida referente a limpeza, ou remontagem das peças, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor INVITA.

Porta de Vidro do Forno

- Certifique-se de que o seu Fogão não está conectado a rede de alimentação elétrica e o registro de gás está fechado.
- Para realizar a limpeza da porta do forno, não utilize buchas, materiais abrasivos ou raspadores metálicos, pois podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.
- Limpe com um pano macio, umedecido em água morna e sabão neutro. Após limpar, seque cuidadosamente a porta, utilizando um pano macio e seco.
- Em caso de dúvidas ou danos ao produto, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor INVITA.

Limpeza do Forno

- Certifique-se de que o seu Fogão não está conectado a rede de alimentação elétrica.
- Para realizar a limpeza do forno, não utilize buchas, materiais abrasivos ou raspadores metálicos, pois podem danificar a superfície.
- Limpe o forno sempre após o uso, para evitar o acúmulo de gordura e sujeiras. Para iniciar a limpeza do forno, aguarde o esfriamento completo do forno, bandejas e grades.

- Limpe com um pano macio, umedecido em água morna e sabão neutro. Após limpar, seque cuidadosamente a porta, utilizando um pano macio e seco.
- Para realizar a limpeza das grades e bandejas, remova-as do produto, limpe com um pano macio, umedecido em água morna e sabão neutro. Após limpar, seque cuidadosamente a porta, utilizando um pano macio e seco.
- Em caso de dúvidas ou danos ao produto, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor INVITA.

! IMPORTANTE

Não forne as partes internos do forno com papel alumínio. Isso pode gerar o acúmulo de calor e afetar o rendimento do forno, além de poder danificar o esmalte e peças do forno. Em caso de derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, aguarde o forno esfriar e então limpe, para evitar manchas, queima de resistência elétrica e atração de insetos. Caso tenha dúvidas, entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor INVITA.

Remoção/Instalação das Prateleiras

Remoção/Montagem das Prateleiras Aramadas

Antes de remover as prateleiras certifique-se de que o forno esteja frio, para evitar risco de queimaduras. Para liberar as prateleiras siga esses passos:

- Puxe a prateleira, pelas extremidades em direção a porta do forno, em seguida puxe para cima para liberá-la junto as guias.

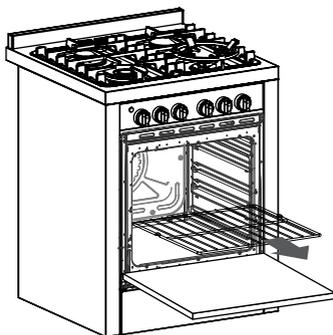


imagem meramente ilustrativa

Trocando a Lâmpada

Remova com cuidado a lâmpada antiga e então, insira uma nova lâmpada adequada para temperatura superiores a 300 °C com a seguinte especificação:

Voltagem: 220 V / 60 Hz - Potência: 25 W - Conexão : E14

Antes de chamar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

| Problema | Possível causa | Solução |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O fluxo de gás não está normal | Botijão de gás vazio. | Verifique se o botijão de gás não está vazio, troque se necessário. |
| | Orifícios dos queimadores sujos ou entupidos. | Verifique se os orifícios dos queimadores não estão sujos ou entupidos, limpe-os se necessário. |
| | Regulador de pressão do gás com funcionamento irregular. | Verifique se o regulador de pressão do gás está funcionando corretamente. |
| Há um cheiro de gás | Válvula do gás aberta. | Verifique e feche a válvula do gás. |
| | Mangueira do gás com vazamento. | Verifique a mangueira fazendo o teste da espuma de sabão. |
| | A mangueira do gás está dobrada ou danificada ou ainda, mal posicionada. | Verifique as condições de conservação e posicionamento da mangueira do gás, efetue a substituição se necessário. |
| | A válvula do gás não está aberta. | Verifique e abra a válvula do gás. |
| | Manípulo de controle acionados incorretamente. | Acione novamente o manípulo de controle, siga as orientações em INSTRUÇÕES DE USO. |
| | A chama do forno se apagou (fornos a gás). | Repita o acendimento do forno. |
| O forno não está aquecendo | Não há fornecimento de alimentação elétrica (forno elétrico). | Verifique o fornecimento de alimentação elétrica, aguarde o restabelecimento e repita o acionamento do forno. |
| Fumaça no forno após o uso. | Queima das sobras de óleo e gordura. | Depois do cozimento, deve-se eliminar os restos de óleo e gordura que ficaram dentro no forno, aguarde o resfriamento antes de efetuar qualquer limpeza. |

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado INVITA.

Anote as informações que se encontram na etiqueta de especificações. Esses dados são importantes quando necessitar de assistência rápida e adequada.



- Este produto não deve ser descartado no lixo comum.
- Os materiais utilizados neste produto podem ser reciclados e/ou reutilizados.
- O correto descarte deste produto, no final de sua vida útil, contribui de maneira sustentável em relação ao meio ambiente.
- Deve-se sempre observar a legislação local existente e vigente em sua região, para que desta forma, seja feito o descarte da forma mais correta possível.
- Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico, como indica o símbolo mostrado no produto e em sua embalagem.
- Recomendamos que o descarte seja feito em ecopontos para o devido tratamento de resíduos.
- Recomendamos contatar um posto de serviço autorizado se surgir alguma dúvida e antes de realizar qualquer um dos procedimentos descritos acima. A unidade deve sempre estar desligada da tomada elétrica antes de ser aberta.

Características Técnicas

| Modelo | i-FGE-5Q-75-XX-2GMA |
|---------------------------------|----------------------------|
| Instalação | Piso livre |
| Dimensões (L x A mín - máx x P) | 760 x 865 x 600 mm |
| Dimensões internas (L x A x P) | 620 x 420 x 355 mm |
| Peso líquido | 61,5 kg |
| Capacidade | 92 L |
| Pressão do Gás GLP | 2,75 kPa |
| Pressão do Gás GN | 1,96 kPa |
| Potência queimador Dual flame | 4,0 kW |
| Potência queimador Semirrápido | 1,8 kW |
| Potência queimador Rápido (x 2) | 2,8 kW |
| Potência queimador Auxiliar | 1,0 kW |
| Potência térmica | 12,4 kW |
| Potência elétrica | 2.650 W |
| Tensão | 220 V~ |
| Frequência | 60 Hz |
| Corrente elétrica | 12,0 A |
| Lâmpada E14 | 25 W |

NOTA: *Algumas informações técnicas podem sofrer alterações sem prévio aviso, em caso de dúvidas não utilize o produto e entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor INVITA ou acesse www.invitacasa.com.br e consulte a versão online do Manual do Consumidor do produto.*

Caso seja necessário contatar um posto autorizado, acesse o site da INVITA: www.invitacasa.com.br e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da INVITA através do e-mail sac@invitacasa.com.br ou telefone 08007231202.

10 GARANTIA

Garantimos este produto contra qualquer defeito de fabricação que venha a se apresentar no período de 9 meses, contados a partir do término da garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

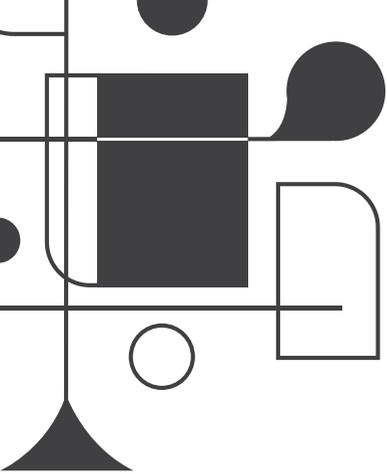
1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado INVITA mais próximo de sua residência.
2. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada realizada por pessoal não autorizado pela "INVITA".
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de Lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparar o local aonde for instalado o produto (ex. Rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual do Consumidor ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto foi alvo de mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela INVITA.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado INVITA. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o MANUAL DO CONSUMIDOR, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A INVITA, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.



invita

Acesse: invitacasa.com.br

