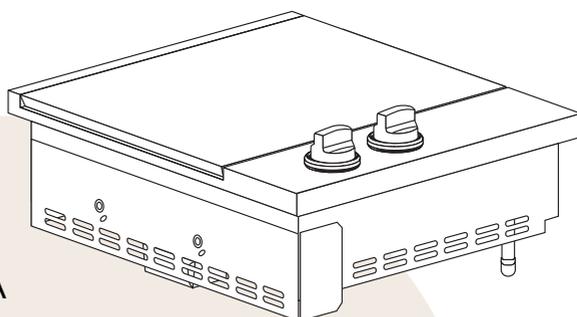


Manual do Consumidor

Churrasqueira Invita

Gás 55 cm



i-BBQ-2Q-55-XX-NHUA

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 _____	09
INSTALAÇÃO _____	10
INSTRUÇÕES DE USO _____	12
LIMPEZA E CONSERVAÇÃO _____	14
PROBLEMAS E SOLUÇÕES _____	16
PROTEÇÃO AMBIENTAL _____	17
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS _____	18
GARANTIA _____	19

1

INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher a Invita. Estamos certos de que será um grande prazer usar sua nova Churrasqueira.

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

- Desligue o registro de alimentação de gás antes de efetuar a instalação ou qualquer limpeza e manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- 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.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, acidentes pessoais ou danos ao usar a Churrasqueira, leia atentamente as recomendações a seguir.

Recomendações

- Instale e posicione a Churrasqueira estritamente de acordo com as instruções contidas no capítulo "4 INSTALAÇÃO".
- Este produto é destinado para uso doméstico, devendo ser instalado e utilizado em locais arejados.
- A instalação da rede de gás deve ser feita por um técnico qualificado.
- 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.
- Não permita que as crianças brinquem com o produto.
- Certifique-se de que as grelhas e a bandeja anti-gotejamento estejam corretamente posicionados e os apoios estejam fixos, para evitar gerar instabilidade durante o uso.
- Ao retirar o produto da embalagem, apoie-o em uma superfície plana e firme.
- Durante o uso, o produto fica quente. Deve-se ter cuidado para não tocar as partes acessíveis da Churrasqueira.

- A tampa e outros componentes da Churrasqueira podem ficar extremamente quentes, utilize luvas térmica para proteção no manuseio e mantenha as crianças em uma distância segura, até que as partes acessíveis tenham esfriado.
- Não aqueça potes fechados. O aumento da pressão interna do pote pode fazer a embalagem estourar, causando ferimentos.
- Não utilize temporizador externo ou sistema de controle remoto separado, para operar a churrasqueira.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo a Churrasqueira, que deve ficar longe de materiais inflamáveis durante o uso.
- Não pendurar tecidos, peças de vestuário e similares próximo ao produto.
- Somente o tipo de gás e a categoria do gás descritos na etiqueta de identificação devem ser utilizado no seu produto. Utilizar apenas o gás GLP ou GN ajustado para a Churrasqueira.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado INVITA.
- Após o uso da Churrasqueira, verifique se o manípulo e o registro de alimentação principal de gás ou a válvula do cilindro estão na posição fechado, caso não estejam posicione-os.
- A Churrasqueira deverá ser sempre limpa após cada utilização, aguarde o tempo necessário para o resfriamento do produto antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras.



CUIDADO

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



IMPORTANTE

Ao sentir cheiro de gás, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de alimentação de gás da churrasqueira.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca, não acenda lâmpadas e nenhum outro aparelho elétrico (ex.: ventilador, exaustor).
- Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas, se houver formação de bolhas, refaça as conexões. Caso não identifique o problema, entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado INVITA ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.
- Use a Churrasqueira apenas em ambiente externos.

- Leia as instruções antes de utilizar o produto, verifique toda a mangueira e conexões de gás se há deterioração, cortes ou rachaduras, que possam causar vazamento de gás.
- Instale a Churrasqueira a uma distância mínima de 30 cm de paredes de alvenaria e pedras. Para armários de madeira a distancia deve ser no mínimo de 50 cm. As distâncias são indicadas para evitar aquecimento em materiais combustíveis (madeira). No caso de tijolos e pedras, para evitar a concentração do calor no ambiente.
- Certifique-se de que a mangueira não está obstruída, torcida, ou em contato com alguma parte do produto que não seja sua conexão.
- Durante o serviço ou instalação, certifique-se de que o tubo de conexão flexível não está torcido.
- Os botijões devem ser armazenados em ambiente externo, na posição vertical e longe do alcance de crianças. O botijão não deve nunca ser armazenado em locais onde a temperatura ultrapasse 50 °C. Não guarde o botijão próximo a chamas ou outras fontes de ignição.
- Não armazene botijões de gás reserva próximos ao produto.



AVISOS

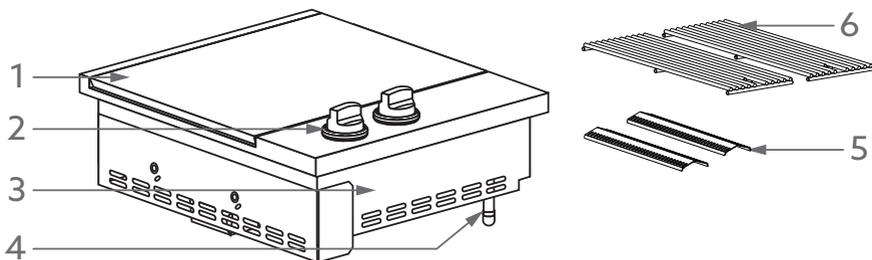
- Não utilizar utensílios de plásticos ou de vidro no produto.
- Não utilizar o produto em condições climáticas adversas, exemplo: Chuvas ou ventos fortes.
- Não deve-se desmontar os componentes do produto.
- Não utilizar o botijão de gás na posição horizontal, sempre mantenha-o na vertical.
- Não utilizar esse produto em ambientes internos e fechados.
- Não fazer qualquer modificação no produto, risco de acidente e perda da garantia.
- Não obstrua qualquer abertura de ventilação do produto.
- Certifique-se que a mangueira flexível de fornecimento de gás ou qualquer fio elétrico não entre em contato com alguma superfície quente do produto.
- Não utilize carvão ou qualquer outro combustível sólido neste produto.
- Não remover qualquer conexão de gás do produto enquanto ele estiver em funcionamento.
- Não utilize botijão de gás que apresente qualquer tipo de avaria, como exemplo: oxidado, amassado, válvula de gás danificado, etc.
- Este produto deve ser utilizado somente com gás em baixa pressão.
- Deve ser instalado com regulador de pressão adequado e uma mangueira flexível metálica. O produto foi definido para operar com:
- Gás liquefeito de petróleo (GLP), a uma pressão de 2,75 kPa.
- Gás Natural (GN), a uma pressão de 1,96 kPa.

3

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

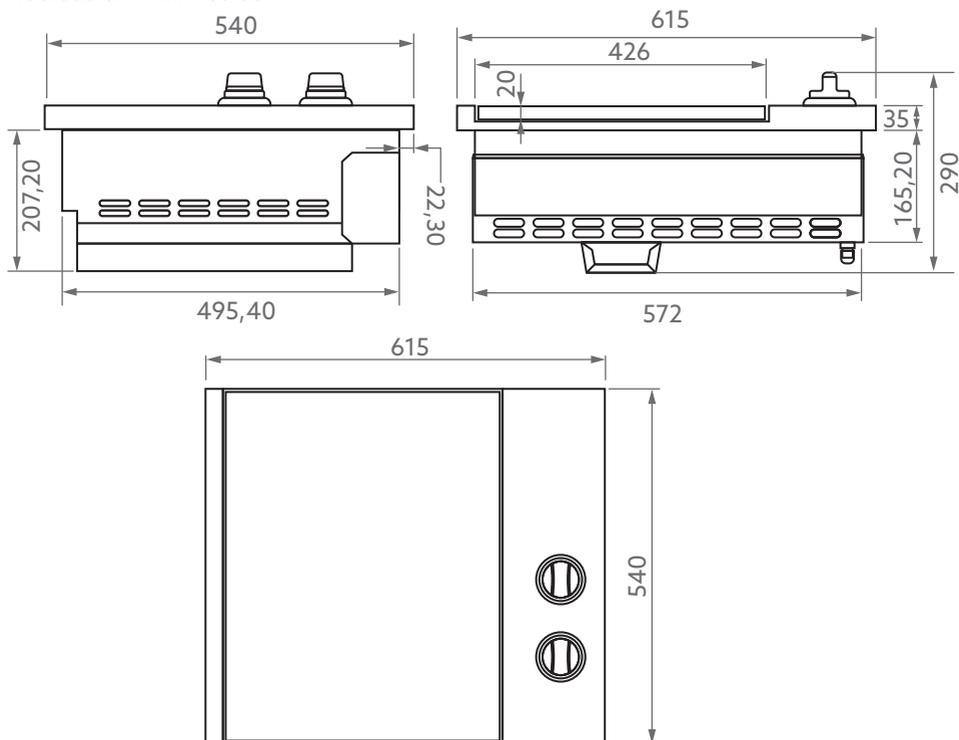
Conheça seu Refrigerador

- | | | | |
|---|---------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | Tampa | 4 | Entrada de gás |
| 2 | Manípulos de controle | 5 | Proteção do queimador (defletor) |
| 3 | Cavidade da churrasqueira | 6 | Grelha de cocção |



Dimensões do Produto

Medidas em milímetros



4

INSTALAÇÃO

! IMPORTANTE

Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes e manutenções descritas neste capítulo, sejam executadas por um posto de serviço autorizado INIVITA.

Preparando para Instalação

Todas as dimensões constante nesse capítulo de instalação devem ser seguidas rigorosamente. O padrão para o gás de alimentação da churrasqueira é GLP. Entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor INIVITA para conversão para gás natural.

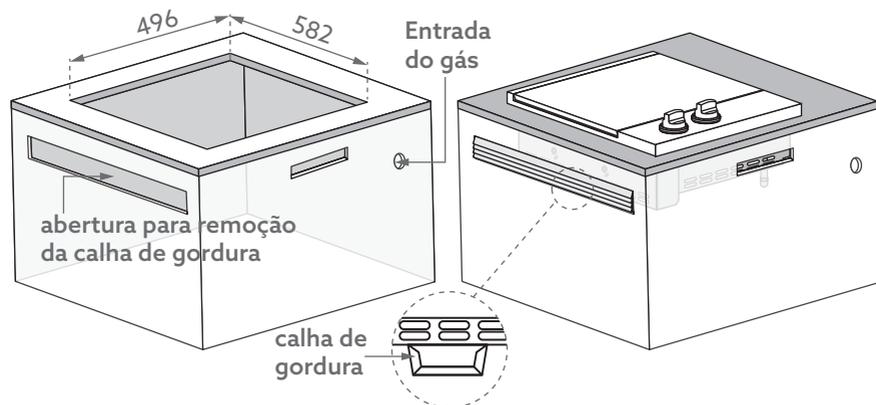
Requisitos de Espaço e Localização

A instalação desse produto é recomendada apenas para ambientes com ventilação permanentemente, protegido de correntes de ar. O ambiente deve ser mantido ventilado para dispersar o calor corretamente e a umidade produzida nos processos de cozimento. A distância mínima deve ser de pelo menos 50 cm para qualquer outro móvel ou equipamento nas proximidades da churrasqueira. A distância vertical acima da zona de cozimento deve ser de pelo menos 100 cm de materiais combustíveis.

Certifique-se de que o armazenamento e o uso do cilindro de gás sejam adequadamente ventilados, pois a risco de vazamento de gás, que acumula em locais sem ventilação ou confinados, gerando risco de incêndio.

Recomendações e Dimensão do Nicho

Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacentes a churrasqueira devem resistir a altas temperaturas.



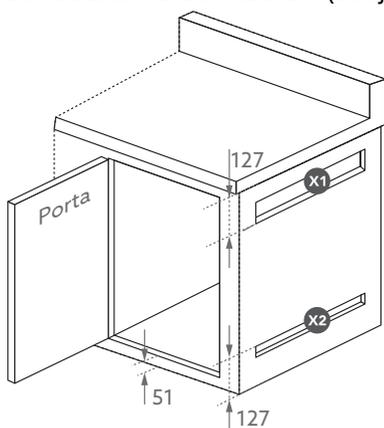
ADVERTÊNCIA

NÃO utilize materiais combustíveis (Ex.: Madeira) para produzir o nicho da churrasqueira, os materiais empregados devem suportar altas temperaturas, recomendamos a utilização de alvenaria com materiais refratários.

Nicho Cilindro de Gás

O cilindro (botijão) de gás e o sobressalente não devem ser armazenados diretamente sob a churrasqueira, instale-o a direita da churrasqueira, em caso de armazenamento em uma subestrutura, observe as seguintes instruções de instalação:

- Instale-o em uma subestrutura com abertura separada à direita da churrasqueira, com uma abertura de ventilação desobstruída a 127 mm na parte superior. A abertura deve ser de pelo menos 130 cm² para o cilindro (botijão) de gás até 9 kg ou 195 cm² para o cilindro (botijão) de gás com mais de 9 kg.
- A subestrutura requer uma abertura de ventilação desobstruída adicional que esteja a 25,4 mm do piso. A borda superior não deve estar a mais de 127 mm do piso. A abertura deve ser de pelo menos 65 cm² para o cilindro (botijão) de gás até 9 kg ou 100 cm² para peso superior a 9 kg. Cada abertura deve ser grande o suficiente para acomodar uma haste de 32 mm de diâmetro. Uma porta de fácil abertura pode ser usada na subestrutura o cilindro (botijão) de gás, desde que não possa ser travada.



X1 = mín. 130 cm² / 195 cm² (5 kg / 11 kg)
X2 = mín. 65 cm² / 100 cm² (5 kg / 11 kg)

NOTA: Furação para passagem do flexível metálico de gás. Recomendamos que um registro de gás esteja instalado em local de fácil acesso, posicionado fora do nicho da Churrasqueira em uma distância segura do fogo para manuseio em segurança em caso de acidentes.

Conexão de Alimentação de Gás

! IMPORTANTE:

O produto é equipado com um tubo metálico flexível com porca de conexão 3/8" cônica, localizado no lado direito na parte traseira, para conexão de gás. Que deverá ser feita com mangueira metálica flexível com conexão para a porca de 3/8" cônica. Antes da conexão, certifique-se de que não há sujeira na válvula do botijão de gás, do regulador, do queimador e das saídas do queimador. Se a mangueira for substituída, ela deve estar fixada às conexões do produto e do regulador, de maneira que não haja vazamento de gás. Após a instalação da Churrasqueira, para a verificação de vazamentos: Colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas; Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor INVITA.

! IMPORTANTE

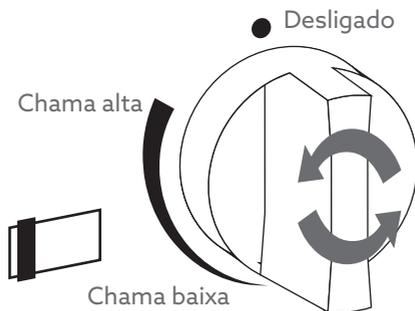
Antes de ligar a churrasqueira, verifique se todas as mangueiras e conexões de gás estão apertadas. Antes de usá-lo pela primeira vez, acenda todos os queimadores conforme descrito a seguir e deixe-os funcionar no nível máximo por 30 minutos (com a tampa aberta). Após efetuar o procedimento, aguarde a grelha esfriar e lave-a com água e detergente neutro.

! ATENÇÃO

Todos os queimadores só podem ser acesos com a tampa aberta. Nunca se incline sobre os queimadores. Em caso de falha de ignição, espere até que o gás acumulado se dissipe antes de tentar acender novamente para evitar deflagração.

Painel de Controle**Acendimento Automático dos Queimadores:**

- Empurre levemente o manípulo e gire-o no sentido anti-horário para acender o queimador; Para desligar gire-o para posição desligado "●" no sentido horário.



NOTA: Certifique-se de girar lentamente o manípulo para o ponto de ignição para permitir que o gás flua suficiente para o acendimento do queimador. Girar o manípulo muito rápido pode fazer com que o queimador não colete gás suficiente e faça um ruído ou não acenda.

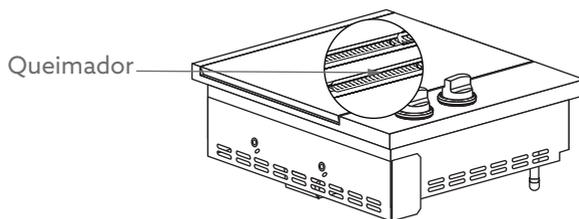
! IMPORTANTE

Uma chama de (pré-) ignição longa serve para acionar os queimadores de forma confiável mesmo em condições adversas. Isso se apaga assim que o manípulo é liberado (solto).

Após o processo de ignição, cada queimador deve ter um padrão de chama azul claro e uniforme à esquerda e à direita.

Se o queimador não acender, gire o manípulo para a posição "●" desligado. Espere o gás sair e tente novamente.

Se o queimador não acender após várias tentativas, entre em contato com um posto de serviço autorizado INVITA; Tenha atenção que o grelhador só pode funcionar com uma potência máxima de 50% com a Churrasqueira fechada. Isso significa que todos os queimadores estão no máximo 50% de potência ou apenas dois queimadores são ligados a 100% de potência. Os queimadores traseiro e principal não devem ser acionados ao mesmo tempo.



Ajuste da Chama

- O padrão de chama ideal é predominantemente azul escuro com pontas ocasionais em azul claro e amarelo e não se destaca do queimador.
- Se a imagem da chama for diferente, você pode ajustá-la. No final do queimador há um pequeno amortecedor de ar que pode ser aberto ou fechado para ajustar a aparência das chamas.
- Para isso, retire o queimador do aparelho e desaperte o parafuso que fixa o registro de ar ao queimador.
- Se a chama estiver amarela e lenta, abra o registro de ar para uma chama azul.
- Quando a chama sair da superfície do queimador e tremeluzir, feche ligeiramente o registro.
- Reaperte o parafuso, reinstale o queimador e verifique novamente se o padrão da chama está correto.
- O amortecedor de ar é pré-ajustado na fábrica e normalmente não precisa ser ajustado.
- No entanto, isso pode ser necessário em condições climáticas extremas.

⚠ ATENÇÃO

Desligue o fornecimento de gás diretamente do cilindro (botijão) de gás depois de utilizar a churrasqueira.

⚠️ ATENÇÃO

Os procedimentos de limpeza e manutenção devem ser realizados com a Churrasqueira fria e o fornecimento principal de gás fechado (desligado) no botijão ou gás encanado.

Limpeza Geral

- A limpeza deve ser feita regularmente com uma esponja macia, água morna e detergente neutro, sempre que possível acompanhe o sentido do escovado do aço inox. Antes de cada processo de limpeza, certifique-se de que a Churrasqueira está com a alimentação (gás) fechada e arrefecida (fria) e que não há vazamentos antes de tocar nos componentes internos.
- Nunca use agentes de limpeza abrasivos para limpar as superfícies externas de aço inoxidável da churrasqueira.
- Sempre use produtos recomendados para superfícies de aço inoxidável e acompanhe o sentido do padrão do escovado na limpeza.

DICA: *Não tente manter sua Churrasqueira brilhante por dentro. Agentes de limpeza agressivos danificam o material e podem ser transferidos para os alimentos. As altas temperaturas matam todos os germes e bactérias possíveis.*

Limpeza das Grelhas

- Utilize uma escova de aço adequada para remover os resíduos encrostados na (s) grelha (s), finalize com uma esponja macia, água e sabão (detergente) neutro deixe secar. Sempre faça a limpeza antes e depois do uso.
- As grelhas também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

Limpeza do Protetor do Queimador (Defletor de Chamas)

- Devido às altas temperaturas nos defletores de chama a maioria dos resíduos geralmente são eliminados (Pirólise) no processo de cocção, utilize água corrente, uma esponja e detergente para uma limpeza completa.

Limpeza Queimador

- Limpe-o com um pincel macio ou escova adequada e verifique se os furos do queimador estão desobstruídos, caso necessite utilize um pedaço de arame (tal qual um clipe aberto) para desobstrução.

NOTA: *Insetos e aranhas são atraídos pelo cheiro de gás e gostam de nidificar nas aberturas dos queimadores. Os seguintes sinais indicam ninhos de insetos: Cheiro a gás com a chama do queimador amarelada; O queimador não atinge uma temperatura suficiente; O queimador aquece de forma irregular; O queimador faz um estalido; Se notar uma mudança no padrão da chama, deve -se limpar os furos do queimador.*

Limpeza da Bandeja de Gotejamento

O recipiente de gordura devem ser esvaziados regularmente, pois a gordura pode incendiar-se espontaneamente devido ao superaquecimento. Não coloque papel alumínio na bandeja de gotejamento. Isso pode levar a um maior acúmulo de gordura e, portanto, a um aumento do risco de incêndio.

- Para a limpeza, puxe-a para fora do gabinete da Churrasqueira.
- Remova os resíduos de gordura antes de lavar a bandeja de gotejamento em água corrente com uma esponja macia e detergente neutro.

Limpeza Interna

- Pode-se usar uma escova ou pincel para remover cuidadosamente os resíduos mais grossos de cocção e “varrer” para dentro da bandeja de gotejamento.
- Os defletores de chama sobre os queimadores e podem ser removidos para limpeza (laváveis na máquina de lavar louça).
- **NÃO** utilize lavadora de alta pressão para limpeza.
- Recomendamos evitar o uso de agentes de limpeza agressivos, como spray para forno ou grill, pois isso sobrecarrega o material e pode ser transferido para os alimentos.

Após a Limpeza

- Verifique o funcionamento da conexão da mangueira de gás após cada limpeza;
- Se for verificado pequenas rachaduras ou pontos de fusão, não utilize a churrasqueira novamente, e contate um posto de assistência técnica autorizado INVITA, as mangueiras devem ser substituídas em qualquer caso; Repita o teste de estanqueidade ao gás.

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

Problema	Possível causa	Solução
Explosões graves e calor desigual.	Excesso de gordura e cinzas nas grelhas, defletores de chama, queimadores ou na pingadeira.	Limpe a Churrasqueira regularmente de acordo com as especificações.
A potência do queimador em alta é muito fraca.	Cilindro (botijão) de gás vazio.	Troque o cilindro (botijão) de gás, se necessário.
	Regulador de pressão com defeito.	Verifique e, se necessário, troque o regulador de pressão do gás no cilindro (botijão) de gás.
	A mangueira de gás está comprimida.	Reposicione a mangueira de fornecimento de gás.
	Aberturas sujas ou entupidas.	Limpe os furos do queimador e certifique-se de que os bicos de gás não estão obstruídos.
	Teias de aranha ou outros detritos no tubo venturi.	Limpe o tubo venturi, para desobstruir os furos de saída de gás.
O queimador só queima de um lado.	"Slot de conexão cruzada" na parte traseira do queimador entupido.	Limpe o queimador (furos de saída de gás e ranhura de conexão cruzada).
Cheiro de gás.	Vazamento de gás.	Desligue imediatamente o fornecimento de gás, verifique se há vazamentos e aperte as conexões, se necessário.
Alguns queimadores não acendem corretamente.	Espalha chamas / ignição inibida / suja.	Certifique-se de que nenhuma sujeira impeça a centelha da ignição piezoelétrica e a saída de gás do espalha chamas para uma chama piloto.
	O queimador está sujo.	Certifique-se de que o gás pode escapar, e que os furos de saída de gás não estão bloqueados.

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-BBQ-2Q-55-XX-NHUA	
Instalação	Embutir	
Dimensões (L x A x P)	615 × 290 × 540 mm	
Peso líquido	18,5 kg	
Pressão do Gás GLP/GN	2,75 / 1,96 kPa	
Acendimento	PIEZOELÉTRICO	
Potência queimadores (×2)	3,5 kW	12.000 BTU/h
Potência total	7 kW	24.000 BTU/h

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:

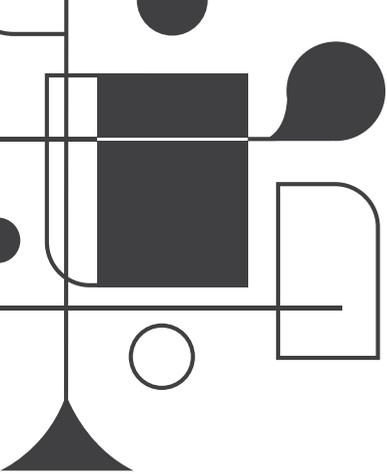
1. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado INVITA mais próximo de sua residência.
2. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra 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

