

falmec

MANUAL PARA OS MODELOS

DOMINÓ 30 CM INOX (P30QT2F)

DOMINÓ 30 CM INOX (P30QT1FD)

COOKTOP 60 CM INOX (QT60CFVG)

COOKTOP 75 CM INOX (QT75CFVG)

COOKTOP 90 CM INOX (QT90CFVG)

Obrigado por sua escolha!

A Falmec se sente orgulhosa em estar presente, de hoje em diante, em sua casa, fazendo parte do seu dia-a-dia. A sua qualidade de vida é a nossa maior preocupação. E é pensando assim que fabricamos nossos produtos, aliando a mais moderna tecnologia ao exclusivo design italiano, à praticidade e à segurança. O resultado desta receita é a qualidade diferenciada dos equipamentos Falmec para cozinha, que, esperamos, contribua para que você desfrute de momentos de grande felicidade com sua família e seus amigos.

Antes, porém, é preciso conhecer melhor o produto que acaba de chegar à sua casa. Preparamos este Manual para que você possa aproveitar da melhor maneira os recursos de seu novo cooktop. São instruções simples, mas fundamentais para que você obtenha os melhores resultados na utilização, com segurança e economia. Sugerimos que, depois de ler, você guarde este Manual em um lugar de fácil acesso – que tal junto com os seus livros de receitas? –, para consultá-lo sempre que for necessário.

Índice

1	Antes de instalar	3
2	Conheça o seu novo cooktop Falmec	4
3	Vamos falar de segurança	9
4	Os pequenos e a cozinha	10
5	É hora de instalar	10
	5.1 Distâncias mínimas	13
	5.2 Como ligar o gás	13
	5.3 Medindo a pressão	14
	5.4 Ventilação	14
	5.5 Exaustão	14
	5.6 A vez da eletricidade	15
6	Montagem dos queimadores	16
7	Colocação das grelhas	17
8	Acendimento	18
9	E se faltar luz?	18
10	Algumas dicas importantes	18
11	Hora da limpeza	19
12	Os problemas mais comuns e suas soluções	20
13	Assistência técnica	20
14	Garantia	21

1 Antes de instalar o seu cooktop

• É muito importante que a instalação seja feita por um profissional qualificado e autorizado, seguindo fielmente as instruções contidas no Manual de Instalação. Problemas causados por uma instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

• Aproveite para verificar as características do produto (modelo, número de série, voltagem e tipo de gás), impressas na placa de identificação (fig. 1), lo-

AJUSTADO PARA GÁS GLP (G30)		
falmec		
CNPJ: 04.747.159/0001-25 / Ins. Estadual: 77.271.112 Rua Araquém, 333 - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 21860-005 Tel.: (21) 2402-5343 / FAX: (21) 2401-5822 e-mail: info@falmec.com.br		
Tipo:	COOKTOP MILANO 60cm	Tensão: 110V ~ 60 Hz
Mod. Tc:	P6STF4	XKAGAU18
		PIN: 49BL3302
Tipo:	FP60CFX/110	
N° Série:	10-00001	Potência Elétrica: 0,004 KW
BRZ	GLP	G110 0,8 kPa G20 2,0 kPa G30 / G31 2,8-3,0/3,7 kPa
Categoria: III - Classe: 3		
Potência Nominal (kW): 7,5		Consumo: 0,550 Kg/h
Made in UE		CE 0049

Fig. 1

calizada na parte de baixo do seu cooktop Falmec. Essa etiqueta não deve ser removida, pois contém informações fundamentais para a assistência técnica.

• Verifique se o lugar escolhido para instalar o produto está de acordo com as especificações deste manual (ver pág 13).

• Depois de desembalar o cooktop, não deixe sacos plásticos, espumas de poliestireno e outros materiais ao alcance das crianças. Todo o material utilizado para embalagem é reciclável e deve ser depositado em local apropriado.

• Verifique se junto com o produto estão os jogos de injetores (fig. 2) – são fornecidos jogos para os três tipos de gás de uso doméstico no Brasil: natural, manufaturado (nafta) e **GLP engarrafado (P-13) – este último já vem instalado no cooktop**. Veja também se estão presentes a fita de

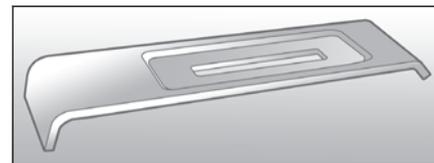


Fig. 3

espuma para vedação, as plaquetas (pre-silhas) (fig. 3) para fixação e a mangueira de metal flexível (fig. 4).

• Lembre-se que modificar ou alterar as características do produto ou desrespeitar as indicações sobre sua instalação (como as distâncias mínimas, áreas livres, etc.) pode ser perigoso.

• Em caso de defeito, não tente consertar o cooktop sozinho: chame um técnico autorizado.

• Como todo equipamento de cozinha, seu cooktop não deve ser utilizado por crianças.

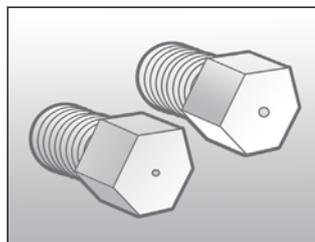


Fig. 2

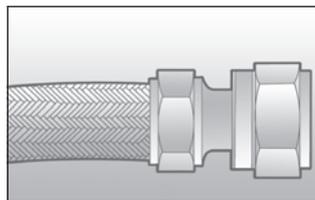


Fig. 4

2 Conheça o seu cooktop Falmecc

Este manual acompanha quatro modelos diferentes de cooktops. Identifique o que você escolheu, veja a configuração de queimadores que ele oferece e também suas características técnicas nas páginas seguintes.

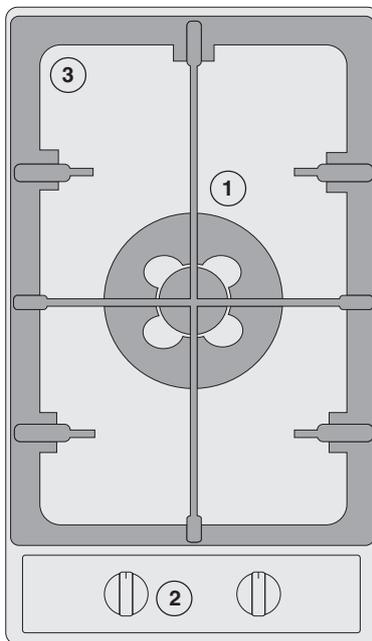
DOMINÓ 30 CM INOX (P30QT1FD)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 29 cm
- Profundidade: 48 cm
- Altura: 4cm
- Potência total: 2,85 kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimador Sabaf: 1
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelha em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Voltagem: 110 ou 220 v/60 Hz



1 Queimador rápido (2,85 kW)

2 Botões de acionamento (manoplas)

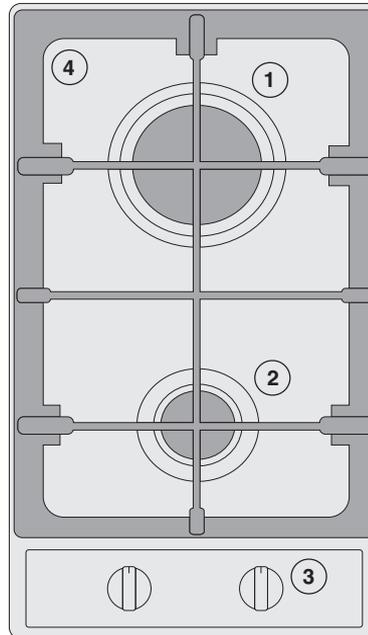
3 Trempe grelha em ferro-gusa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 29 cm
- Profundidade: 48 cm
- Altura: 4 cm
- Potência total: 3,85 kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores Sabaf: 2
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelha em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Voltagem: 110 ou 220 v/60 Hz



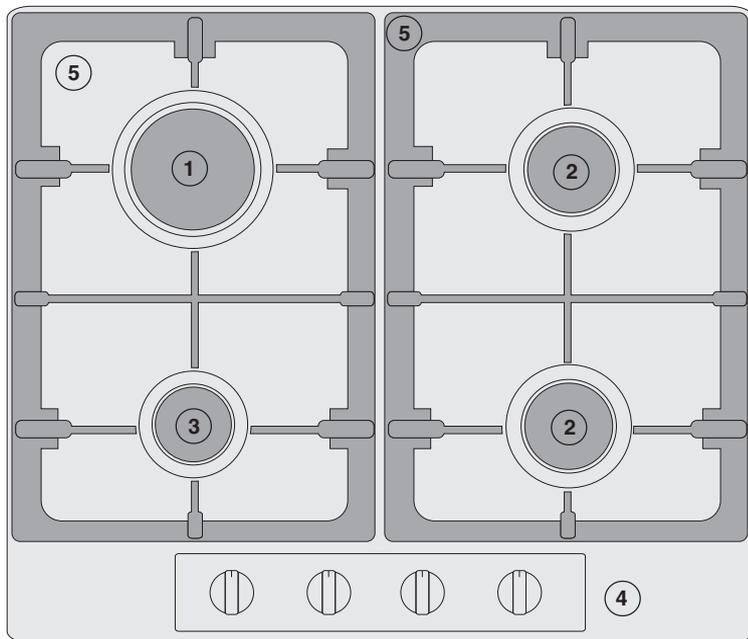
1 Queimador rápido (2,85 kW)

2 Queimador auxiliar (1,00 kW)

3 Botões de acionamento (manoplas)

4 Trempe grelha em ferro-gusa

COOKTOP 60 CM INOX(QT60CFVG)



- 1 Queimador rápido (2,85 kW)
- 2 Queimadores semi-rápidos (1,75 kW)
- 3 Queimador auxiliar (1,00 kW)
- 4 Botões de acionamento (manoplas)
- 5 Trempe grelha em ferro-gusa

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 60 cm
- Profundidade: 50 cm
- Altura: 3,5 cm
- Potência total: 7,35kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores Sabaf: 4
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelhas em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Voltagem: 110 ou 220 v/60 Hz

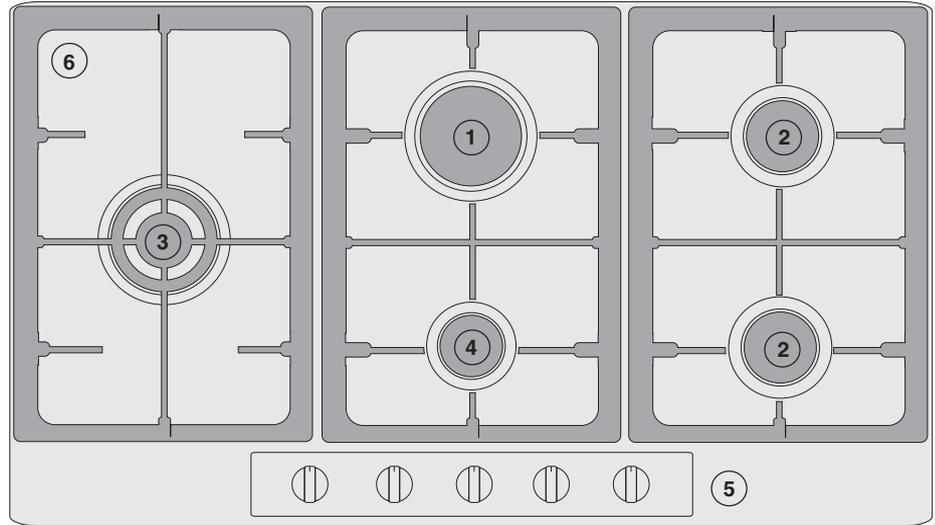
COOKTOP 75 CM INOX (QT75CFVG)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 75 cm
- Profundidade: 50 cm
- Altura: 3,5 cm
- Potência total: 10,35 kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores Sabaf: 5, um deles de tripla chama
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelhas em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Voltagem: 110 ou 220 v/60 Hz



1 Queimador rápido (2,85 kW)

2 Queimadores semi-rápidos (1,75 kW)

3 Queimador tripla chama (3,00 kW)

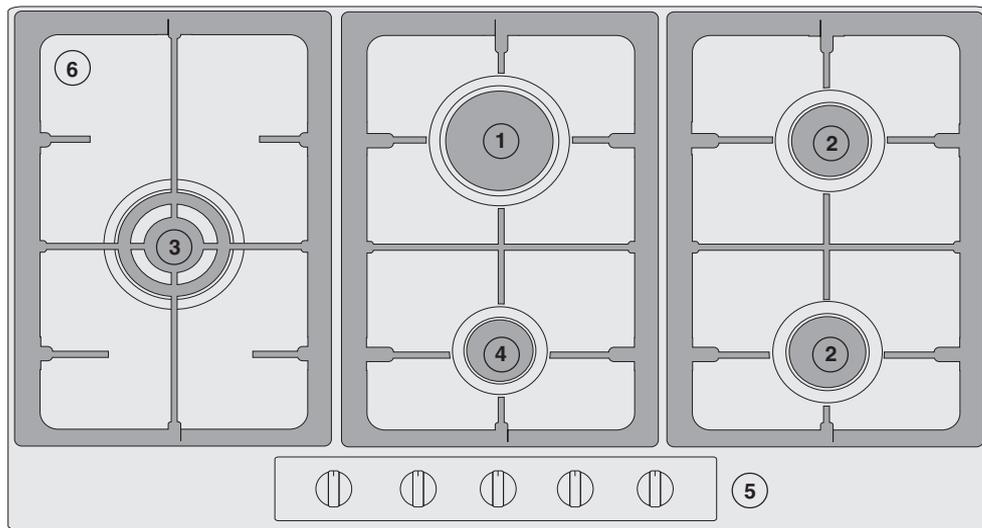
4 Queimador auxiliar (1,00 kW)

5 Botões de acionamento (manoplas)

6 Trempe grelha em ferro-gusa

- 1 Queimador rápido (2,85 kW)
- 2 Queimadores semi-rápidos (1,75 kW)
- 3 Queimador tripla chama (3,00 kW)
- 4 Queimador auxiliar (1,00 kW)
- 5 Botões de acionamento (manoplas)
- 6 Trempe grelha em ferro-gusa

COOKTOP 90 CM INOX(QT90CFVG)



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 90 cm
- Profundidade: 50 cm
- Altura: 3,5 cm
- Potência total: 10,35 kW

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores Sabaf: 5, um deles de tripla chama
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelhas em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Válvulas de segurança: gas-stop
- Voltagem: 110 ou 220 v/60 Hz

3 Vamos falar de segurança

O seu cooktop Falmec foi projetado e construído para atender às suas necessidades e lhe proporcionar qualidade de vida. No entanto, para usufruir o produto com praticidade e segurança, é preciso ter alguns cuidados.

- Fogões geram grandes quantidades de calor e, por isso, merecem cuidados especiais. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados de seu cooktop sempre que ele estiver funcionando (*leia também “Os pequenos e a cozinha”, na pág. 9*).

- Nunca coloque as mãos diretamente sobre painéis ou partes de seu cooktop que fiquem expostas ao calor sem antes se certificar de que estão frias. Verificar a temperatura dos objetos com a ponta dos dedos pode provocar sérias queimaduras.

- A mesa do cooktop é construída com bordas mais altas para conter o líquido

do que, eventualmente, transborde das panelas. Se uma panela transbordar, não tente limpar a mesa ou as grelhas (trempes) antes de se certificar de que tenham esfriado.

- Deve-se evitar que o fogão receba vento diretamente e não é recomendável instalá-lo em locais onde haja correntes de ar.

- A cozinha, por outro lado, não deve ser totalmente vedada. É importante que haja ventilação, por janelas ou exaustores.

- Sempre que for se ausentar de casa, lembre-se de fechar o registro de gás. Para os usuários de gás engarrafado (P-13), o conselho é manter o registro fechado sempre que o cooktop não estiver sendo usado.

- Cheiro de gás é sinal de perigo. Se você sentir cheiro de gás em sua co-

zinha, antes de qualquer coisa abra portas e janelas para ventilar o ambiente. Em seguida, feche o registro de gás – e isso vale tanto para os usuários de gás encanado (manufaturado ou natural) quanto para os de botijões de GLP. Não acione interruptores ou tomadas elétricas, não ligue aparelhos elétricos – nem mesmo ventiladores ou circuladores de ar – e, principalmente, não acenda fósforos e não produza qualquer outro tipo de chama. Se for possível, procure localizar a origem do vazamento de gás em conexões ou mangueiras. **Se houver furos, não faça remendos: substitua a mangueira por outra dentro dos padrões descritos neste manual e certificada pelo INMETRO.** Em caso de dúvida, entre em contato com a assistência técnica Falmec. Se o vazamento tiver origem nas instalações de sua casa, entre em contato com a companhia de gás de sua região.

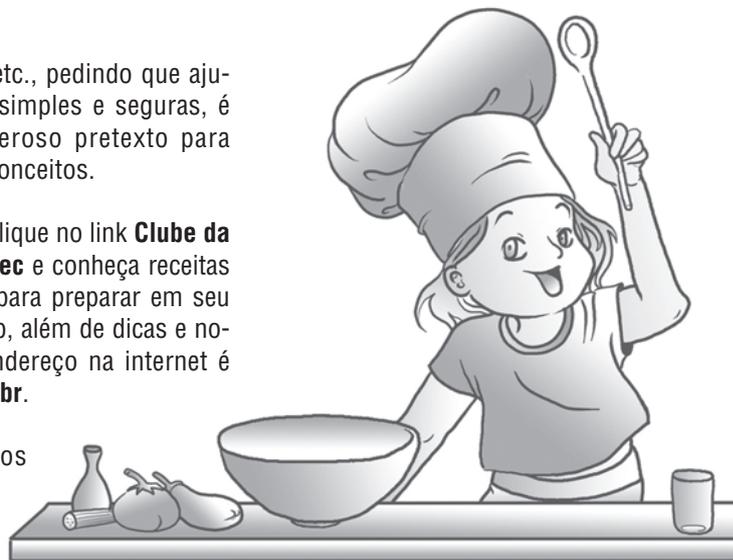
4 Os pequenos e a cozinha

A cozinha de casa costuma ser um lugar mágico, de onde surgem pratos deliciosos, aromas, cores e formas fascinantes. Poucos locais podem ser tão atraentes para as crianças. Por outro lado, poucos cômodos de nosso lar oferecem tantos perigos a elas. Talheres, louças, eletrodomésticos e objetos em altas temperaturas podem provocar acidentes sérios. Procure, sempre que possível, dar às crianças uma noção realista sobre esses perigos, sem apavorá-las. Explique por que elas não devem se aproximar de um fogão quando ele estiver funcionando. Engajar os cozinheiros mirins no preparo de lanches, almo-

ços de domingo, etc., pedindo que ajudem com tarefas simples e seguras, é um ótimo e prazeroso pretexto para transmitir esses conceitos.

Visite nosso site, clique no link **Clube da Boa Cozinha Falmec** e conheça receitas de grandes chefs para preparar em seu dominó ou cooktop, além de dicas e novidades. Nosso endereço na internet é **www.falmec.com.br**.

Convide os amigos para degustar seus pratos. Bom apetite!



5 É hora de instalar

Este capítulo contém informações importantes para o técnico que irá instalar o seu cooktop. Como já mencionamos, **é muito importante que a instalação de seu cooktop seja feita pelo Serviço Autorizado Falmec**. Uma instalação malfeita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto

e levar à perda da garantia. Você encontra a relação completa de nossa rede de assistência técnica no encarte que acompanha este manual.

Antes de iniciar a instalação, esteja certo de que tanto a voltagem quanto o tipo de gás disponível em sua residência –

natural, manufaturado (nafta) ou engarrafado (P-13) – são compatíveis com o produto. Caso seja necessário, o técnico está habilitado a substituir os injetores de gás pelo tipo indicado. Os três tipos de injetor fazem parte dos acessórios que acompanham o seu cooktop Falmec.

ATENÇÃO: se você utiliza gás engarrafado em sua casa e a distância entre o botijão de gás e o cooktop for maior que 80 cm, a instalação do gás deverá ser feita de acordo com as exigências da norma NBR 13932/97. Você deverá providenciar essa instalação antes de

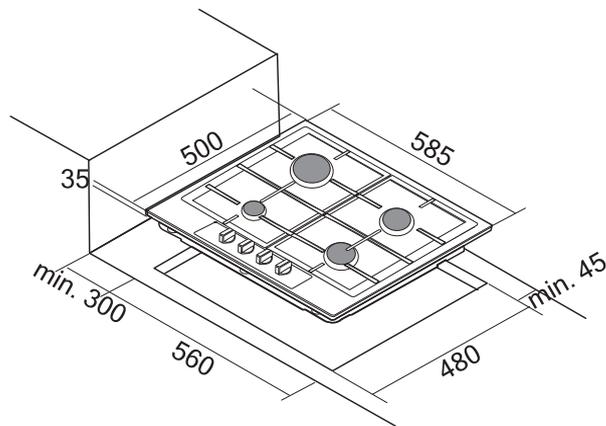
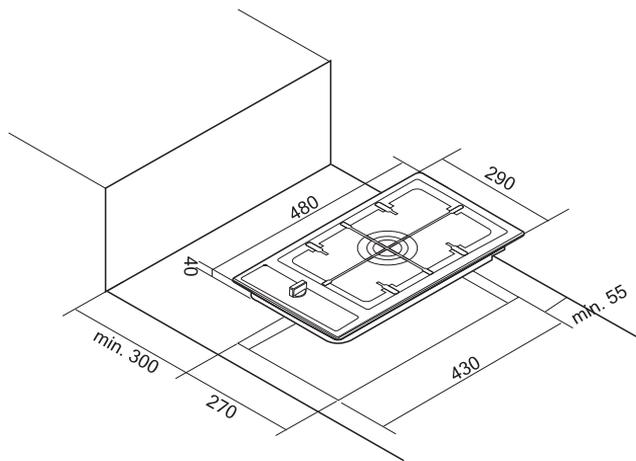
agendar a instalação do cooktop com a assistência técnica da Falmec.

A instalação pode ser feita em bancadas de granito, mármore, madeira, metal ou qualquer outro material que resista a uma variação de temperatu-

ra ambiente superior a 70° C.

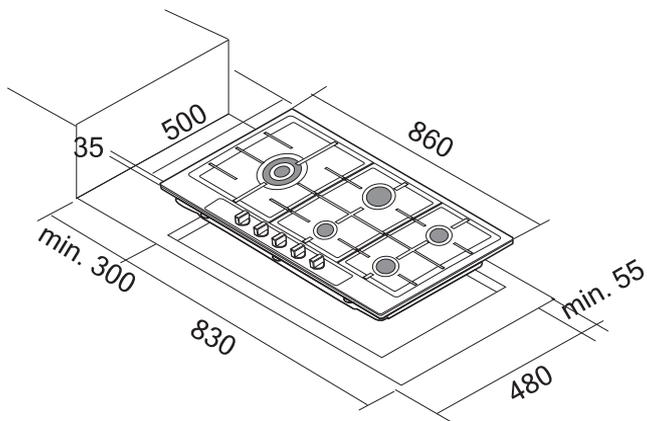
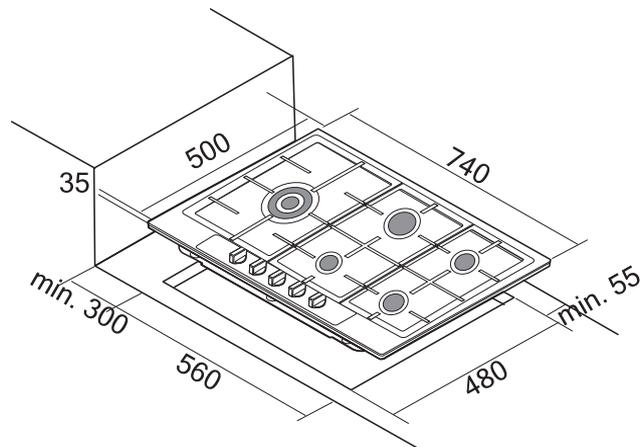
O nicho (espaço aberto na bancada ou móvel especialmente projetado e montado) que vai receber o cooktop deve ter as seguintes medidas para os modelos da Falmec:

Modelo 30 cm 1 ou 2 queimadores



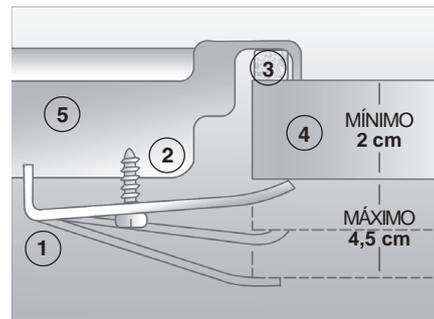
Modelo 60 cm

Modelo 75 cm



Modelo 90 cm

Antes de encaixar o cooktop na bancada, é preciso aplicar a fita de espuma auto-adesiva sobre a borda da abertura. A fita deve preencher todo o perímetro da abertura, para que a vedação seja perfeita. Para fixar o cooktop na bancada, utilize as presilhas fornecidas com o kit de instalação, posicionando os parafusos nos locais indicados na parte de baixo da mesa – há quatro furos com rosca onde devem ser atarraxados os parafusos (veja figura abaixo).

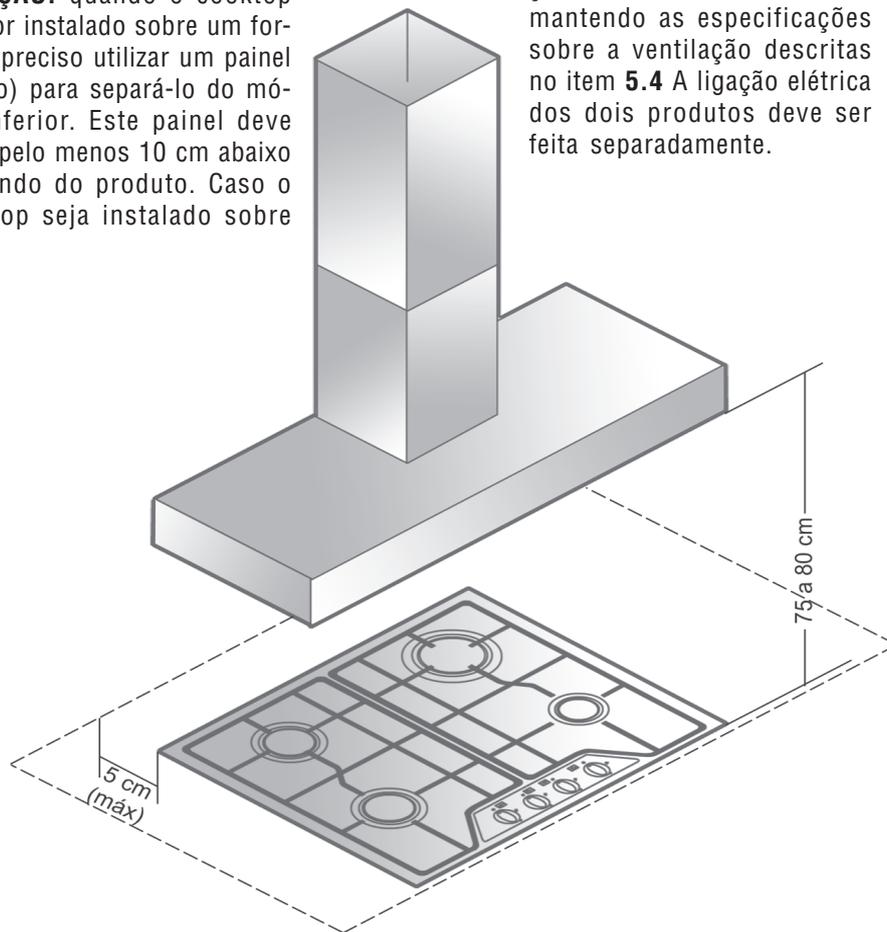


- 1 Presilha
- 2 Parafuso
- 3 Fita de espuma auto-adesiva
- 4 Bancada
- 5 Cooktop

5.1 Distâncias mínimas

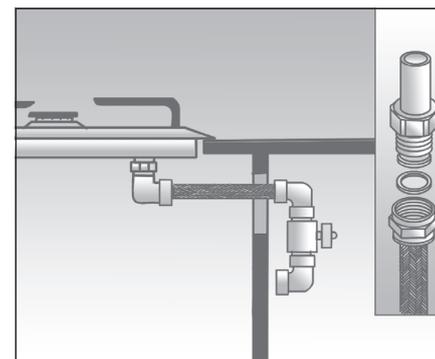
ATENÇÃO: quando o cooktop não for instalado sobre um forno, é preciso utilizar um painel (fundo) para separá-lo do móvel inferior. Este painel deve estar pelo menos 10 cm abaixo do fundo do produto. Caso o cooktop seja instalado sobre

um forno, seguir as instruções do fabricante do forno, mantendo as especificações sobre a ventilação descritas no item 5.4 A ligação elétrica dos dois produtos deve ser feita separadamente.



5.2 Como ligar o gás

A entrada de gás do cooktop está localizada do lado esquerdo da parte de baixo da mesa. Por isso, recomendamos que o registro de gás esteja instalado no mesmo canto ou que a mangueira de gás – no caso de você usar gás engarrafado (P-13) em sua residência – chegue ao nicho vinda também da esquerda. É muito importante que o registro de gás esteja localizado em um local de livre acesso, para poder ser operado facilmente sempre que necessário. A mangueira de gás metálica (NBR 14177) que acompanha o produto, após a instalação, ficará localizada sob o tampo do móvel ou bancada. Depois de conectar a mangueira no



TIPOS DE GÁS	PRESSÃO NECESSÁRIA
GLP (botijão)	2,8 - 3,0 Kpa
Natural (encanado)	1,8 - 2,0 Kpa
Manufaturado (encanado)	0,8 Kpa

registro, é importante testar as ligações com espuma de sabão (usa-se uma esponja para isso) para verificar se não há vazamentos.

5.3 Medindo a pressão

Antes de iniciar a instalação, o técnico deve verificar a pressão do gás em sua cozinha, utilizando um manômetro. **A pressão correta do gás é fundamental para o perfeito funcionamento do seu cooktop Falmecc.** Se a pressão do gás exceder a recomendada, o técnico irá instalar um regulador de pressão (conforme a NBR 8473). O regulador de pressão tem prazo de validade de cinco anos a partir de sua fabricação, que deve ser observada. O técnico também deve conferir se os injetores que estão instalados no produto são os indicados para o tipo de gás – engarrafado (P-13 – botijão), canalizado manufaturado ou canalizado natural – disponível em sua residência. Caso

seja necessário, o técnico fará rapidamente a troca dos injetores, utilizando o kit que acompanha o produto.

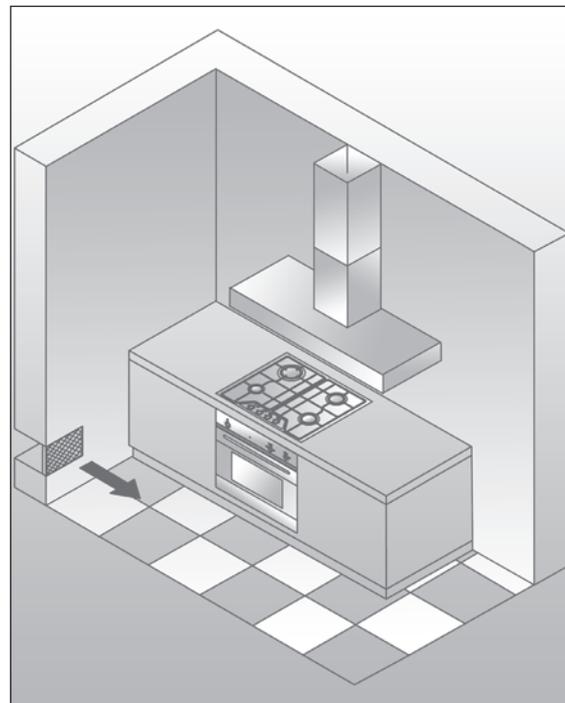
Importante: Se o gás em sua residência não for encanado, seu cooktop deve ter um botijão exclusivo.

5.4 Ventilação

Para que um aparelho a gás funcione corretamente e com segurança, é fundamental haver ventilação no ambiente, proporcionando ar suficiente para a combustão do gás. O fluxo de ar deve ser garantido por aberturas (uma ou mais de uma) nas paredes externas somando uma área de, no mínimo, 200 cm².

5.5 Exaustão

Os fogões a gás devem ter os resíduos da combustão exauridos através de uma coifa ligada diretamente ao exterior. Caso não seja possível instalar uma coifa, é necessário utilizar



um exaustor elétrico, instalado na parede exterior ou na janela da cozinha, desde que existam no local aberturas para a entrada de ar. Este exaustor deve ter a capacidade de renovar, por hora, de três a cinco vezes o volume do ar do ambiente.

5.6 A vez da eletricidade

Seu cooktop Falmecc é equipado com um sistema de acendimento automático independente para cada um dos queimadores. Para que esse sistema funcione, é necessário que o produto esteja ligado à corrente elétrica e que a voltagem seja compatível. Nossos produtos são oferecidos em versões para 110 volts e para 220 volts. A entrada de energia do cooktop está localizada do lado direito da parte de baixo da mesa (**fig. 1**). Por isso, recomendamos que a tomada de eletri-

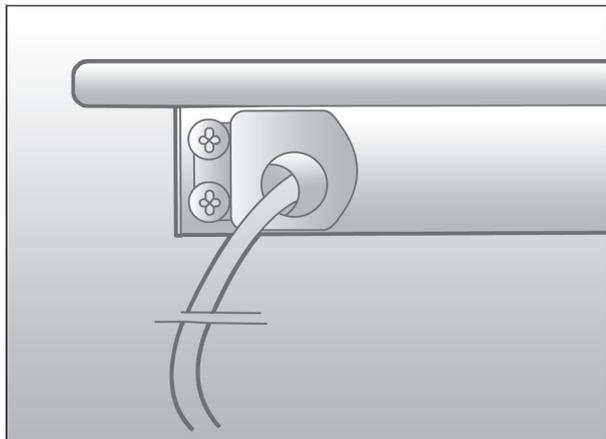
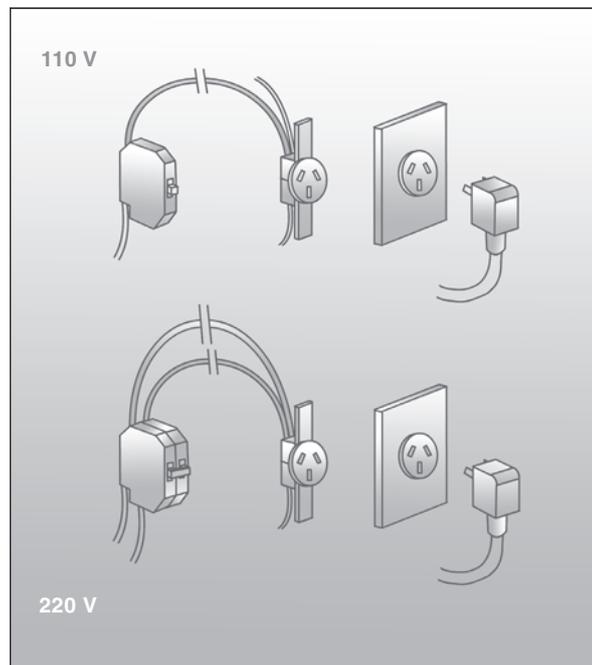


Fig. 1

cidade que irá alimentar o produto esteja localizada no lado direito da parede.

A tomada deverá ser utilizada exclusivamente pelo cooktop – não é aconselhável usar benjamins, tês, assim como extensões ou qualquer outra forma de desdobramento do ponto de energia. Improvisações desse tipo são quase sempre perigosas e podem levar à perda da garantia.

Seu cooktop **não vem** equipado de fábrica com um plug para conexão elétrica. O plug a ser utilizado é do tipo **tripolar** (de três pinos) para **10 ampères**. É muito importante que o produto seja corretamente aterrado. Com isso, você estará protegido de



choques elétricos no seu cooktop.

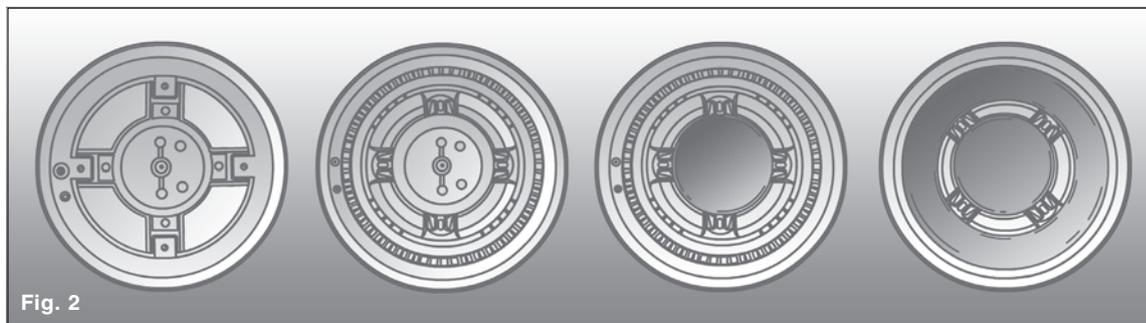
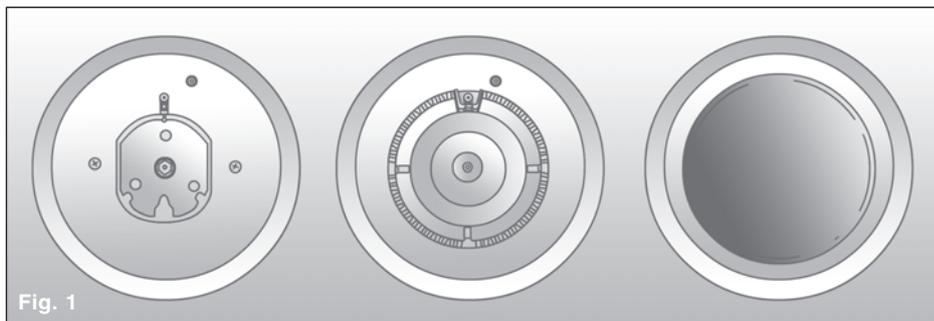
ATENÇÃO: se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, ele deve ser substituído por outro de idênticas especificações. A substituição deve ser executada somente pelo Serviço Autorizado Falmecc.

6 Montagem dos queimadores

Os queimadores dos cooktops são compostos de três (queimadores rápido, semi-rápido e auxiliar) ou quatro peças (queimador tripla chama). Verifique a configuração dos queimadores para o modelo de cooktop a montar. Cada conjunto é composto por:

- Base e difusor - queimadores, câmara de combustão, espalhador e coberturas, rápido, semi-rápido e auxiliar (*fig. 1*);

- Base, difusor central e difusor externo - câmara de combustão, espalhador e cobertura queimador tripla chama (*fig. 2*).



Monte os queimadores encaixando a base em seu nicho correspondente na mesa do fogão. Observe as ranhuras de encaixe para o acendedor automático e a válvula de segurança. Em seguida, coloque os difusores.

TIPOS DE QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PAINELA	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Auxiliar	10 cm	14 cm
Semi-rápido	16 cm	20 cm
Rápido	20 cm	24 cm
Tripla chama	24 cm	26 cm

7 Colocação das grelhas

Depois de montar os queimadores, posicione as trempes sobre a mesa do fogão, obedecendo sua posição correta, de acordo com o modelo e o encaixe. O modelo cooktop de quatro bocas (**fig. 1**) possui duas trempes (esquerda e direita) e os de cinco bocas (**fig. 2**) possuem três trempes (esquerda, central e direita). Os cooktops de cinco bocas vêm equipados com um suporte especial para panelas com fundo abaulado (como as orientais do tipo wok), que, quando necessário, deve ser posicionado sobre o queimador central de tripla chama (**fig. 3**).

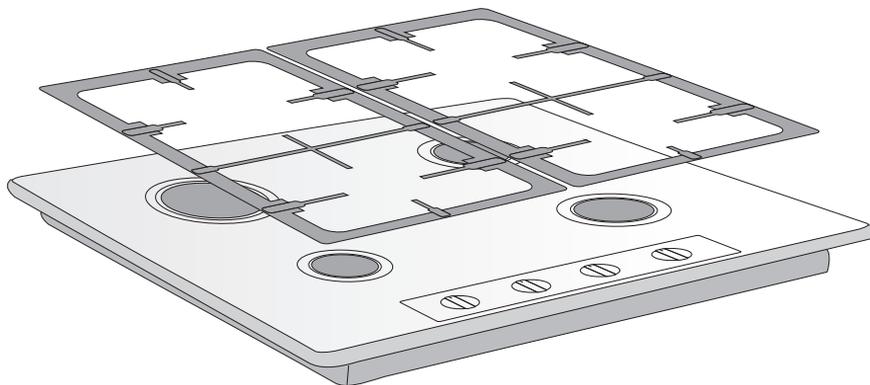


Fig. 1

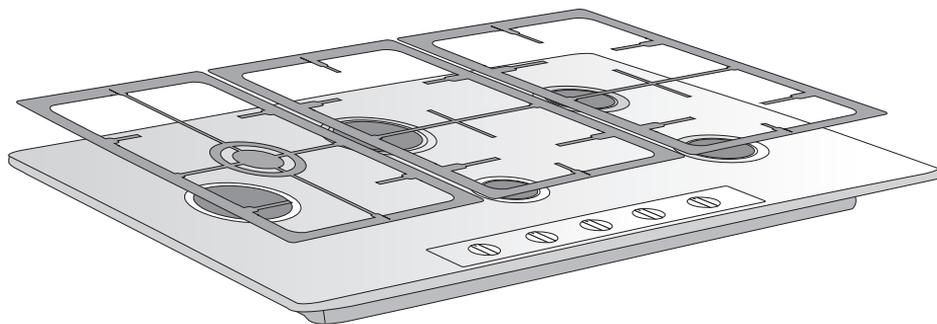


Fig. 2



Fig. 3

8 Acendimento

Seu cooktop possui acendimento automático independente para cada um dos queimadores. Para acender um queimador, pressione o botão (manopola) correspondente para baixo e gire no sentido anti-horário (da direita

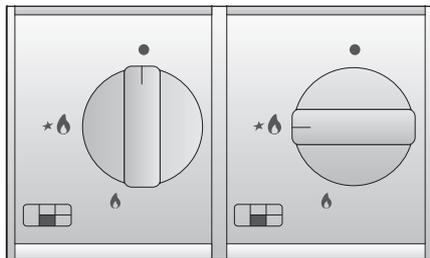


Fig. 1

9 E se faltar luz?

Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores de seu cooktop utilizando a chama de um fósforo ou um acendedor portátil. Nesse caso, aperte e gire o botão para a posição máxima, enquanto aproxima a chama do

queimador. Depois de o queimador acender, ainda mantenha o botão pressionado por cerca de cinco segundos. Então deixe de pressionar e gire o botão para regular o tamanho e a intensidade da chama que deseja utilizar (**fig.2**).

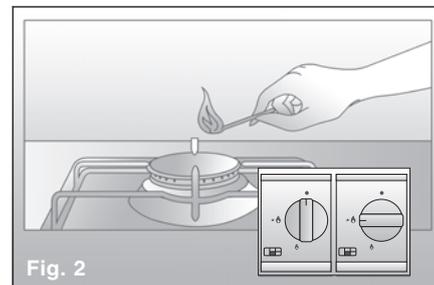


Fig. 2

10 Algumas dicas importantes

- Não pressione os botões, acionando o sistema de acendimento automático, por mais de 15 segundos, pois isso pode danificar seus componentes. Se, depois desse tempo, o queimador não tiver acendido ou tiver se apagado (por conta de uma corrente de ar, por exemplo), espere cerca de um minu-

to e só então volte a acionar o sistema. Se a dificuldade em acender os queimadores persistir, siga as instruções da *pág. 19*.

- Não utilize panelas de alumínio fino: elas podem não resistir à potência das chamas do cooktop e derreter.

- Antes de usar o seu cooktop, verifique se as grelhas estão firmes e perfeitamente encaixadas sobre a mesa.

- Escolha o tamanho certo de panela para o queimador e a chama que irá utilizar. As chamas não devem ultrapassar a circun-

ferência do fundo das panelas. Quando isso acontece, os cabos das panelas são expostos ao calor excessivo e podem derreter ou queimar suas mãos.

- Evite bater com as panelas sobre as grelhas para não danificar seu esmalte

11 Hora da limpeza

Manter seu cooktop Falmec sempre limpo e seco, livre de crostas de gordura, o que é muito importante para que ele tenha uma longa vida em sua cozinha. Por ter sua mesa fabricada em aço inox, ele está livre da corrosão, mas ainda assim necessita de alguns cuidados especiais. Vamos a eles.

• Só limpe seu cooktop depois dele esfriar completamente. Colocar componentes – como os espalhadores, grelhas (trempes) e coberturas dos queimadores ainda quentes dentro da água fria pode danificá-los.

- Antes de começar, desligue o plug da tomada de eletricidade ou o disjuntor no quadro de distribuição.
- Use sempre um pano macio e limpo ou uma esponja macia e limpa, com detergente neutro e seque muito bem. Para manter seu cooktop como novo,

de revestimento. Pelo mesmo motivo, nunca tente remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.

- Evite deixar os queimadores acesos sem que haja panelas sobre eles. Se precisar re-

uma vez por semana aplique vaselina líquida sobre a mesa de aço inox.

- Para limpar a mesa de aço inox, você também pode usar Brilha Inox seguindo as instruções contidas no rótulo.
- Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos de alimentos sobre a mesa de inox, remova-os o quanto antes. Alguns alimentos podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.
- Você pode desmontar os queimadores para facilitar a limpeza. Eles são compostos de três (**queimadores rápido, semi-rápido e auxiliar**) ou quatro peças (**queimador tripla chama**). Mas não utilize neles nenhum tipo de produto abrasivo. Após a limpeza, seque bem as peças e as encaixe em sua base. A umidade pode prejudicar o acendimento e o

tirar uma panela do fogo por mais de um minuto, desligue o queimador e, ao retornar, volte a ligá-lo. As panelas absorvem a maior parte do calor produzido pelos queimadores, que, quando funcionam sem essa cobertura, superaquecem os espalhadores, que podem ter seu revestimento danificado.

funcionamento dos queimadores.

- A base dos queimadores é protegida por um **ressalto** na mesa de aço inox. Ele evita que líquidos escorram para dentro das bases dos queimadores, onde estão localizados os injetores.
- As grelhas esmaltadas podem ser limpas com detergente ou colocadas em máquinas de lavar louça.
- Tenha especial cuidado ao limpar o painel do cooktop e as serigrafias com as indicações de queimadores e chamas. Utilize somente pano ou esponja macios, água e detergente neutro (isso é muito importante) e seque bem. Evite esfregá-las.
- **Durante a limpeza não utilize água em abundância na região dos botões de acendimento. Isto poderá causar danos ao seu cooktop.**

12 Os problemas mais comuns e suas soluções

Antes de acionar o Serviço Autorizado FALMEC, leia com atenção a tabela abaixo.

SE OS QUEIMADORES NÃO ACENDEM

- Veja se o registro de entrada de gás (no botijão ou na parede) está aberto;
- Verifique se há eletricidade em sua cozinha e se o plug está ligado à tomada;
- Examine o botijão e veja se há gás – ou, no caso do sistema encanado, se o fornecimento não foi interrompido;
- Verifique se os queimadores estão montados corretamente;
- Observe se os queimadores e o eletrodo de ignição estão secos e limpos;
- Se apenas um dos queimadores não funciona, verifique se o injetor não está obstruído.

SE A CHAMA SE APAGA SOZINHA

- Verifique se há correntes de ar em sua cozinha;
- Veja se o gás do botijão terminou ou se o fornecimento foi interrompido;
- Observe se não há sujeira ou umidade em torno dos queimadores.

SE AS CHAMAS ESTÃO MENORES DO QUE O NORMAL

- Examine os queimadores e veja se não estão sujos, úmidos ou obstruídos;
- Verifique se o registro do botijão de gás ou do encanamento está totalmente aberto;
- No caso do sistema encanado, veja se a pressão do gás está abaixo do indicado para o modelo de seu dominó ou cooktop.

13 Assistência técnica

A Falmec possui uma grande rede de serviço autorizado treinado com rigor e autorizada a atender aos seus clientes com total competência. Insistimos que qualquer serviço de montagem, regulagem ou reparo em nossos produtos deve ser realizado exclusivamente por esses técnicos. Você encontra a relação completa do **Serviço Autorizado Falmec** no Brasil no encarte que acompanha este Manual ou no nosso site: www.falmec.com.br.

14 Garantia

O seu produto Falmec é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, sendo:

- três primeiros meses: garantia legal;
- nove últimos meses: garantia adicional concedida pela FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

A garantia consiste da troca de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos constatados, pelo fabricante ou o serviço de assistência técnica credenciado pelo mesmo, como sendo de fabricação.

Durante o prazo de vigência, o produto contará com assistência técnica do Serviço Autorizado Falmec.

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

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;
- na instalação, as condições hidráulicas, elétricas ou de gás não forem compatíveis com as especificações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;
- na utilização do produto, não forem observadas as recomendações do Manual de Instruções;
- o produto tiver recebido maus tratos, descuido, ou ainda, sofrido modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas por FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.;

- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou adicional não cobrem:

- despesas com a instalação por pessoas e/ou entidades não credenciadas pela FALMEC DO BRASIL;
- despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela FALMEC DO BRASIL;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, instalações hidráulicas, de gás, alvenaria, aterramento, esgoto etc;
- falhas no funcionamento decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás da residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores aos limites estabelecidos no Manual de Instruções;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência em seu interior, de objetos estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do produto até o local definido da instalação;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em função de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;

- despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo taxa de visita do técnico, que determine que a falha do produto foi causada por motivo não coberto por este Termo de Garantia.

A garantia adicional não cobre:

- deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Falmec, o qual poderá cobrar taxa de deslocamento do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida por FALMEC DO BRASIL;
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, ou consumíveis, peças móveis e/ou removíveis em uso normal, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças, além das conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além daquelas explícitas neste Termo de Garantia.

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. reserva-se o direito de modificar as características técnicas, estéticas e de funcionamento de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados em território brasileiro.

É importante que este Manual e o Termo de Garantia dele constante sejam preservados junto com a Nota Fiscal de compra do produto.

FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

www.falmec.com.br

falmec

O segredo da boa cozinha são os ingredientes.

Fábrica / Showroom

Rua Araquém, 333 Bangu

Rio de Janeiro RJ

Cep: 21860-005

Tel/Fax: 21 3544-5353

info@falmec.com.br