

Manual de
Instruções

“
Linha
Cooktops”

FOGATTI

INSPIRADOS EM VOCÊ.

Parabéns

Obrigado por adquirir um produto com a marca FOGATTI. Você acaba de fazer uma excelente escolha. Você possui um produto da mais alta qualidade, desenvolvido sob altos padrões de exigência, confiabilidade e sofisticação. Fabricados com materiais resistentes de padrão internacional, apresentam excelente desempenho e durabilidade para lhe oferecer o melhor produto que sem dúvida, vai facilitar seu dia-a-dia.

Índice

Identificando o produto	04
O que acompanha o produto	05
Características técnicas	05
Cuidados	05
Alertas de segurança	05
Instruções de instalação	06
Instalação e nichos	07
Usando seu fogão	11
Limpeza e manutenção	11
Problemas e soluções	12
Garantia	13

**Para consulta atualizada das nossas
assistências técnicas autorizadas,
acesse o site
www.fogatti.com.br**

1. Identificando o produto

-  Botões do controle de gás e de acendimento
-  Queimador auxiliar
-  Trepes individuais esmaltadas
-  Queimador semi-rápido
-  Mesa de vidro
-  Queimador rápido
-  Mesa de Inox
-  Queimador quadrichama (QC)

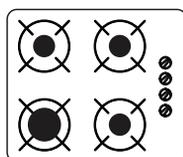
V100-QC



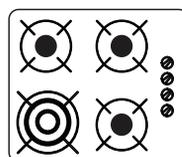
V200



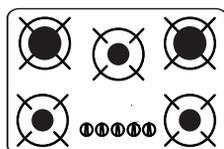
V400



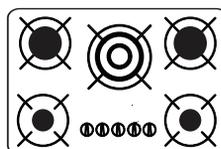
V400-QC



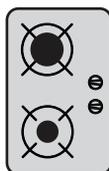
V500X



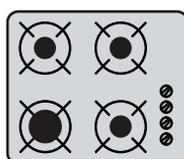
V500-QC



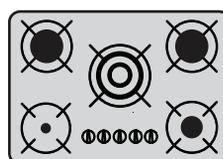
V200i



V400i



V500i



Queimador	Potência dos queimadores (potência nominal)
Quadrichama	3500 W
Rápido	3000 W
Semi-rápido	1750 W

Tabela referencial para todos os modelos de cooktops.

Economia

O seu fogão FOGATTI, com seus queimadores de última geração, gastam menos tempo na preparação dos alimentos devido a sua regulação ideal para cada tipo de prato, possibilitando uma sensível economia no consumo de

gás. Possuem tamanhos diferentes, um para cada tipo de potência (ultra-rápido, rápido, semi-rápido e auxiliar). Os queimadores e suas grades são em aço esmaltado, tornando a limpeza mais fácil e rápida.

2. O que acompanha seu produto

Fogão	Etiqueta do Inmetro
Trempe	Conjunto de queimadores

Quantidade de acordo com o modelo do produto.

3. Características técnicas

Tensão:	127V/220V - Bivolt
Potência Normal:	6,3W (127V) / 10,5 (220V)
Frequência:	60 (Hz)
Pressão do Gás:	28 a 37 mBar
Tipo de Gás:	GLP ou Natural

Comum a todos os produtos.

4. Cuidados

Segurança e Confiabilidade

A vedação total da mesa do seu fogão FOGATTI garante muito mais segurança, pois os encaixes para as grades e os queimadores totalmente vedados, evitam a entrada de líquidos e alimentos na parte interna. As grades são perfeitamente ajustadas à mesa.

5. Alertas de segurança

Instruções de Segurança

1- O aterramento de qualquer eletrodométrico é obrigatório. É imprescindível que você tenha um fio terra eficiente e adequadamente conectado à tomada do seu Fogão FOGATTI.

2 - Nunca utilize extensões e benjamins ao ligar os cabos elétricos na tomada.

Verifique periodicamente o estado e as condições das instalações elétricas e de gás.

3 - Vazamento de gás: Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás, pois isto pode causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão. Isto é muito importante: o gás GLP

é pesado (fica no nível do chão) e é asfixiante.

4 - Dê preferência à utilização dos queimadores traseiros; para preparar alimentos líquidos e nunca deixe utensílios com os cabos para fora da mesa do fogão; Evite uso de utensílios com fundos abaulados.

5 - Mantenha crianças e animais longe do fogão, quando em uso ou ainda quente e não deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos perto do produto. Feche o registro de gás quando o fogão não estiver em uso.

6 - Não instale o fogão em frente a portas e janelas, evitando correntes de ar que podem apagar a chama, mas mantenha a cozinha bem arejada quando usar o produto. Não instale o produto em frente a aparelhos de refrigeração evitando possível choque térmico.

7 - Exija sempre peças originais, adequadas e novas ou que mantenha as especificações técnicas do fabricante. A instalação do fogão deve ser realizada em local e condição segura e adequada (vide instruções de instalações).

6. Instruções de instalação

Este manual oferece todas as informações necessárias para você instalar seu fogão FOGATTI.

INSTALAÇÃO

1. Retire o isopor, as trempes e os plásticos que protegem algumas peças metálicas de seu fogão de mesa.

Antes de utilizá-lo passe um pano úmido com álcool/tira cola até remover a cola por inteiro das flanges. Se não o fizer as mesmas podem amarelar.

2. Escolha o local de instalação ideal: Fora do local de passagem e nunca em frente a portas e janelas ou próximo de aparelhos de refrigeração e pisos inflamáveis.

3. Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.

Mantenha o botijão fora da cozinha, abrigado e com ventilação.

4. Use sempre um regulador de pressão de gás GLP - NBR 8473 (fig.1) 28 mBar (2,8kPa = 280mm de coluna de H₂O) com mangueira plástica de comprimento máximo de 45 cm NBR 8613 (fig.2), pois sem ele há risco de excesso de pressão e um conseqüente vazamento de gás o que pode resultar num incêndio.



Fig.1



Fig.2

Instalação de Gás

Seu Fogão Fogatti sai de fábrica ajustado para gás GLP ou GN. Pedimos que verifique o modelo adquirido observando a etiqueta que acompanha o produto. Use braçadeiras metálicas para fixar a mangueira na extremidade situada na parte inferior do fogão e no regulador de pressão preso ao botijão.

A validade destes componentes pode comprometer o funcionamento do seu fogão. É aconselhável a troca dos mesmos a cada 5 anos (de acordo com sua data de validade).

Caso seu produto fique a uma distância superior a 1,5 metros do ponto de gás, ou o ambiente por onde a mangueira será

passada apresente temperaturas acima de 60° C ou risco de algo vir a danificar a mangueira de PVC, recomendamos que seja utilizada uma mangueira metálica flexível (neste caso, use adaptadores para mangueiras metálicas, os quais são encontrados nas lojas de peças para hidráulica e gás).

Verifique para que a mangueira não faça contato qualquer parte do móvel da unidade de embutimento (móvel da cozinha).

Verifique se há vazamentos: abra o regulador de pressão e passe espuma de sabão em todas as conexões. Caso haja formação de bolhas, feche o registro do regulador de gás e chame um técnico autorizado.

ATENÇÃO

Seu Fogão Fogatti sai de fábrica ajustado para gás GLP ou GN. Pedimos que verifique o modelo adquirido observando a etiqueta que acompanha o produto.

Se desejar transformar o ajuste de instalação do produto deverá contratar um profissional qualificado para realizar esta operação.

Não será mantida a garantia original do produto por problemas decorrentes de uma transformação inadequada.

Instalação Elétrica

A instalação deve ser feita conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. O seu fogão pode ser ligado em tensão de 110V ou 220V, respeitando as variações normalizadas de tensão.

Ligue o fio-terra verde (na parte posterior do fogão) a um ponto terra eficiente, conforme e normas da ABTN/NBR

5410 - Seção "aterramento". Consulte um profissional habilitado para essa instalação. A **FOGATTI** não assume nenhuma responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança nas instalações dos produtos. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada afim de evitar riscos.

Considerações Gerais

- Recomendamos o uso de uma fina camada de silicone para vedar a mesa do fogão ao tampo.
- Quando montar sobre balcões com portas, tome cuidado para que não haja contato do usuário com as partes quentes do produto.
- Recomendamos um espaço sem utilização de aproximadamente 20cm abaixo da base do fogão.
- Todo depurador ou coifa deve estar entre 65 e 85 cm acima da mesa do produto.

Se precisar retirar o fogão do nicho após instalado, faça assim: desligue o aparelho da rede elétrica e feche o registro de gás. Empurre o fogão de baixo para cima, retirando-o da base.

7. Instalação e nichos

Instalação em móveis e balcões

Os fogões de mesa FOGATTI são projetados para serem embutidos em móveis de cozinha ou tampos de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que estes contenham as seguintes dimensões:

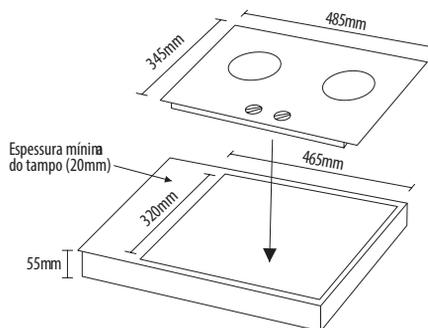
Cooktop 200i

Largura: 485mm

Profundidade: 345mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



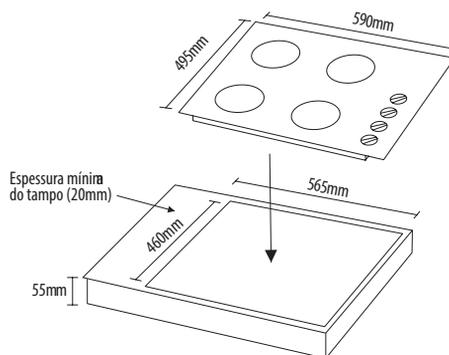
Cooktop 400i

Largura: 590mm

Profundidade: 495mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



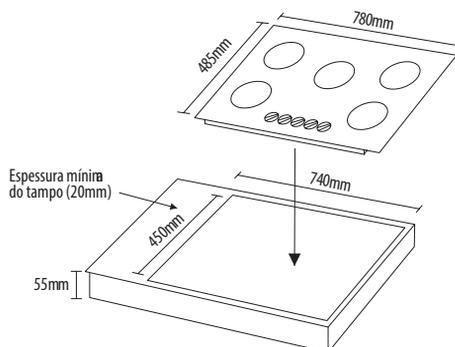
Cooktop 500i

Largura: 780mm

Profundidade: 485mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



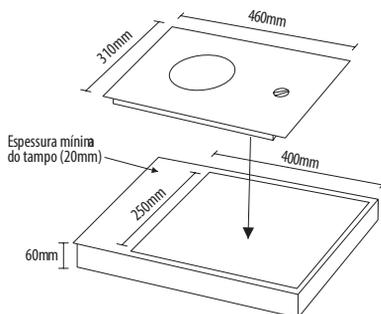
Cooktop V100QC

Largura: 460mm

Profundidade: 310mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



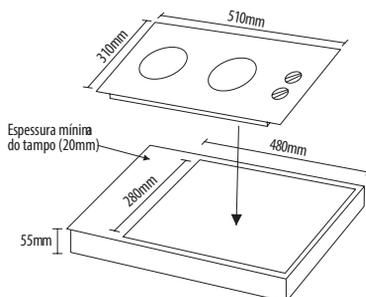
Cooktop V200

Largura: 510mm

Profundidade: 310mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



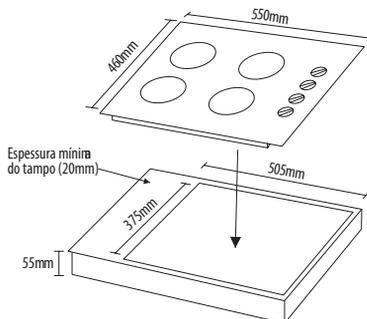
Cooktop V400

Largura: 550mm

Profundidade: 460mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



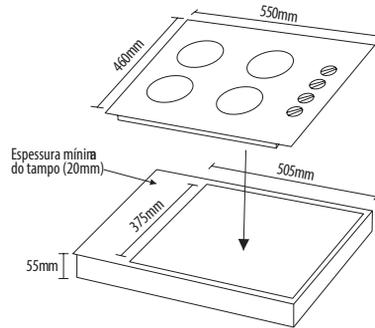
Cooktop V400QC

Largura: 550mm

Profundidade: 460mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



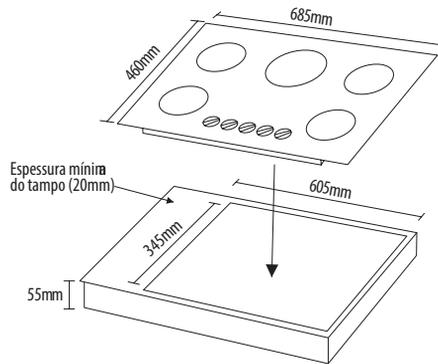
Cooktop V500X

Largura: 685mm

Profundidade: 460mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.



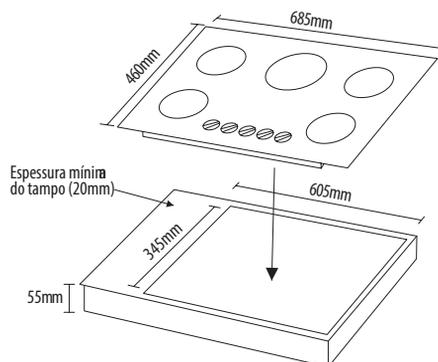
Cooktop V500QC

Largura: 685mm

Profundidade: 460mm

Altura*: 50mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

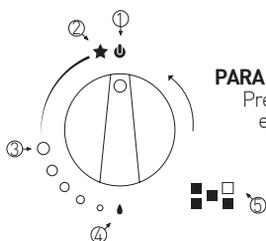


8. Usando seu Fogão

Os botões de acendimento e controle de gás devem ser girados no sentido anti-horário para ligar e aquecer os alimentos. A regulagem é feita girando o botão do ponto branco (desligado) no sentido da chama grande (máxima potência de gás) até a chama pequena (mínima potência de gás). Para desligar basta girar os botões no sentido horário. O seu fogão FOGATTI tem acendimento super automático, por isso, para acender qualquer queimador basta girar o botão correspondente ao queimador no sentido anti-horário. Depois é só ajustar a potência da chama. No caso de falta de energia elétrica, o acendimento poderá ser feito girando o botão na regulagem desejada (máxima ou mínima) e aproximar uma chama do queimador.

Simbologia do Fogão

- 1 - Posição Desligado
- 2 - Posição de Acendimento
- 3 - Posição Chama Máxima
- 4 - Posição Chama Mínima
- 5 - Queimador da Mesa Acionado



Para um consumo menor de gás e maior segurança, recomendamos o uso de panelas com os diâmetros adequados aos queimadores, evitando desta forma que a chama se projete para fora das panelas.

Diâmetro mínimo e máximo das panelas

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro Máximo
Auxiliar	80mm	160mm
Semi-rápido	120mm	220mm
Rápido	160mm	260mm
Quadrichama	180mm	280mm

NOTA: Sob pena de perda da garantia, o fabricante recomenda o NÃO uso de panelas feitas com material refratário, assim como a colocação de chapas de ferro e outros materiais. Portanto, utilize panelas em bom estado com fundos planos e sem deformações.

Correto



Errado



Errado



9. Limpeza e Manutenção

Antes de qualquer manutenção, desligue o produto da tomada.

Para limpar a mesa, retire as grades, mas mantenha os espalhadores e queimadores no local. Após, retire os espalhadores e queimadores e faça a limpeza.

Lave as partes esmaltadas (grelhas e espalhadores), somente com água morna e detergente. Não use produtos químicos ou abrasivos. Lave frequentemente os queimadores com água

quente e detergente, tirando bem as incrustações.

Lave as partes em aço inoxidável com água e detergente e seque com um pano macio.

Faça periodicamente uma limpeza nos ignitores dos queimadores, para evitar dificuldades de acendimento.

Eletrodos sujos provocam o desaparecimento da faísca elétrica para o acendimento. Limpe-os com uma escovinha e sabão neutro, sempre que necessário. Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.

Nota: Deixe resfriar as peças esmaltadas antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, evitando assim que as mesmas fiquem lascadas.

Nunca use limão ou vinagre na limpeza!

10. Problemas e Soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão FOGATTI.

Antes de solicitar a assistência técnica, confira:

1.PROBLEMA: FOGÃO NÃO ACENDE

VERIFIQUE;

- O botijão está vazio ou o regulador de pressão está fechado;
- O gás está no fim ou a mangueira está dobrada;
- O fogão está ligado na tomada; falta

energia elétrica;

- Queimadores estão bem instalados ou se estão sujos/molhados.

2.PROBLEMA: UM DOS QUEIMADORES NÃO ACENDE

VERIFIQUE;

- Há detritos no espalhador, queimador ou injetor de gás. Fazer uma Limpeza.

3.PROBLEMA: CHAMA AMARELA, ESCURECENDO PANEIS OU APAGANDO

VERIFIQUE;

- O gás está no fim ou a mangueira está dobrada;
- Queimadores estão bem instalados ou se estão sujos/ molhados.

4.PROBLEMA: VAZAMENTO DE GÁS

VERIFIQUE;

- Se todos os botões de acionamento estão fechados;
- A mangueira está furada ou mal encaixada;
- As braçadeiras estão soltas ou frouxas;
- O regulador de pressão está com vazamento.

Garantia

Lembre-se: A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra.

O fabricante garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de 12 meses, contado a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. São divididos os 12 meses em:

Os 3 (três) primeiros meses da garantia legal;

Os 9 (nove) meses seguintes são da garantia especial complementar, concedida pela FOGATTI Eletrodomésticos.

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado para a FOGATTI, que solicitará ao serviço autorizado o devido atendimento. O conserto ou substituição de peças defeituosas será feito durante a vigência desta garantia.

A garantia perderá a validade quando:

- Houver 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 de Instruções.
 - O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
 - O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela FOGATTI.
 - O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
 - Se forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno.
 - Utilizar painéis de materiais e diâmetros inadequados, conforme página 11
- Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia.
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

As garantias legal e especial não cobrem:

- Produtos ou peças danificadas devido acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto. Citamos como exemplo a rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento.
- Chamadas (técnico) relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança ao Consumidor.
- Danos ao aparelho causados pelo uso de detergente abrasivo.

A garantia especial não cobre:

- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado FOGATTI.
- Vidros, acessórios, peças plásticas, lâmpadas e cabo elétrico.

Observações:

Despesas eventuais, por conta do consumidor:

- As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Esta garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia.
- Em caso de uso comercial, a manutenção e serviço livre de despesas devem ser discutidos previamente com agente de vendas autorizado.
- Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.

Local da Compra: _____

Data da Compra: _____

Modelo: _____

Carimbo da loja:

**Para consulta atualizada das nossas
assistências técnicas autorizadas,
acesse o site
www.fogatti.com.br**

FOGATTI
INSPIRADOS EM VOCÊ.

Central de Atendimento Fogatti: (47) 3236.1600
www.fogatti.com.br | sac@fogatti.com.br
De segunda a sexta durante o expediente comercial.

FOGATTI

INSPIRADOS EM VOCÊ.

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP 89032-002 | Blumenau/SC
Fone: 47 3236.1600 | Fax: 47 3236.1616 | sac@fogatti.com.br

www.fogatti.com.br



A Fogatti reserva-se o direito de, a qualquer tempo, revisar, alterar ou descontinuar seus produtos bem como as condições descritas neste Manual, sem que isto incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com a assistência técnica, revendedor, comprador ou terceiros.