

CERTIFICADO DE GARANTIA

Garantia: 3 meses Legal

1 – A FAST GOURMET METALÚRGICA LTDA. Garante ao primeiro Comp ador/Consumidor deste produto adquirido do revendedor Autorizado, contra qualquer defeito de matéria prima e montagem que o mesmo apresentar no prazo de **90 dias (3 meses) legal** e que impeçam seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

2 – É responsabilidade do cliente contatar a **FAST GOURMET** caso haja algum defeito de fabricação do produto, através do SAC pelo telefone **17 99675-5743** , WhatsApp **17-99600-8201** ou pelo Email: **sacfastgourmet@gmail.com**.

3 – O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado dos produtos **FAST GOURMET** a fazer constar na Nota Fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o manual de Instrução.

4 – Os reparos que se fizerem necessários em nossos produtos deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada da marca **FAST GOURMET**.

5 – Dentro do período da garantia o produto entregue em qualquer revendedor autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota fiscal e o presente termo de Garantia devidamente preenchido.

6 – Esta Garantia não cobre vidros, lâmpadas, resistências, fusíveis, solenóides e controladores digitais. Defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes de natureza, instalações em desacordo com o Manual de Instruções, uso de serviços de terceiros não relacionados à nossa Assistência Técnica Autorizada, transportes realizados por terceiros e defeitos na rede elétrica, também não são cobertos pela garantia.

7 – Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão de obra correrão por conta do usuário.

8 – A montagem dos produtos deverá ser executada com equipamentos de segurança e ferramentas adequadas ao tipo do produto. A empresa **FAST GOURMET** não se responsabilizará por danos físicos providos da falta de uso dos mesmos.

**Preencher os campos no ato da venda,
o não preenchimento implicará na perda da Garantia.**

Nome: _____

RG: _____

CPF: _____

Produto: _____

Vendedor: _____

Loja: _____

Data Compra: ____ / ____ / _____. Nota Fiscal N°: _____

Número de Série: _____

*Fast***GOURMET**

Anel Viário Ernesto Segundo, 4000/1 - Monjolinho

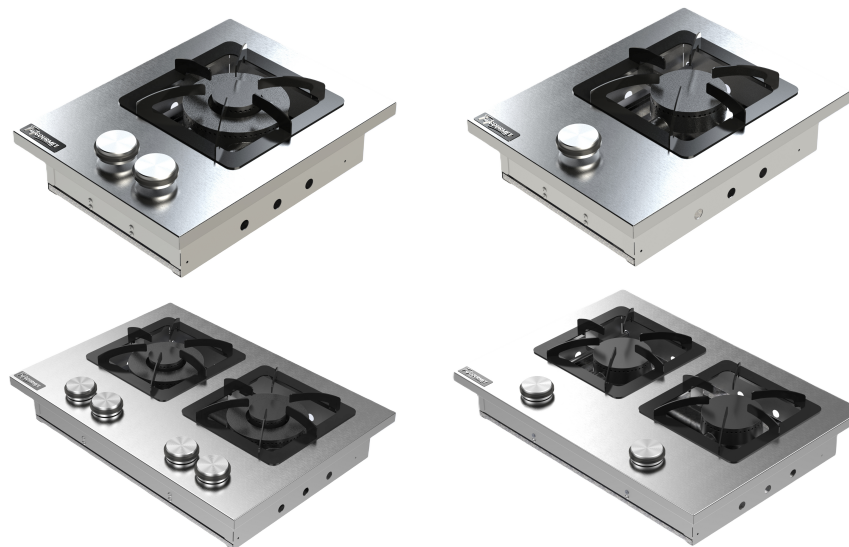
CEP: 15.840-000

FONE/FAX: 17-3546-9990 WhatsApp: 17-99600-8201

sacfastgourmet@gmail.com

Cooktop

Fogão de Alvenaria



**Manual de Instruções e
Certificado de Garantia**

Índice

• Informações da panela.....	2
• Regras gerais para utilização dos botijões (baixa pressão).....	3
• Informações básicas.....	3
• Uso do Botão.....	4
• Instalando o Fogão.....	4
• Queimadores.....	4
• Capacidade.....	4
• Instruções de segurança.....	5
• Medidas fogões montados.....	5
• Instalação de gás GLP.....	6
• Análise e resolução de problemas.....	7
• Limpeza.....	7
• Manutenção.....	7
• Queima das chamas.....	7
• Certificado de garantia.....	8

Cuidados com a Panela

Para menor consumo de gás e para que a chama das bocas não agreda a mesa do fogão, é recomendado o uso de panelas com diâmetro indicado, posicione as panelas no centro da trempe (grelha). Utilize somente panelas com base plana, panelas com base arredondada e/ou irregulares não permitem estabilidade.

Nos modelos com grelhas de 20 cm, deve-se usar panelas com até 20 cm de diâmetro.



Análise e Resolução de Problemas

Ocorrência	Procedimento
A chama se apaga ocasionalmente	Verifique se há corrente de ar na direção do fogão. Verifique se o gás está acabando.
A chama está sujando as panelas	Verifique se o gás está no fim ou existe alguma obstrução dentro dos queimadores
A chama está baixa e não aumenta	Verifique se o gás está no fim ou, se a torneira do registro está bem aberta.
Aparecem cascas de gelo na superfície externa dos botijões	Verifique sua carga de gás, pois isso é resultante de insuficiência de carga. Para solucionar total problema, deve-se aumentar o número de botijões ou verificar se o regulador não está deficiente.
A chama está fugindo; O queimador engole a chama;	Posição incorreta do queimador (verifique) Posição incorreta do espalhador de chamas (verifique) Regulagem de ar do queimador está muito aberta (entre em contato com a empresa (17) 99675-5743)

Limpeza

A limpeza do fogão deve ocorrer quando o mesmo estiver completamente frio e desligado.

- Use apenas um pano umedecido com água e sabão neutro; Secar rapidamente logo após a limpeza;
- Ou utilizar desengordurante em spray;
- Nos queimadores, após a limpeza, colocá-los no mesmo lugar;
- Nunca usar palha de aço ou objetos pontiagudos para a limpeza do fogão;
- Nunca utilizar água corrente;
- Nunca utilize produtos abrasivos, corrosivos ou à base de cloro;
- Não deixe cair água ou detritos no sistema de gás, pois podem desregular as chamas;
- Não use produtos inflamáveis;
- Não use vapor para limpeza;

Queima das Chamas

As chamas dos fogões possuem a cor azulada, o que significa o bom funcionamento das mesmas, porém quando as chamas se apresentarem na cor amarelada significa o mal funcionamento, que pode ocorrer devido:

1. Queimadores sujos por gordura;
2. Pouca entrada de ar no queimador;
3. Injetores sujos devido à baixa qualidade do gás;
4. Fim do gás;

Instalação de Gás GLP

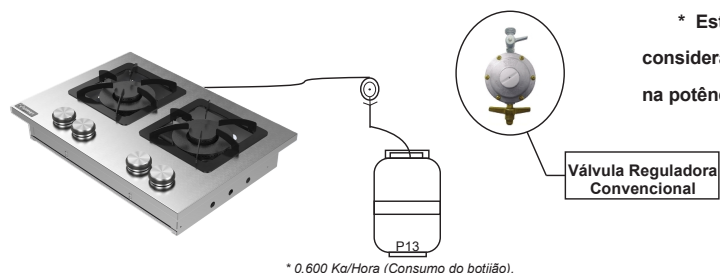
Para saber qual o consumo máximo de gás do seu modelo de fogão, basta utilizar os cálculos a seguir:

Ex: Fogão Cooktop 2BCD. 20x20 2QD = (2 x 0,280) = 0,560 Kg/Hora

C ó d i g o	C a p a c i d a d e	Kg/ H o r a
P -13	13 Kg	0,6
P -45	45 Kg	1

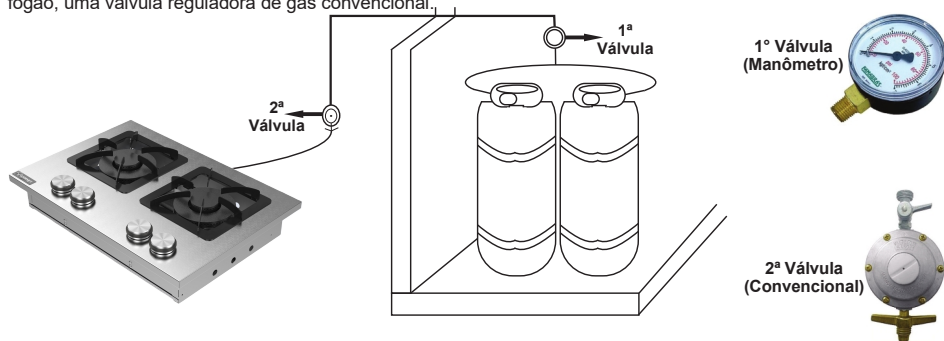
Há dois tipos de instalação de gás GLP, a que os botijões ficam perto do fogão e a que os botijões ficam distantes do mesmo.

1º Quando os botijões estão próximos ao fogão utiliza-se apenas uma válvula reguladora de pressão.



* 0,600 Kg/Hora (Consumo do botijão).

2º Quando os botijões estão distantes do fogão, em uma central, estala-se no local a primeira válvula, de 1º estágio (manômetro), colocando como condutor do gás até o fogão uma tubulação de cobre. Instale no final, ao lado do fogão, uma válvula reguladora de gás convencional.



Certifique-se de que não há vazamento nas válvulas e nas ligações das mangueiras. Para isso, utilize sabão ou detergente, se formar bolhas é sinal de que há vazamento. **NUNCA UTILIZE FOGO.**

Para uma correta utilização e instalação dos fornos e fogões industriais, partiremos do princípio de que **FOGÃO INDUSTRIAL não é FOGÃO DOMÉSTICO**. Suas características são diferentes, portanto seu consumo de gás, sua utilização, seu modo de cuidar também devem ser.

Manutenção

Recomenda-se fazer inspeções e manutenção do produto a cada 6 meses com utilização de grande frequência. Recomenda-se manutenção a cada 8 meses com utilização de pequena frequência. Para a realização da tarefa acione um técnico de sua confiança ou indicado pela empresa.

Regras Gerais para Utilização de Botijões (Produto BAIXA PRESSÃO)

Produto	Regulador de Gás
Fogão 1 Boca	2 Kg/Hora
Fogão 2 Bocas	2 Kg/Hora



Regulador de Gás para BAIXA PRESSÃO



Mangueira para ligação entre o fogão no regulador de gás NBR 8613

Abraçadeiras Utilizadas (2)

NUNCA UTILIZAR MANGUEIRA DE GÁS ALTA PRESSÃO PARA INSTALAR O FOGÃO DE BAIXA PRESSÃO!
NUNCA LIGAR O FOGÃO DIRETAMENTE NO BOTIJÃO SEM UMA VÁLVULA REGULADORA DE GÁS!
PERIGO

*** O NÃO CUMPRIMENTO DA INSTALAÇÃO DE GÁS CORRETA ACARRETA EM VAZAMENTO DE GÁS ***



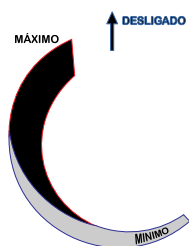
Informações Básicas

1. Nunca utilize seu fogão para secar roupas, tênis ou panos de cozinha;
2. Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes;
3. Nunca deixe, após utilizar o fogão, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, principalmente à noite;
4. Para um perfeito aproveitamento da chama e menor consumo de gás, caso necessário reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pela base da penela;
5. Nunca deixe de fechar o registro após a utilização do fogão;
6. A válvula de gás baixa pressão nunca deve ser violada, pois já vem regulada pelo fabricante;
7. Deve ser respeitada uma distância de 10cm em torno do fogão;

Instalando o Fogão

Os fogões de alvenaria são feitos para serem EMBUTIDOS ou sob BANCADAS.

- Não utilizar o fogão sob BANCADAS de madeiras, plásticos ou superfícies inflamáveis.
- Nunca embutir o fogão em superfícies de madeiras ou que possam ocasionar acidentes;
- Recomendado embutir o fogão apenas em pedras de granito;
- O fogão deverá ser instalado de lado, para que quando o usuário for utilizar os botões, não coloque o braço na mesma direção que as chamas;
- A instalação deverá ser feita por pessoa capacitada e com conhecimento total deste manual;
- A instalação de gás deverá ser feita após a instalação do fogão no local que será utilizado;

Botão

Posição Escura: Nesta posição a chama exerce sua capacidade máxima.

Posição Clara: Nesta posição a chama exerce sua capacidade mínima.

Com o botão totalmente na vertical, a saída de gás se encontra fechada, seja, o registro está desligado.

Queimadores

Os queimadores são um dos principais itens do fogão, por isso precisam de grande atenção, tais como:

1. São encaixados, o que facilita sua remoção para limpeza e manutenção;
2. Cada modelo possui um consumo de gás, para **BAIXA PRESSÃO**, são:

(Modelos com boca de tamanho 20x20 cm)

Modelo	Consumo
Queimador Duplo Menor (Q.D.M)	0,280 Kg/Hora
Queimador Simples Pequeno (Q.S.P)	0,120 Kg/Hora

Capacidade

Sempre siga a quantidade e capacidade de botijões para cada modelo de fogão de maneira correta.

Cada botijão (P-13 ou P- 45) deverá ter suas válvulas reguladoaras de pressão correspondentes.

Deste modo, a alimentação do produto estará sendo de forma correspondente e, em consequência, o mesmo terá bom rendimento.

Instruções de Segurança

Os fogões à gás da Fas Gourmet, são fabricados para funcionarem com válvula reguladora de pressão G.L.P. (Gás Liquefeito de Petróleo), baixa pressão, e de acordo com as normas de segurança da A.B.NT. (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A Fast Gourmet recomenda a instalação dos fogões em lugares arejados, mas protegidos de correntes de ar, evitando também lugares úmidos.

Para o bom funcionamento do fogão é necessário o uso de equipamentos corretos.

Os botijões ou cilindros devem ser instalados conforme a necessidade e as normas da empresa.

Recomendamos que a instalação da rede de gás seja realizada por profissionais treinados.

ATENÇÃO

- Os botijões ou cilindros não devem ser colocados a uma distância maior que 2 (dois) metros dos fogão. Caso houver necessidade de maior distância, deve-se adaptar um manômetro no cilindro ou botijão e um regulador junto ao fogão.
- O registro de gás deve ser exclusivo para o Cooktop e estar dentro do ambiente em que o produto se encontra;
- O registro deve estar visível, em local de fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema;

Medidas dos Fogões Montados - Externa

Produtos	Medidas (Altura x Frente x Profundidade)
Fogão 1 Boca 20x20	121 x 304 x 394 mm
Fogão 2 Bocas 20x20	121 x 558 x 394 mm

Medidas Internas

Produtos	Medidas (Altura x Frente x Profundidade)
Fogão 1 Boca 20x20	76, x 250 x 364 mm
Fogão 2 Bocas 20x20	76 x 504 x 364 mm

*A medida para realizar o corte da pedra deve ser considerada a MEDIDA INTERNA com acréscimo de 20 mm *