

  
**ARIX**  
PRAZER EM COZINHAR



# MANUAL PARA OS COOKTOPS

**60 cm com 4 queimadores e comando lateral (SD6XG)**

---

**60 cm com 4 queimadores e comando frontal (FS6XG-C)**

---

**70 cm com 5 queimadores e comando frontal (FS7XW-C)**

---

## Obrigado por sua escolha!

A Arix 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 para a cozinha Arix, 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

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

## 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 também as características do produto (modelo, número de série, voltagem e tipo de gás), impressas na placa de identificação, localizada na parte inferior do seu cooktop Arix. Essa etiqueta não deve ser removida em hipótese alguma, 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 8);

- 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 (figura 1) - são fornecidos jogos para os três tipos de gás de uso doméstico no Brasil: manufaturado (nafta), natural e GLP engarrafado (P-3) - este último já vem instalado no cooktop. Veja também se estão presentes a fita de espuma para vedação, as plaquetas (presilhas; figura 2) para fixação e a mangueira de metal flexível (figura 3) - **ATENÇÃO: este item não acompanha o produto.**

- Lembre-se que modificar ou alterar as características do produto ou desprezar 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 sempre um técnico autorizado;

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

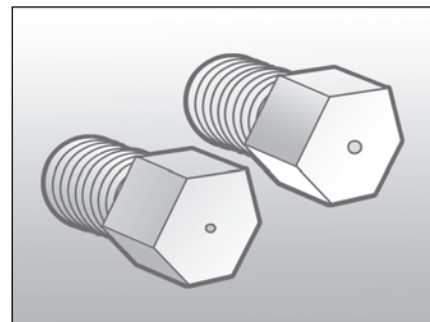


Fig. 1

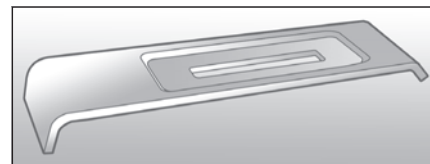


Fig. 2

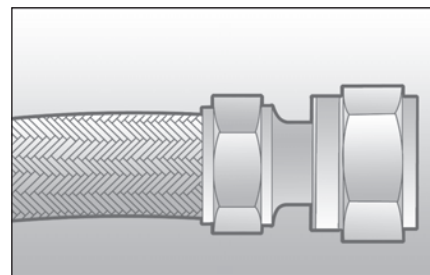
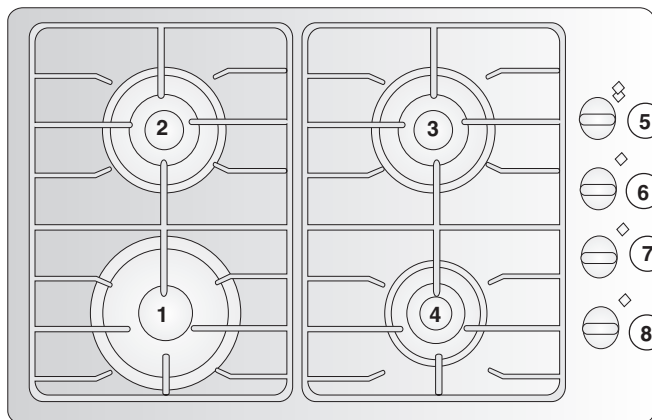


Fig. 3 - Este item não acompanha o produto

## 2 Conheça o seu cooktop Arix

Este manual acompanha 3 modelos diferentes de cooktops. Identifique o que você escolheu, veja a configuração de queimadores que ele oferece e também suas características técnicas:

### 60 cm inox com 4 queimadores e comando lateral (SD6XG)



#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 58,0 cm
- Profundidade: 50,0 cm
- Altura: 8,7 cm
- Potência total: 7,30 kw
- Consumo nominal total: 531g/h

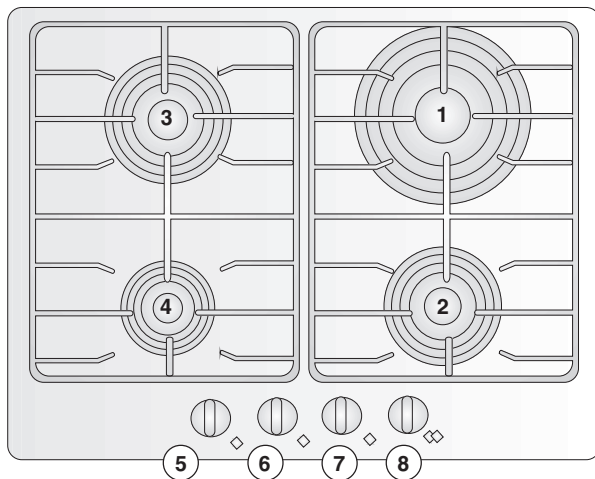
#### OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores: 4
- Comando: Lateral
- Mesa com borda lateral
- Grelhas (trempes): esmaltadas
- Acendimento: individual
- Voltagem: 110/220v 60 Hz

1. Queimador rápido (3,00kW)
2. Queimador semirrápido (1,75kW)
3. Queimador semirrápido (1,75kW)
4. Queimador auxiliar (1,00kW)
5. Botão de controle do queimador nº 3
6. Botão de controle do queimador nº 2
7. Botão de controle do queimador nº 1
8. Botão de controle do queimador nº 4

1. Queimador rápido (2,80kW)
2. Queimador semirrápido (1,75kW)
3. Queimador semirrápido (1,75kW)
4. Queimador auxiliar (1,00kW)
5. Botão de controle do queimador nº 4
6. Botão de controle do queimador nº 3
7. Botão de controle do queimador nº 1
8. Botão de controle do queimador nº 2

## 60 cm inox com 4 queimadores e comando frontal (FS6XG-C)



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 58,0 cm
- Profundidade: 50,0 cm
- Altura: 8,7 cm
- Potência total: 7,30 kw
- Consumo nominal total: 531g/h

### OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores: 4
- Comando: Frontal
- Mesa com borda lateral
- Grelhas (trempes): em ferro-gusa
- Acendimento: individual
- Voltagem: 110/220v 60 Hz

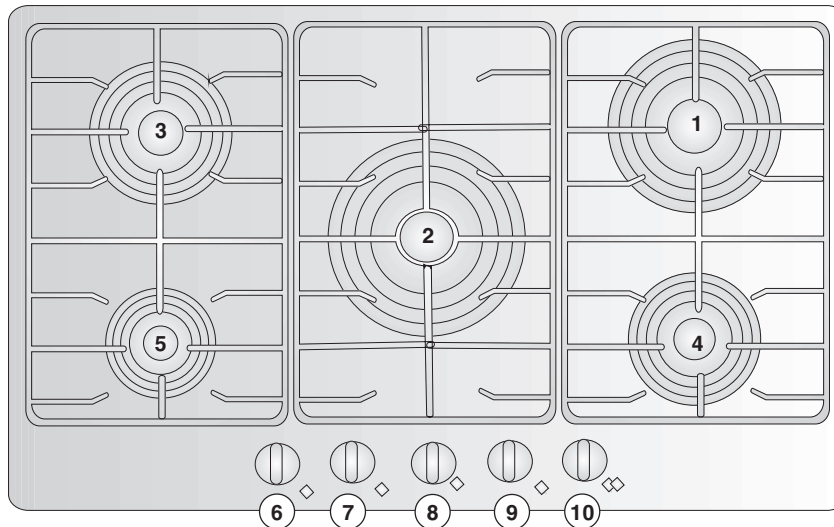
## 70 cm inox com 5 queimadores e comando frontal (FS7XW-C)

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 69,5 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura: 4,7 cm
- Potência total: 10,35 kW

### OUTRAS INFORMAÇÕES

- Queimadores Sabaf: 5, um deles de tripla chama
- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- Grelhas (trempes): em ferro-gusa
- Acessório de série: grelha wok
- Acendimento: individual
- Voltagem: 110 ou 220 v/60 Hz



1. Queimador rápido (2,80kW)

2. Queimador tripla chama (3,10kW)

3 e 4. Queimador semirrápido (1,75kW)

6

5. Queimador auxiliar (1,00kW)

6. Botão de controle do queimador nº 5

7. Botão de controle do queimador nº 3

8. Botão de controle do queimador nº 2

9. Botão de controle do queimador nº 1

10. Botão de controle do queimador nº 4

### 3 Vamos falar de segurança

O seu cooktop Arix 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.

- Cooktops 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. 8*).
- 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. Testar 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 que, eventualmente, transborde das painéis. Se uma painel transbordar, não tente limpar a mesa ou as grelhas (tremes) antes de se certificar de que tenham esfriado;

- Deve-se evitar que o cooktop 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 cozinha, 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 GLP. Não mexa em interruptores ou tomadas elétricas, não ligue aparelhos elétricos - nem mesmo ventiladores ou circuladores de ar - e, principalmente, não acenda fósforos ou 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 a assistência técnica da Arix. 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 possí-

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



## 5 É hora de instalar

Como já mencionamos, é muito importante que a instalação de seu cooktop seja feita pelo Serviço Autorizado Arix. Uma instalação mal feita 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 deste manual.

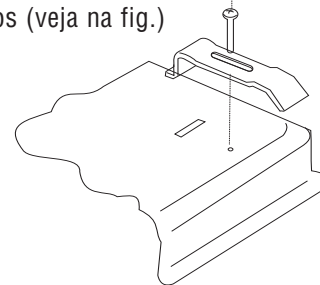
Antes de iniciar a instalação, esteja certo de que tanto a voltagem quanto o tipo de gás disponível em sua residência - natural, manufaturado (nafta) ou engarrafado (P-13) - são compatíveis com o produto. Caso seja necessário, o técnico está habilitado a substituir os

injetores de gás pelo tipo indicado e que fazem parte dos acessórios que acompanham o seu cooktop Arix.

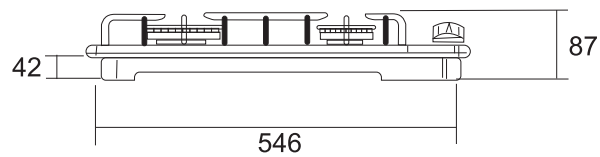
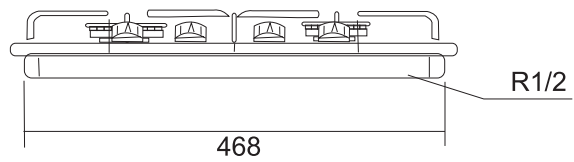
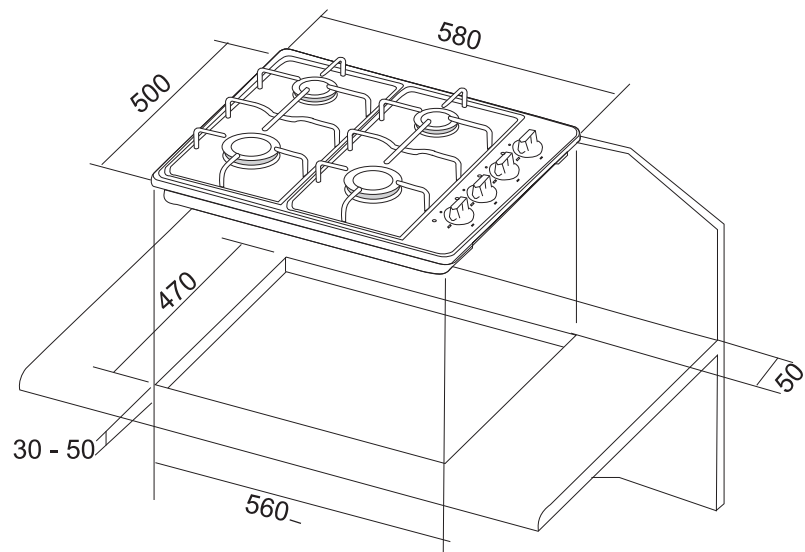
A instalação pode ser feita em bancadas de granito, mármore, madeira ou metal, que resistam a temperaturas de até 90 graus centígrados.

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 Arix: ( ver páginas 9, 10 e 11) 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 períme-

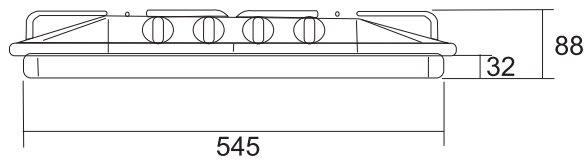
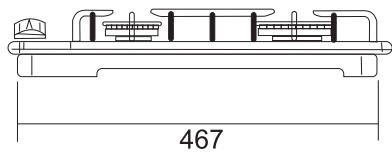
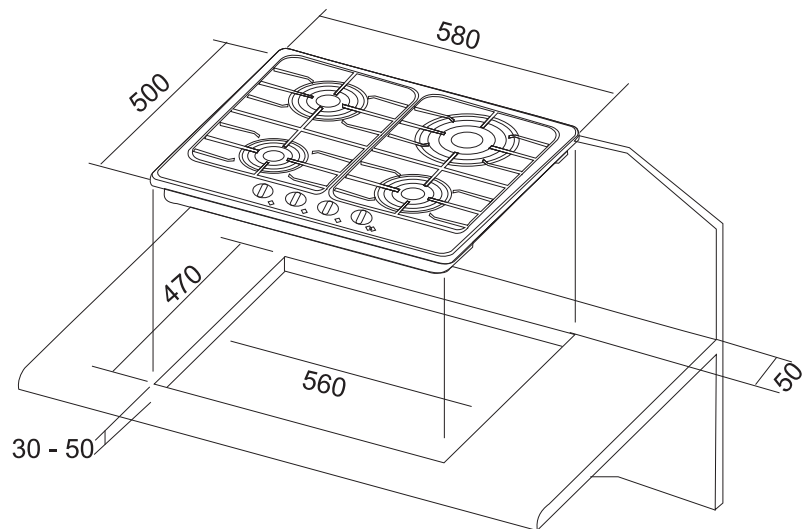
tro da abertura para que a vedação seja perfeita. Para fixar o cooktop na bancada, utilize as presilhas fornecidas com o kit de instalação, posicionando os parafusos nos locais indicados na parte de baixo da mesa - há quatro furos com rosca onde devem ser atarraxados os parafusos (veja na fig.)



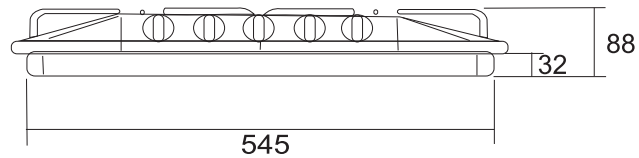
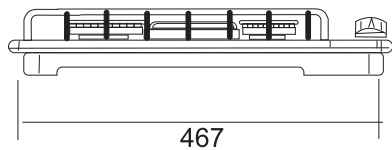
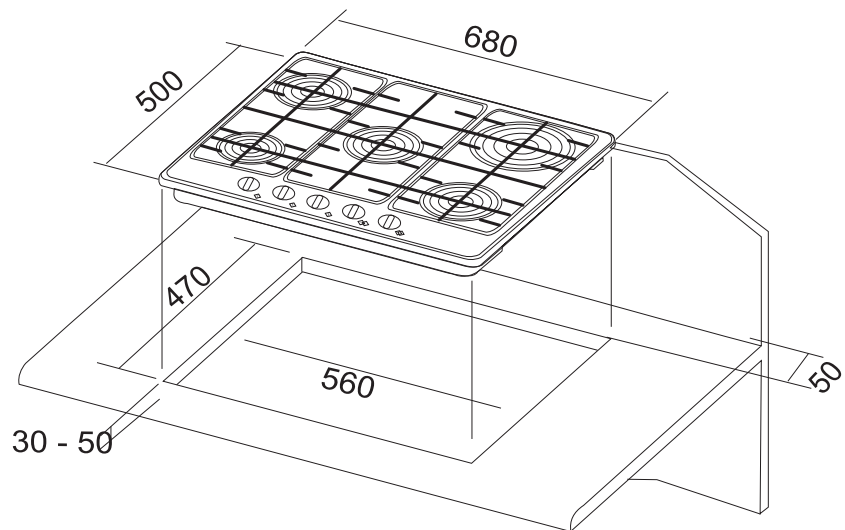
## Modelo 60 cm comando lateral



## Modelo 60 cm comando frontal

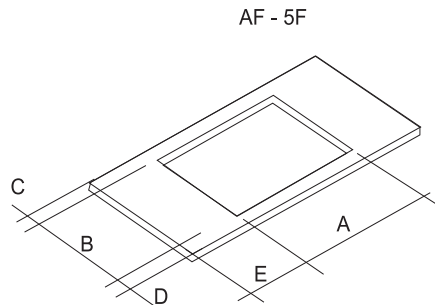


## Modelo 70 cm comando frontal

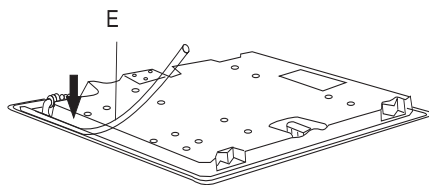


## 5.1 Distâncias mínimas

**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 10cm abaixo do fundo do produto. Caso o cooktop seja instalado sobre um forno, siga as instruções do fabricante do forno, mantendo as especificações sobre ventilação descritas no item 5.5. A ligação elétrica dos dois produtos deve ser feita separadamente.

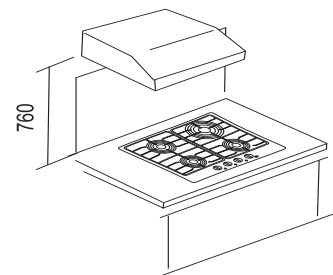


	A	B	C	D	E
4F	553	473	67,5	59,5	100 min.
5F	553	473	67,5	59,5	175 min.

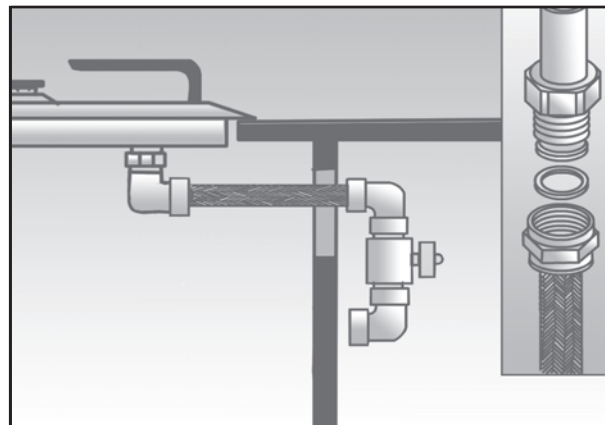


## 5.2 Como ligar o gás

A entrada de gás do cooktop está localizada na parte traseira do produto. Por isso, recomendamos que o registro de gás esteja instalado próximo ou que a mangueira de gás - no caso de você usar gás engarrafado (P-13) em sua residência - chegue ao nicho vinda também de trás. É muito importante que o registro de gás esteja localizado em um local de livre acesso, para poder ser facilmente operado sempre que necessário. A mangueira de gás metálica - NBR 14177 - **(não acompanha o produto)** após a instalação, ficará localizada sob o tampo



do móvel ou bancada. Depois de conectar a mangueira no 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 uma válvula de pressão. A pressão correta do gás é fundamental para o perfeito funcionamento do seu cooktop Arix. (veja na tabela) Ele deve conferir também se os injetores que estão instalados no produto são os indicados para o tipo de gás - engarrafado (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.

#### **Tipos de gás e pressão necessária para o funcionamento correto.**

GLP (botijão)	2,8-3,0 Kpa
Natural (encanado)	1,8-2,0 Kpa
Manufaturado (encanado)	0,8 Kpa

#### **Importante:**

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

### 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) nas paredes externas, somando uma área de, no mínimo, 200cm<sup>2</sup>.

### 5.5 Exaustão

Os cooktops 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. Esse exaustor deve ter a capacidade de renovar, por hora, de três a cinco vezes o volume de ar do ambiente

### 5.6 A vez da eletricidade

Seu cooktop Arix 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 e 220 volts.

A entrada de energia do cooktop está localizada na parte trazeira do produto

Recomendamos que a tomada de eletricidade 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 vem equipado de fábrica com um plug para conexão elétrica. Esta tomada segue os padrões estabelecidos pela NBR14136 de 2002 para

10 ampères. É muito importante que o produto seja corretamente aterrado. Com isso protegerá você de choques elétricos no seu cooktop.

## 6 Montagem dos queimadores

Os queimadores dos cooktops são compostos de três (queimadores rápido, semirrápido e auxiliar) ou quatro peças (queimadores ultrarrápido)

- Quatro queimadores (60cm - comando lateral): 1 rápido / 2 semirrápidos / 1 auxiliar
- Quatro queimadores (60 cm - comando Frontal): 1 rápido / 2 semirrápidos / 1 auxiliar
- Cinco Queimadores (70 cm - comando frontal) : 1 ultrarrápido de tripla chama / 1 rápido / 2 semirrápidos / 1 auxiliar

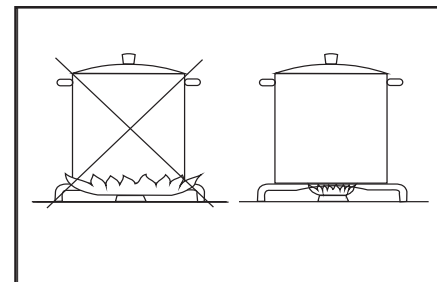
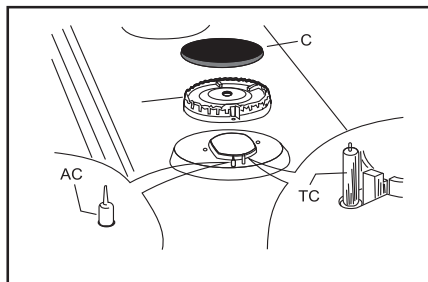
**Verifique a configuração dos queimadores para o modelo de seu cooktop. Cada conjunto de peças é composto por:**

**- Base e difusor - queimadores, câmara de combustão, espalhador e coberturas (tipos rápido, semirrápido e auxiliar)**

### ATENÇÃO:

Se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, deve ser substituído por outro de idênticas especificações.

A substituição poderá ser executada somente pelo Serviço Autorizado Arix.



Cada tipo de queimador é indicado para um tamanho mínimo de painéis (diâmetro do fundo).

Para evitar danos às painéis e aprovei-

tar a capacidade de cozimento de seu cooktop da melhor maneira, selecione as painéis e os queimadores de acordo com a tabela a abaixo:

Tipo de queimador	Diâmetro mínimo da panela
Auxiliar	14cm
Semirrápido	18cm
Rápido	22cm
Ultrarrápido	26cm

## 7 Colocação das grelhas

Depois de montar os queimadores, é hora de posicionar as grelhas (também

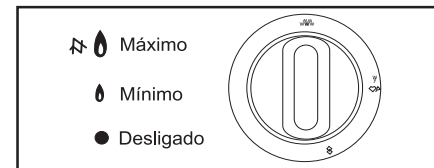
chamadas de trempes) sobre a mesa do fogão. É fundamental observar a posição

correta das grelhas de acordo com o modelo do cooktop e seu encaixe.

## 8 Acendimento

Seu cooktop possui acendimento automático independente para cada um dos queimadores. Para acender um queimador, pressione o botão (manopla) correspondente para baixo

e gire no sentido anti-horário (da direita para a esquerda) até a posição máxima. Em seguida, gire o botão para regular o tamanho e a intensidade da chama que deseja utilizar.



## 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 acendedor portátil. Nesse

caso, aperte e gire o botão para a posição máxima, enquanto aproxima a chama do queimador. Depois que o queimador acender, mantenha ainda o

botão pressionado por cerca de 5 segundos. Então deixe de pressionar e gire para regular o tamanho e a intensidade da chama que deseja utilizar

## 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 1 minuto e só en-

tão volte a acionar o sistema. Se a dificuldade em acender os queimadores persistir, siga as instruções da pág 17.

- 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 perfei-

tamente encaixadas sobre a mesa.

- Escolha o tamanho certo de panela para o queimador e a chama que irá utilizar (ver tabela na página 14). As chamas não devem ultrapassar a circunferência 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 painéis sobre as grelhas para não danificar seu esmalte de revestimento. Pelo mesmo motivo, nunca tente remover crostas com facas, palha de aço ou outra coisa que possa

## 11 Para desligar

Quando terminar de usar um queimador, gire o botão no sentido horário até a marcação "0".

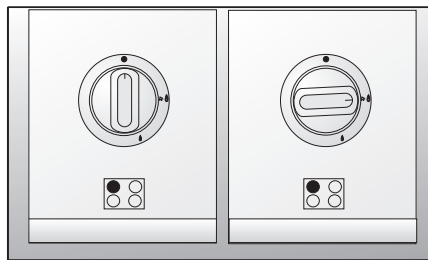
## 12 Hora da limpeza

Manter seu cooktop Arix sempre limpo e seco, livre de crostas de gordura, 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:

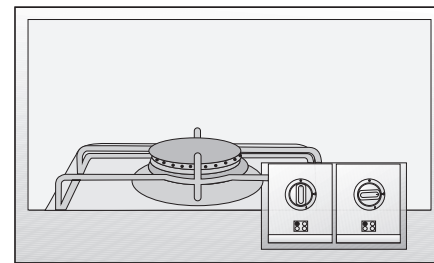
- Só limpe seu cooktop depois que ele esfriar completamente. Colocar componentes - como os espalhadores, grelhas e coberturas dos queimadores -

danificar o revestimento.

- Evite deixar os queimadores acesos sem que haja painéis sobre eles. Se precisar retirar uma panela do fogo por mais de um minuto, desligue o queimador e, ao retornar, volte a ligá-



lo. As painéis absorvem a maior parte do calor produzido pelos queimadores que, quando funcionam sem essa "cobertura", superaquecem os espalhadores, que podem ter seu revestimento danificado e até fundir.



ainda quentes dentro da água pode danificá-los.

- Antes de começar, desligue o plug da tomada de eletricidade ou o disjuntor do 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, uma vez por semana aplique vaselina líquida sobre a mesa de inox.

- Para limpar a mesa de inox, você tam-

bém 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. (veja como eles são montados na pág. 14). Mas não utilize neles nenhum tipo de produto

abrasivo. Após a limpeza, seque bem as peças e encaixe em sua base. A umidade pode prejudicar o acendimento e o funcionamento dos queimadores.

- A base dos queimadores é protegida por um ressalto na mesa de inox. Evita

que o líquido escorra para dentro das bases dos queimadores, onde estão localizados os injetores.

- As grelhas podem ser limpas com detergente.
- 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

## 13 Os problemas mais comuns e suas soluções

### 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 também se o injetor não está obstruído.

### SE A CHAMA SE APAGA SOZINHA:

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

### SE AS CHAMAS ESTÃO MENORES DO QUE O NORMAL, EXAMINE:

Os queimadores e veja se não estão sujos, úmidos ou obstruídos;  
Os registros (do botijão ou do encanamento) e veja se estão totalmente abertos;  
Se a pressão do gás, no caso do sistema encanado, não está abaixo do indicado para o modelo de seu cooktop.

## 14 Assistência técnica

A Arix 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 Arix no Brasil no encarte que acompanha este manual ou no nosso site: [www.arix.com.br](http://www.arix.com.br).

## 14 Garantia

O seu produto ARIX 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 ARIX.

### **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 ARIX, 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.**







**ARIX**  
PRAZER EM COZINHAR

[www.arix.com.br](http://www.arix.com.br)

**Fábrica / Showroom**

Rua Araquém, 333 Bangu

Rio de Janeiro RJ

Cep: 21860-005

Tel/Fax: 21 3544-5353

[info@arix.com.br](mailto:info@arix.com.br)