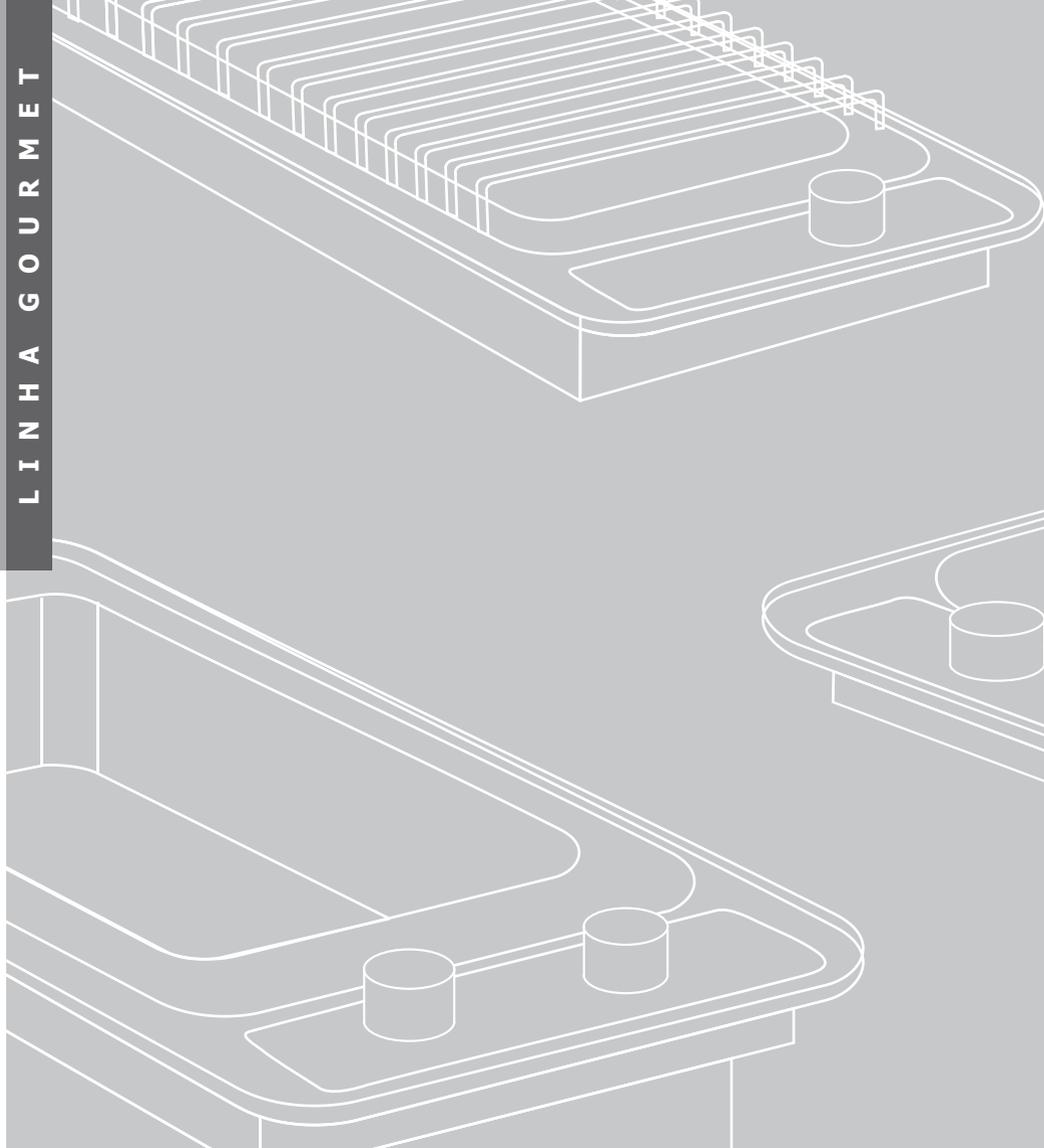


MANUAL DE UTILIZAÇÃO

DOMINÓS ELÉTRICOS

L I N H A G O U R M E T



falmeo

MANUAL PARA OS MODELOS

DOMINÓ VITROCERÂMICO 30 cm INOX (FD32VTR)

DOMINÓ FRITADEIRA 30 cm INOX (FD32FRX)

DOMINÓ BARBECUE 30 cm INOX (FD32BBC)

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 do seu novo Dominó Elétrico. São instruções simples, mas fundamentais para que o produto seja corretamente instalado em sua cozinha e também 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 Dominó Falmecc	4
3	Vamos falar de segurança	7
4	Os pequenos e a cozinha	7
5	É hora de instalar	8
	5.1 Distâncias mínimas	9
	5.2 Como ligar a eletricidade.	10
	5.3 Preparação final	11
6	Vamos testar	11
7	Antes de usar pela primeira vez	11
8	Vamos cozinhar?.	12
	8.1 Para cozinhar com o modelo Vitrocerâmico	12
	8.2 Para cozinhar com o modelo Fritadeira	13
	8.3 Para cozinhar com o modelo Barbecue	15
9	Hora da limpeza	16
	9.1 Dominó Vitrocerâmico	16
	9.2 Dominó Fritadeira	18
	9.3 Dominó Barbecue	18
10	Os problemas mais comuns e suas soluções	19
11	Assistência técnica	21
12	Garantia	22

1 Antes de instalar

• É muito importante que a instalação do Dominó na bancada da cozinha e suas conexões à rede elétrica 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.

• Verifique se o lugar escolhido para instalar o produto está de acordo com as especificações deste manual.

• Depois de desembalar o Dominó, 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 todos os itens do kit de instalação: a fita de espuma para vedação e as molas para fixação.

• Modificar ou alterar as características do produto ou desprezar as indicações sobre sua instalação contidas neste manual (como as distâncias mínimas, áreas livres, etc.) pode ser perigoso.

• Em caso de defeito, não tente consertar o Dominó sozinho: desconecte o cabo da tomada e chame um técnico autorizado pela Falmec.

ATENÇÃO: Estes equipamentos não se destinam à utilização por pessoas com capacidades

físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

Algumas dicas e informações importantes:

- Não use o seu Dominó para aquecer o ambiente.
- Óleo quente pode se incendiar rapidamente. Por isso, durante a preparação de receitas que envolvam fritura, a atenção deve ser constante.
- Não cubra o seu Dominó com capas ou tampas.
- Não use a superfície do seu Dominó como apoio para cortar alimentos, abrir latas ou apoiar quaisquer tipos de equipamentos ou utensílios para os quais ele não foi projetado.
- Não use lavadores de pressão para limpar o seu Dominó.
- Não instale ou utilize o seu Dominó ao ar livre.
- Não guarde produtos de limpeza ou outros tipos de produtos inflamáveis (como lubrificantes ou removedores, por exemplo) em móveis ou prateleiras próximas ao seu Dominó.
- Não deixe que a gordura ou sujeira fique acumulada por muito tempo em seu Dominó. Logo que possível, após a utilização, remova todos os resíduos (veja como no item 9 deste manual).

ATENÇÃO: as partes acessíveis do Dominó podem ficar muito quentes.

• Como todo equipamento de cozinha, seu Dominó não deve ser utilizado por crianças sem a supervisão de um adulto. O uso indevido do Dominó pode provocar queimaduras.

• Seu Dominó Falmec é fabricado de acordo com os mais altos padrões de qualidade e atende a todas as normas de segurança.

• Após o término de sua vida útil, seu Dominó não deverá ser descartado como lixo doméstico, mas sim encaminhado para a reciclagem. Ao se certificar de que o Dominó foi descartado corretamente, você estará contribuindo para proteger o meio ambiente e a saúde das outras pessoas. Informe-se sobre os centros de reciclagem de materiais de sua região.

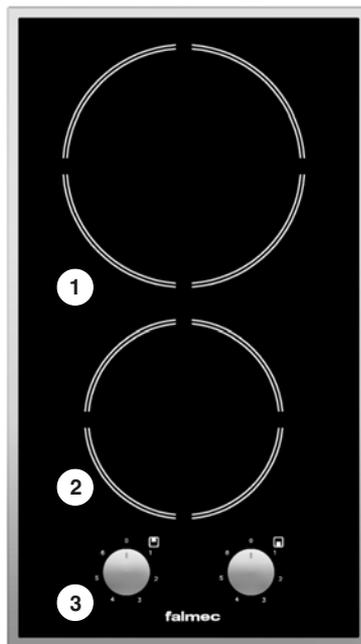
ATENÇÃO: As instruções contidas neste manual se referem a alguns modelos de Dominós elétricos diferentes e, por isso, algumas delas podem se referir a funções ou componentes que o modelo que você comprou não possua. A etiqueta de identificação, com as características do produto (modelo, número de série e tensão) está localizada na parte inferior do Dominó. Essa etiqueta não deve ser removida, pois contém informações fundamentais para a assistência técnica.

2 Conheça o seu novo Dominó Falmecc

Este Manual acompanha três modelos diferentes de Dominós, que correspondem aos códigos: FD32VTR (Vidrocerâmico), FD32F2X (Fritadeira) e FD32BBC (Barbecue). Identifique o que você comprou, veja a configuração que ele oferece e também suas características técnicas nas páginas seguintes.

VITROCERÂMICO DUAS ZONAS (FD32VTR)

- 1 Placa elétrica rápida (1,8 kW)
- 2 Placa elétrica normal (1,2 kW)
- 3 Botões de comando



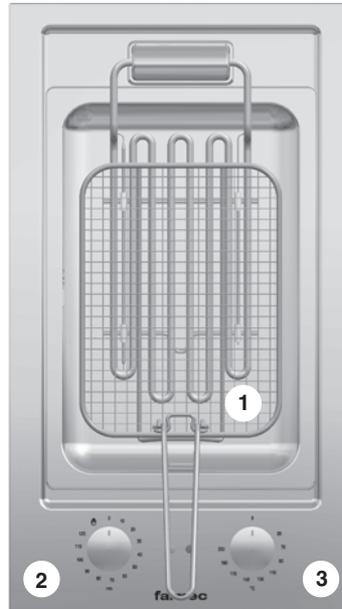
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 28,8 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura: 4,0 cm
- Potência total: 3,0 kW
- Consumo: 3,0 kWh
- Tensão: 220 V - 50/60 Hz

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Comando: frontal
- Acendimento: individual
- Indicador de calor residual
- Duas zonas de cocção independentes
- Acabamento em aço inox escovado

FRITADEIRA (FD32FRX)



1 Cesta aparadora

2 Timer

3 Botão de comando

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

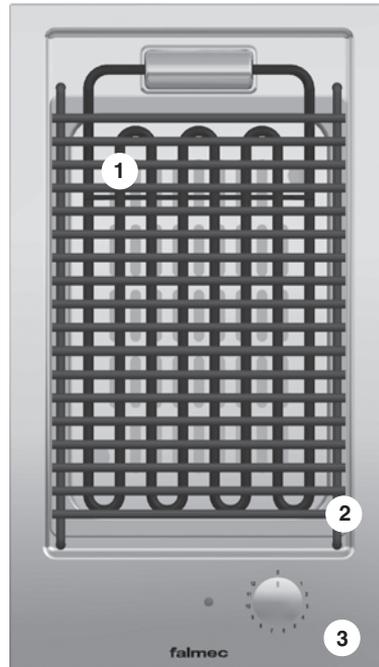
- Largura: 28,8 cm
- Profundidade: 51,0 cm
- Altura: 17,0 cm
- Consumo: 2,3 kWh
- Potência total: 2,3 kW
- Tensão: 220 V - 50/60 Hz

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Comando: frontal
- Acabamento em aço inox escovado
- Tampa em aço inox
- Cesta aparadora com cabo articulável
- Indicador de temperatura do óleo

BARBECUE (FD32BBC)

- 1 Resistência articulada
- 2 Grelha removível
- 3 Botão de comando



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 28,8 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura: 9,0 cm
- Potência total: 2,4 kW
- Consumo: 2,4 kWh
- Tensão: 220 V

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Comando: frontal
- Kit de rochas vulcânicas
- Indicador de funcionamento
- Acabamento em aço inox escovado

3 Vamos falar de segurança

Criamos, projetamos e construímos o seu Dominó Falmecc utilizando as mais modernas tecnologias e seguindo rígidos padrões de segurança e de qualidade para atender às suas necessidades e lhe proporcionar qualidade de vida. No entanto, para que você usufrua o produto com praticidade e segurança, é preciso ter alguns cuidados importantes.

- Fogões geram grandes quantidades de calor e, por isso, merecem cuidados especiais. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados de seu Dominó sempre que ele estiver funcionando (leia também "Os pequenos e a cozinha", nesta página).

- Equipamentos como o seu Dominó não se destinam à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas; ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Recomendamos enfaticamente que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não

estejam brincando com o equipamento.

- Nunca coloque nem permita que outras pessoas coloquem as mãos diretamente sobre painéis ou partes de seu Dominó que fiquem expostas ao calor sem antes se certificar de que estão frias. Verificar a temperatura dos objetos com a ponta dos dedos é um hábito **MUITO PERIGOSO** e que pode provocar queimaduras sérias.

- Se uma panela transbordar sobre o Dominó Vitrocerâmico, não tente limpar a mesa antes de ter desligado completamente todos os queimadores e de se certificar de que todos os componentes do equipamento tenham esfriado.

- O Dominó elétrico não deve ser ligado e ativado por timers (temporizadores) ou sistemas de controle remoto externos.

- Não guarde nenhum objeto, material ou substância inflamável ou que seja sensível à temperaturas elevadas - como detergentes, sprays, plásticos etc. - sob o Dominó.

- Se houver uma tomada de energia elétrica na parede próxima ao Dominó e um

outro aparelho estiver ligado a ela, certifique-se de que o cabo de alimentação (fio) não entre em contato com as partes aquecidas do equipamento.

ATENÇÃO: Óleo e gordura, especialmente quando aquecidos, são inflamáveis. Se, durante o uso de seu cooktop, formarem-se labaredas sobre uma panela ou frigideira, **NÃO JOGUE ÁGUA** (a água não apaga o fogo, ao contrário, tende a espalhá-lo e pode provocar queimaduras e até mesmo um incêndio!). Desligue imediatamente o equipamento e, se possível, procure abafar as chamas com a tampa da panela (basta fechá-la) ou um pano molhado, grande o suficiente para cobrir toda a entrada de ar.

- Sempre que for limpar seu Dominó, desligue antes o disjuntor elétrico e siga as instruções contidas neste manual (pág. 16). Fazer a limpeza do Dominó de modo diferente ao descrito no manual pode provocar risco de incêndio e comprometer a vida útil do produto.

4 Os pequenos e a cozinha

A cozinha de casa costuma ser encarada pelas crianças como um lugar mágico. Poucos locais podem ser tão atraentes para as elas! Por outro lado, poucos cômodos de nosso lar oferecem tantos perigos aos pequenos. Talheres, louças, eletrodomésticos e objetos em altas temperaturas podem pro-

vocar 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 ou outro equipamento que produza calor - como os Dominós Fritadeira, Barbecue e Vitrocerâmico - quando ele esti-

ver funcionando. Engajar os cozinheiros mirins pedindo que ajudem com tarefas simples e seguras, é um ótimo e prazeroso pretexto para transmitir esses conceitos. Todas as atividades desenvolvidas por crianças na cozinha devem ser acompanhadas e supervisionadas por adultos.

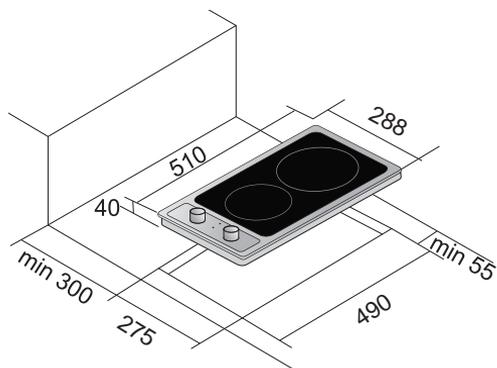
5 É hora de instalar

Este capítulo contém informações importantes para o técnico que irá instalar o seu Dominó. Como já mencionamos, é muito importante que a instalação de seu Dominó seja feita pelo Serviço Autorizado Falmecc. 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 a tensão da corrente elétrica (voltagem) é compatível com o produto. A instalação pode ser feita em bancadas de granito, mármore, madeira, metal ou qualquer outro material que resista a uma temperatura de ambiente superior a 70°C e que possuam uma largura de, pelo menos, 60 cm. Se a bancada de sua cozinha for recoberta de verniz ou de outro tipo de revestimento, este deve ser resistente ao calor (100°C), caso contrário, podem

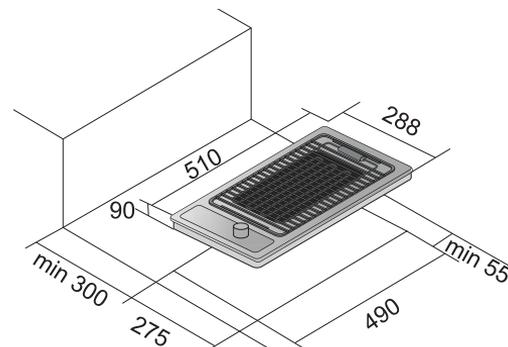
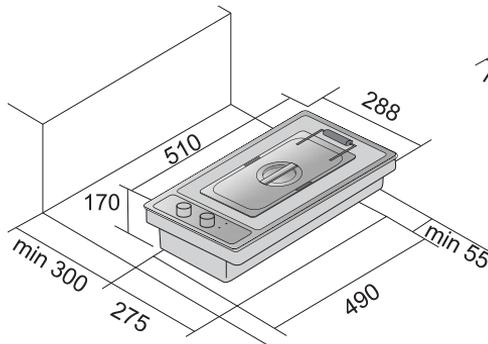
acontecer alterações em sua aparência ou mesmo deformações. A instalação deve ser feita de modo que você possa ter acesso à parte inferior do Dominó sempre que necessário. O Dominó não deve ser montado em uma base móvel deslizante ou na forma de uma gaveta.

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



**MODELO
VITROCERÂMICO**

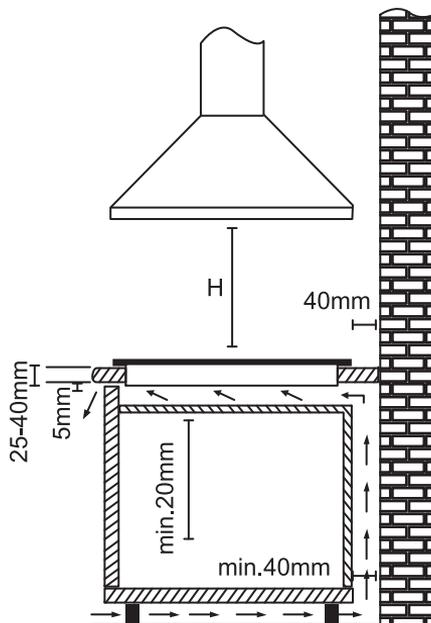
**MODELO
FRITADEIRA**



**MODELO
BARBECUE**

5.1 Distâncias mínimas

ATENÇÃO: quando o Dominó não for instalado sobre um forno, é preciso utilizar um painel (fundo) para separá-lo do móvel inferior. Este painel deve estar pelo menos 20 cm abaixo do produto. Caso o Dominó seja instalado sobre um forno, seguir as instruções do fabricante do forno. A ligação elétrica dos dois produtos deve ser feita separadamente. Se o Dominó for instalado sob uma coifa, é importante respeitar a distância mínima entre ambos - esta não deverá ser inferior a 70 cm (H), no caso do Dominó Vitrocerâmico, e de 75 cm (H) no caso dos Dominós Barbecue e Fritadeira (verifique também as instruções de instalação da coifa). Móveis, prateleiras ou objetos pendurados na mesma parede em



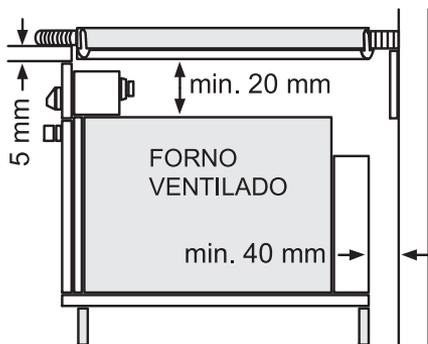
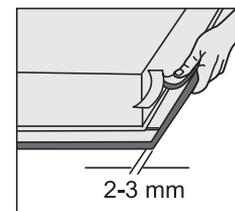
que o Dominó devem estar a uma distância suficiente para não interferir em seu manuseio e que não deve ser inferior a 15 cm das laterais do produto.

ATENÇÃO: somente fornos equipados com ventilação mecânica (ventilador/ventoinha) poderão ser instalados sob o Dominó. Neste caso, a distância mínima entre os dois aparelhos deverá ser de, no mínimo, 2 cm e uma abertura de pelo me-

nos 5mm deve ser deixada sob o Dominó, na parte frontal da bancada. Antes de encaixar o Dominó na bancada, é preciso aplicar a fita de espuma autoadesiva sobre a borda da abertura.

ATENÇÃO:

não instale o aparelho sem a vedação de espuma! A fita deve preencher todo o perímetro da abertura, para que a vedação seja perfeita. Para aplicá-la, remova o filme protetor.



Para fixar o Dominó na bancada:

- Posicione o Dominó no sentido horizontal em relação à bancada.
- A abertura da bancada deve estar preparada com a fita adesiva;
- Conecte o cabo de energia do Dominó à tomada;
- Posicione o Dominó na abertura da bancada;
- Pressione o Dominó firmemente para que se encaixe na bancada.

5.2 Como ligar a eletricidade

Como já mencionamos, seu Dominó Falmecc funciona com corrente elétrica de 220 volts e frequência de 60 Hz. A entrada de energia do Dominó está localizada do lado de trás da parte de baixo da mesa, à esquerda ou à direita, dependendo do modelo (**fig. 1**). Recomendamos que a tomada de eletricidade que irá alimentar o produto esteja localizada no mesmo lado da parede.

A tomada deverá ser utilizada exclusivamente pelo Dominó – não é aconselhável usar benjamins ou 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.

ATENÇÃO: se o cabo de alimentação de energia estiver danificado, ele deve ser substituído por outro de idênticas especificações. A substituição somente poderá ser executada por profissional habilitado e autorizado.

Como os Dominós são embutidos em uma bancada, nem sempre sua tomada de alimentação fica ao alcance da mão para que

seja ligada ou desligada quando necessário (para fazer limpeza ou manutenção, por exemplo).. Para facilitar essas operações e aumentar a segurança, aconselhamos que a tomada reservada para o produto esteja ligada a um disjuntor exclusivo para ela no quadro de eletricidade de sua residência. O disjuntor deve ser do tipo bipolar de **20 ampères** e os fios utilizados



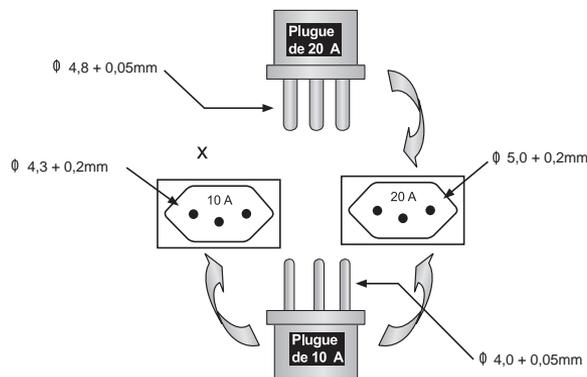
Fig. 1

para a ligação da tomada do Dominó ao disjuntor devem ter **bitola de 2,5 mm²**.

Padronização de apenas duas versões de correntes nominais

A **NBR 14136** padroniza as correntes de 10 A e 20 A. Em função do diâmetro dos plugues torna-se impossível a inserção de um plugue de 20 A em uma tomada de 10 A, evitando-se desta forma uma situação de sobrecarga. Entretanto, o consumidor poderá utilizar um plugue de 10 A em uma tomada de

20 A. Esta solução proporciona ao usuário maior versatilidade.



5.3 Preparação final

A instalação no nicho é rápida. Porém, antes de encaixar o seu Dominó elétrico na bancada, é preciso aplicar a fita de espuma auto-adesiva sobre a borda da abertura. A fita deve preencher todo o perímetro (toda a volta) da abertura para que a vedação seja perfeita. Fita colada, é hora de colocar o Dominó no lugar.

Para fixar Dominó na bancada utilizando molas, faça assim:

- Posicione o Dominó no sentido horizontal em relação à bancada.

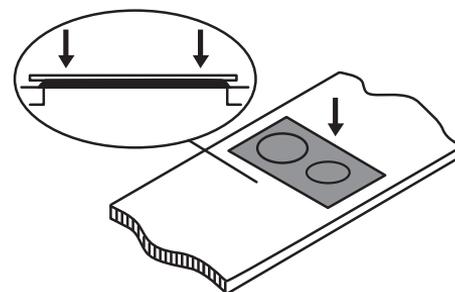
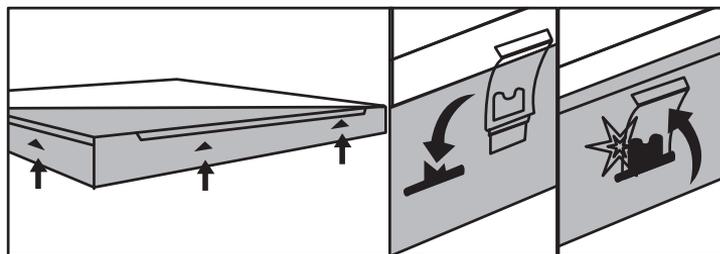
- A abertura da bancada deve estar preparada com a fita adesiva.

- Conecte o cabo de energia do Dominó à tomada (veja no item 5.2 “Como ligar a eletricidade”).

- Coloque as molas fornecidas com o kit de instalação em seus lugares.

- Posicione o Dominó na abertura da bancada.

- Pressione o Dominó firmemente para que se encaixe na bancada.



6 Vamos testar

Logo que a instalação estiver terminada, peça ao técnico que teste o seu

Dominó Elétrico. As placas e resistências devem se aquecer rapidamente e

as luzes indicadoras de funcionamento e/ou temperatura devem se acender.

7 Antes de usar pela primeira vez

O Dominó Falmec acaba de ser instalado em sua cozinha e você, com certeza, não vê a hora de começar a

cozinhar. Antes disso, porém, recomendamos que faça uma rápida limpeza utilizando um pano limpo e ma-

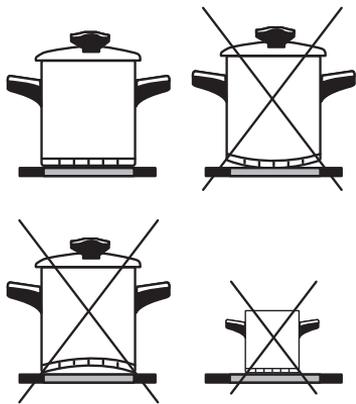
co ou uma esponja macia e detergente neutro (mais dicas sobre limpeza na pág. 16).

8 Vamos cozinhar?

8.1 Para cozinhar com o modelo Vitrocerâmico

Algumas dicas e avisos importantes:

- As placas elétricas (discos onde atuam as zonas de cozimento) atingem a temperatura selecionada muito rapidamente.
- Não ligue seu Dominó Vitrocerâmico sem que tenha colocado um panela sobre a placa elétrica.
- As panelas que você vai utilizar em seu Dominó Vitrocerâmico devem possuir fundo reto e não devem ter ranhuras. Dê preferência às panelas de aço inox, fer-



ro fundido esmaltado ou alumínio pesado, com fundo não reflexivo. Se for utilizar panelas de vidro temperado (Pyrex ou similares), siga sempre as instruções do fabricante.

- Não use panelas de barro ou de pedra, pois elas podem arranhar a superfície do Dominó, além de não serem eficientes para este tipo de fogão.
- Certifique-se de que tanto a placa elétrica quanto o fundo da panela estejam limpos e secos antes de usá-los.
- O ideal é usar sempre panelas de diâmetro igual ou próximo ao das placas elétricas.
- Você pode usar uma panela de pressão em seu Dominó Vitrocerâmico, mas não saia da cozinha até que ela tenha atingido a pressão desejada. Quando isso ocorrer, reduza a temperatura da placa, de acordo com as instruções do fabricante da panela.
- A superfície do Dominó Vitrocerâmico é resistente à variações de temperatura e, também, ao choque. Você pode colocar as panelas sobre as placas normalmente, mas evite impactos desnecessários.
- Não deixe as panelas sobre o Dominó para esfriar após o uso.
- Não deixe utensílios pesados pendurados sobre o tampo Vitrocerâmico: se

eles caírem sobre sua superfície, podem causar danos.

- Não frite alimentos diretamente sobre o tampo Vitrocerâmico.
- Evite que as panelas transbordem e que derramem líquidos sobre as placas. Procure reduzir a temperatura da placa quando o conteúdo das panelas atingir a fervura.
- Seu Dominó foi projetado e fabricado para uso doméstico. A Falmec não se responsabiliza por eventuais danos materiais ou a pessoas que aconteçam por causa de instalação incorreta, uso impróprio ou que desobedeça às instruções contidas neste manual.

Para economizar energia:

- Use sempre panelas de tamanho compatível com o das placas elétricas. Panelas muito pequenas desperdiçam o calor do fogão e podem danificar as placas.
- Sempre que sua receita permitir, mantenha as panelas tampadas durante o cozimento.
- A panela usada deve sempre ser compatível com a quantidade de alimento que você for cozinhar.
- Receitas que pedem muito tempo de cozimento devem ser preparadas, sempre que possível, em panela de pressão.

- Vários tipos de vegetais, batatas etc. podem ser cozidos em pequenas quantidades de água, bastando para isso que você reduza a intensidade do calor da placa após a fervura e mantenha a panela bem fechada.
- Localize o botão de comando (manopla) por meio das figuras no painel. Gire o botão no sentido horário até a posição de potência desejada (veja as graduações e usos específicos na tabela a seguir).
- De acordo com a potência escolhida, um ou mais elementos de aquecimento (resistências) serão acionados e a luz

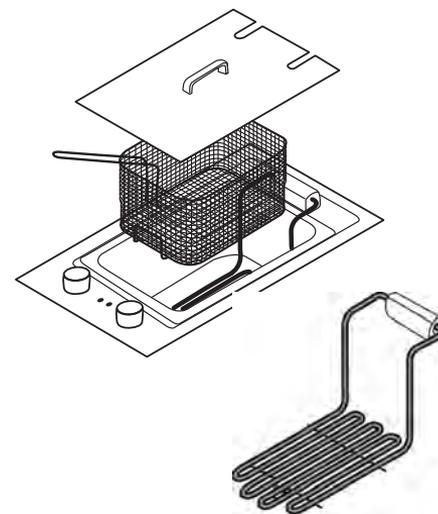
indicadora correspondente se acenderá no painel.

- Após alguns segundos, na placa acionada, irão surgir discos de cor avermelhada.
- A partir do momento em que a temperatura ajustada for atingida, esta será mantida com a ativação e a desativação das resistências, sucessivamente.
- A luz indicadora de calor residual poderá se manter ligada mesmo depois de você desligar a placa elétrica: isso indica que a placa vitrocerâmica ainda se mantém aquecida e, portanto, não deve ser tocada.

Posição do botão	Tipo de cozimento
0	Desligado.
1/2	Para derreter manteiga ou chocolate.
2/3/4	Para manter alimentos quentes e aquecer pequenas quantidades de líquido.
4/5/6	Para aquecer quantidades maiores, fazer cremes e molhos.
7/8	Para fervura lenta, preparo de sopas e massas, continuação do cozimento após a fervura e com vapor, preparação de bifes e frituras em geral.
8/9	Para corar carnes, dourar batatas assadas, fritar peixe e ferver grandes quantidades de água.
9/10	Para frituras rápidas, bifes na chapa etc.

8.2 Para cozinhar com o modelo Fritadeira

Preparação: com o Dominó Fritadeira desligado, retire a cesta aparadora e abasteça a cuba com o óleo de sua preferência, respeitando as indicações de níveis mínimo e máximo da cuba. Coloque a quantidade suficiente para fritar os alimentos que irá preparar. Se for usar banha ou outro tipo de gordura sólida ou pastosa, aqueça-a, para que se liquefaça antes de colocá-la na cuba.



Algumas dicas importantes:

- Nunca retire a cuba ou toque nas partes aquecidas da Fritadeira (como a resistência) sem se certificar de que o aparelho está desligado e que seus componentes estão frios.
- Para retirar a cesta após a fritura, utilize uma luva térmica.
- Antes de retirar totalmente a cesta da Fritadeira, procure escorrer o excesso de óleo sobre a cuba. Na base da Fritadeira, há um encaixe que permite que se prenda a cesta em posição suspensa, mantendo o alimento fora do óleo. Deixar a cesta nessa posição por alguns instantes evita que o excesso de óleo respingue sobre o painel do Dominó e no chão de sua cozinha.
- Sempre que encerrar o uso de sua Fritadeira, desligue o termostato, colocando o botão na posição “0”.
- Só retire a cuba da Fritadeira para esvaziar o óleo depois dela ter esfriado.
- Evite colocar alimentos molhados para fritar: em contato com o óleo fervente, a água provoca pequenos estouros e respingos de óleo que, além de sujarem seu Dominó e sua cozi-

nha, podem provocar queimaduras.

- Evite utilizar o mesmo óleo para muitas frituras: se o óleo está escuro, é sinal de que deve ser substituído. Além de contaminar o paladar dos alimentos, o óleo queimado é prejudicial à saúde.
- Seu Dominó Fritadeira foi projetado e fabricado para uso doméstico. A Falmecc não se responsabiliza por eventuais danos materiais ou a pessoas que aconteçam por causa de instalação incorreta, uso impróprio ou que desobedeça às instruções contidas neste Manual.

Para usar sua Fritadeira, faça assim:

Gire o botão no sentido horário até a posição desejada, de acordo com a potência que você precisa. A gradação máxima é de 200 graus centígrados. As luzes de aviso irão se acender: a luz da esquerda indica que a resistência está ligada, enquanto a da direita é o aviso do termostato e irá se apagar quando a temperatura selecionada para o óleo for alcançada.

Use a cesta aparadora!

Seu Dominó Fritadeira Falmecc vem

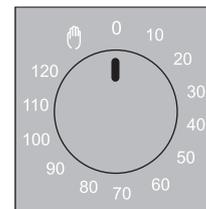
equipado com uma prática cesta aparadora, que facilita a fritura de todos os tipos de alimentos. O cabo da cesta é articulado e se dobra para facilitar na hora de guardá-la e possui um encaixe que deve ser fixado no corpo da cesta. Quando o óleo na cuba atingir a temperatura desejada (nesse momento, a luz de aviso irá se apagar), coloque os alimentos que vai fritar dentro da cesta e, segurando pelo cabo, em um movimento lento e suave, encaixe a cesta no suporte da Fritadeira.

Sua Fritadeira possui um temporizador (timer), que pode ser ajustado para períodos de até 120 minutos, desligando automaticamente o Dominó ao final da operação.

Para ajustar o tempo de funcionamento, gire o botão no sentido horário até o ponto desejado. O timer iniciará a contagem. Ao final, o sistema irá emitir um sinal acústico.

ATENÇÃO:

Se no meio de uma operação já iniciada, o termostato ou



o timer (girando no sentido anti-horário) forem novamente ajustados, a Fritadeira irá manter-se em funcionamento até que seja desligada manualmente.

Para cozinhar massas e legumes:

Você também pode usar sua Fritadeira para cozinhar massas e legumes. Para isso, em vez do óleo, abasteça a cuba (limpa) com água, respeitando os níveis mínimo e máximo nela gravados.

ATENÇÃO:

O uso com água pode eventualmente provocar uma mudança na coloração do aço inox da cuba, que pode escurecer. Isso é normal e não prejudica o funcionamento da Fritadeira.

Termostato de segurança:

Sua Fritadeira é equipada com um termostato automático de segurança que, uma vez acionado, precisa ser reajustado manualmente. Esse dispositivo entra em ação quando a temperatura da Fritadeira ultrapassa os níveis apropriados. Esse superaquecimento pode acontecer porque:

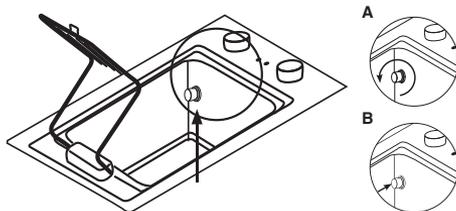
- Não há óleo suficiente na cuba (ní-

vel abaixo da graduação mínima).

- A Fritadeira foi ligada vazia.
- A Fritadeira foi ligada com sua resistência colocada na posição vertical (levantada).

Para reajustar o termostato de segurança, faça assim:

- Certifique-se de que a Fritadeira está fria.
- Gire o botão de controle de temperatura para a posição "0".
- Erga a resistência para a posição vertical e retire a cuba.
- Gire o pino no sentido anti-horário, fazendo com que venha mais para fora (A).
- Aperte o pino para dentro (B).



8.3 Para cozinhar com o modelo Barbecue

Preparação: Você pode usar o seu Dominó Barbecue abastecido com água ou com pedras vulcânicas. Quando usa-

do com água, o Barbecue proporciona um preparo de alimentos sem ressecamento, mantendo sua umidade natural. Quando as pedras são utilizadas, elas acumulam e irradiam o calor, garantindo um cozimento uniforme e um sabor especial às suas receitas. Para colocá-las, com o aparelho desligado e frio, retire as pedras do saco plástico, levante a resistência e, de maneira uniforme, espalhe as pedras dentro da cuba de aço. Aproveite para posicionar a grelha de modo que fique firme.

ATENÇÃO: O uso com água pode eventualmente provocar uma mudança na coloração do aço inox da cuba, que pode escurecer. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do Barbecue.

Algumas dicas importantes:

- Antes de começar a cozinhar, preaqueça o Barbecue por alguns minutos.
- Para cozinhar alimentos delicados, procure usar temperaturas mais baixas. Desse modo, você obterá um cozimento mais uniforme, por dentro e por fora dos alimentos.

Quando for utilizar seu Barbecue com água, fique atento ao nível do líquido dentro da cuba e, sempre que necessário, complete com mais água. Mas aten-

ção: tome cuidado para não respingar água quente ou transbordá-la da cuba, para não sofrer queimaduras!

Você pode marinar, temperar ou mesmo pincelar os alimentos antes de colocá-los no Barbecue. Mas certifique-se de que excessos, principalmente de óleo, não irão escorrer sobre a resistência, o que pode provocar fogo e fumaça.

Não coloque sal na carne antes de grelhá-la (o sal desidrata e endurece os alimentos). Não bata nos alimentos durante o cozimento sobre o Barbecue. Coloque os alimentos diretamente sobre a grelha. Não use papel de alumínio ou recipientes sobre seu Barbecue.

Sempre que acabar de usar seu Dominó Barbecue, desligue o termostato colocando o botão na posição “0”.

ATENÇÃO: nunca retire a grelha, as pe-

9 Hora da limpeza

Manter seu Dominó Falmecc 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

dras ou a cuba e nem toque nas partes aquecidas do Dominó (como a resistência) sem se certificar de que o aparelho está desligado e que seus componentes estão frios.

Recomendamos que a cuba que comporta as pedras vulcânicas seja retirada e lavada semanalmente.

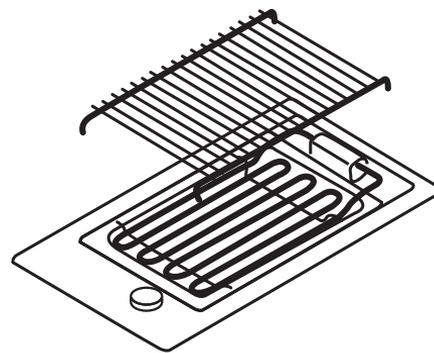
Seu Dominó Barbecue foi projetado e fabricado para uso doméstico. A Falmecc não se responsabiliza por eventuais danos materiais ou a pessoas que aconteçam em decorrência de instalação incorreta, uso impróprio ou que desobedeça às instruções contidas neste Manual.

Para usar o Barbecue, faça assim:

Gire o botão no sentido horário até a posição desejada, de acordo com a potência que você deseja. A graduação do termostato vai de 0 (desligado) a 12. A

de alguns cuidados especiais. Confira as instruções a seguir, de acordo com o modelo de seu Dominó. **Mas atenção:** antes de começar a limpeza, retire o plugue da tomada de eletricidade ou desligue o disjuntor em que o equipamento está conectado. Há risco de incêndio se a limpeza não é realizada de acordo com as

luz indicadora de funcionamento irá se acender, sinalizando que a resistência está ligada. Com a resistência aquecida, coloque os alimentos diretamente sobre a grelha. Alimentos grelhados são mais saudáveis do que os fritos em óleo ou manteiga. Não coloque panelas, formas ou assadeiras sobre a grelha do Barbecue.



instruções.

9.1 Dominó Vitrocerâmico

- Use sempre um pano macio e limpo ou uma esponja macia e limpa, use detergente neutro, e seque muito bem. Para manter seu Dominó como novo,

- Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos sobre a mesa de inox, remova-os o quanto antes. Alguns alimentos podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.

- Tenha especial cuidado ao limpar o painel do Dominó e as serigrafias com as indicações dos discos. Utilize somente pano ou esponja macios, água e detergente neutro (isso é muito importante) e seque bem. Evite esfregar as serigrafias.

- Na parte de vidro do Dominó, use somente a pasta de limpeza recomendada para esse fim. Limpe a superfície com essa pasta depois de cada uso.

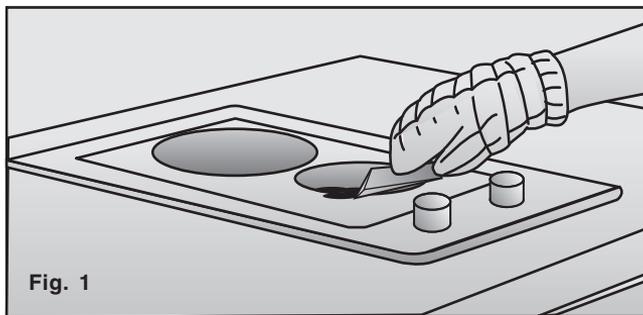


Fig. 1

Usando uma toalha de papel úmida, esfregue a área suja com algumas gotas da pasta (ela funciona melhor em pequenas quantidades). Depois, passe uma folha de papel-toalha seco sobre a área até que toda a sujeira e a pasta tenham sido removidas.

- Para sujeira pesada e queimada, que não pode ser removida da maneira acima, espere o Dominó esfriar. Aplique novamente algumas gotas da pasta de limpeza sobre a área suja e, com um papel-toalha úmido, esfregue a pasta na área do queimado. Em seguida, com cuidado, tire a sujeira com um raspador laminado. Mantenha o raspador em um ângulo de 30° em relação à superfície de vidro do Dominó (fig.1).

Se ainda ficar alguma sujeira, repita os passos anteriores. Para proteção adicional, depois de toda a sujeira ter sido removida, faça um polimento de toda a superfície com creme de limpeza. Absorva com um papel toalha seco.

- Todas as manchas ou alimentos derramados devem ser imediatamente removidos, preferivelmente enquanto a área de cocção estiver ainda morna (cuidado para evitar queimaduras) e antes de qualquer outro uso.

ATENÇÃO:

Se panelas com camadas finas de alumínio, cobre ou verniz forem deixadas vazias sobre o Dominó Vitrocerâmico ligado, parte dessas camadas pode aderir ao vidro e deixar uma marca escura. Remova-a imediatamente antes de usar o Dominó novamente ou a mancha poderá se tornar permanente.

- Não use detergentes abrasivos em pó, pois eles podem danificar a mesa do Dominó.

- Os botões não devem ser removidos para a limpeza: para fazer a limpeza dos botões, coloque-os na posição desligado (0) e lave-os com um pano macio e umedecido com sabão e água ou com uma solução de água morna e detergente neutro em pouca quantidade.

9.2 Dominó Fritadeira

- Só limpe seu Dominó Fritadeira depois dele ter esfriado completamente.
- A cuba da fritadeira pode ser lavada com detergente ou colocada dentro da máquina de lavar pratos. O mesmo procedimento vale para a cesta aparadora.
- Na mesa e nas demais partes fixas em inox, use sempre um pano macio e limpo ou uma esponja macia e limpa, com detergente neutro, e seque muito bem. Para manter seu Dominó como novo, aplique vaselina líquida sobre as partes aparentes da mesa de inox uma vez por semana.
- Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos sobre a mesa de inox, remova-os o quanto antes. Alguns resíduos de alimento podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.
- Tenha especial cuidado ao limpar o painel do Dominó e as serigrafias com as indicações de temperatura e acionamento. Utilize somente pano macio ou esponja macia, água e detergente neutro (isso é muito importante) e seque bem. Evite esfregar as serigrafias.

9.3 Dominó Barbecue

- Só limpe seu Dominó Barbecue depois de desligá-lo e de se certificar de que todos seus componentes esfriaram completamente. Colocar componentes (as grelhas, por exemplo) ainda quentes dentro da água pode danificá-los.
- Na mesa e nas demais partes fixas em inox, use sempre um pano macio e limpo ou uma esponja macia e limpa, com detergente neutro, e seque muito bem. Para manter seu Dominó como novo, aplique vaselina líquida sobre as partes aparentes da mesa de inox uma vez por semana.
- A grelha do Barbecue pode ser limpa com detergente ou colocada na máquina de lavar louça.
- Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos sobre a mesa de inox, remova-os o quanto antes. Alguns resíduos de alimento podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.
- Tenha especial cuidado ao limpar o painel do Dominó e as serigrafias com as indicações de temperatura e acionamento. Utilize somente pano

macio ou esponja macia, água e detergente neutro (isso é muito importante) e seque bem. Evite esfregar as serigrafias.

- A cuba que comporta as pedras vulcânicas deve ser retirada e lavada semanalmente.
- A cuba do modelo Barbecue pode ser lavada com detergente ou colocada dentro da máquina de lavar pratos.

DICA:

- O Dominó Barbecue possui uma chapa de aço que separa as pedras vulcânicas do fundo do recipiente. É possível colocar um copo d'água para reduzir a fumaça durante o cozimento e para que a gordura acumulada fique na parte inferior, tornando a limpeza mais fácil.

ATENÇÃO:

Recomendamos que as pedras vulcânicas sejam substituídas anualmente. Para saber onde comprar um novo conjunto de pedras vulcânicas, entre em contato com a Falmec no nosso site (www.falmec.com.br) ou por meio do telefone (21) 3544-5353.

10 Os problemas mais comuns e suas soluções

No caso de seu Dominó parar de funcionar ou apresentar algum problema de operação, consulte as tabelas a seguir antes de acionar o serviço autorizado.

OCORRÊNCIA (DOMINÓ VITROCERÂMICO)	POSSÍVEL CAUSA E SOLUÇÃO
As unidades de superfície de aquecimento do Dominó Vitrocerâmico não mantêm uma fervura contínua ou a velocidade de frigar não é rápida o suficiente.	Você deve usar panelas que tenham fundo absolutamente plano. Se houver espaço suficiente para passar uma régua entre a superfície de aquecimento e o fundo da panela, as unidades da superfície de aquecimento não transferirão o calor adequadamente.
Os alimentos cozinham lentamente.	Utensílios inadequados estão sendo usados: os fundos das panelas devem ser planos, relativamente pesados e coincidir com o diâmetro dos discos selecionados.
O Dominó Vitrocerâmico parece quente demais.	A superfície de vidro do dominó pode parecer mais quente do que você está acostumado. Isso é normal. Certifique-se de que estão sendo usadas panelas de fundo plano.
As unidades de aquecimento (resistências) do Dominó não operam adequadamente.	Pode ser que a dificuldade se encontre no painel principal de distribuição de sua casa: um disjuntor aberto, o fusível principal queimado ou ainda o disjuntor principal desarmado, dependendo do tipo da alimentação de energia. Se um disjuntor estiver desarmado, reative-o. Se a caixa de controle possui fusíveis, troque-os. Se após realizar um desses procedimentos o fusível tornar a se romper ou o disjuntor se desarmar novamente, chame o Serviço Autorizado Falmec. Atenção: moradores de condomínios devem pedir à administração de seus edifícios para realizar uma verificação nas instalações de entrada de sua unidade antes de chamar a Assistência Técnica.
Os controles das unidades de superfície de aquecimento dos Dominós não estão convenientemente ajustados ou um botão errado está ajustado para a unidade (disco vitrocerâmico) que você está usando.	Neste caso, acione o Serviço Autorizado Falmec.

OCORRÊNCIA (DOMINÓ VITROCERÂMICO)	POSSÍVEL CAUSA E SOLUÇÃO
Surgiram pequenos riscos (podem ser parecidos com trincas) ou abrasões na superfície de vidro do Dominó Vitrocerâmico.	Foram usados métodos incorretos de limpeza, panelas com fundo irregular ou partículas grossas (areia ou sal) estavam presentes entre o utensílio e a superfície do Dominó. Siga as instruções de limpeza, certifique-se de que os fundos das panelas (sempre devem ser lisos e planos) e a superfície do Dominó estão limpos. Pequenos riscos não são removíveis, mas se tornarão menos visíveis com o tempo e com a limpeza.
Surgiram faixas ou pequenas manchas pretas na superfície do Dominó Vitrocerâmico.	Use um raspador laminado e o procedimento recomendado para limpeza.
Surgiram marcas de metal na superfície do Dominó Vitrocerâmico (podem parecer riscos).	Foram utilizados materiais impróprios para a limpeza e respingos de gordura e transbordamento incrustado permanecem na superfície. Não arraste utensílios de alumínio sobre a superfície do Dominó e siga as instruções de limpeza para remover as marcas.
Áreas de descoloração na superfície do Dominó Vitrocerâmico.	Marcas de panelas de alumínio ou cobre, bem como depósitos minerais de água ou alimentos, podem ser removidos com a pasta de limpeza.
Mistura de açúcar queimado e plástico derretido na superfície do Dominó Vitrocerâmico	Siga as instruções de limpeza do Dominó Vitrocerâmico.

OCORRÊNCIA (DOMINÓ FRITADEIRA)	POSSÍVEL CAUSA E SOLUÇÃO
O óleo não está aquecendo.	Verifique se não há falta de energia em sua cozinha, se as duas luzes indicadoras estão apagadas ou se o termostato de segurança não foi ativado por superaquecimento (item 8.5 deste manual).
O óleo está transbordando.	Verifique se a cesta não foi introduzida muito rapidamente dentro da cuba de óleo, se o nível de óleo na cuba não excede o limite máximo ou se a cesta não está cheia demais de alimentos.
A fritura está exalando mau cheiro.	Verifique se o óleo ou a gordura precisam ser trocados ou se o tipo de óleo utilizado é próprio para frituras.

OCORRÊNCIA (DOMINÓ BARBECUE)	POSSÍVEL CAUSA E SOLUÇÃO
O Dominó não está aquecendo.	Verifique se há falta de energia em sua cozinha, se o disjuntor referente ao Barbecue está desligado ou se o fusível principal se rompeu. Para quaisquer outros problemas, entre em contato com a Assistência Técnica da Falmec.

11 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.

12 Garantia

O seu produto Falmecc 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 Falmecc.

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 Falmecc, 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