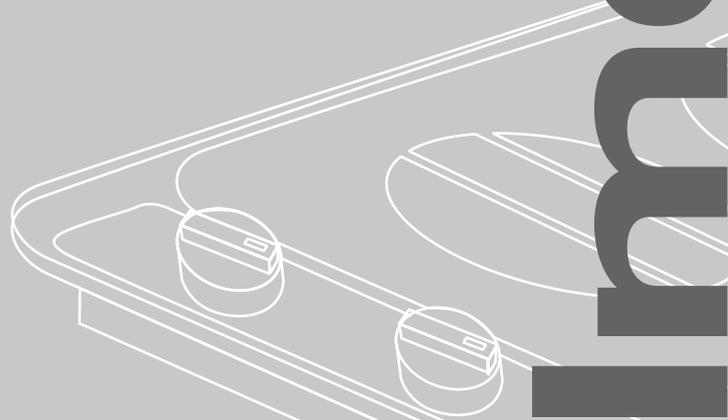
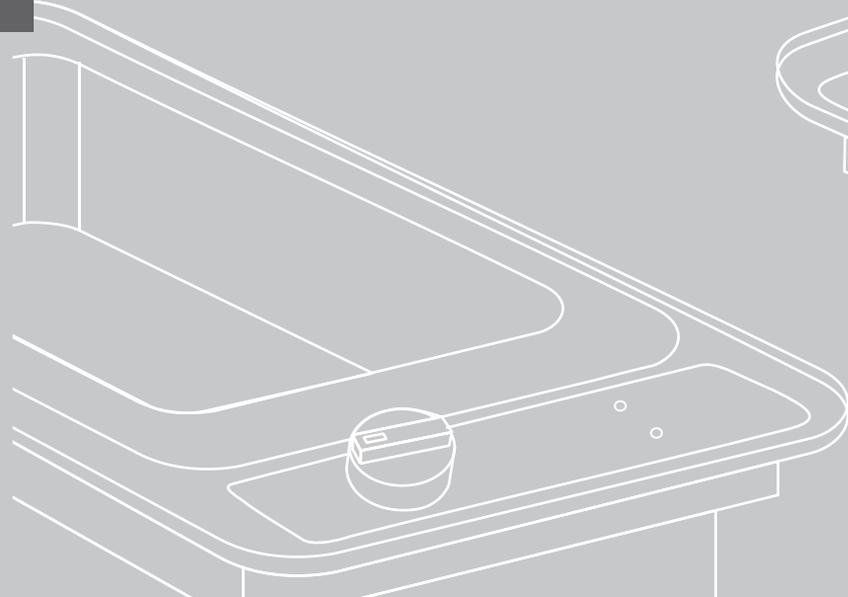
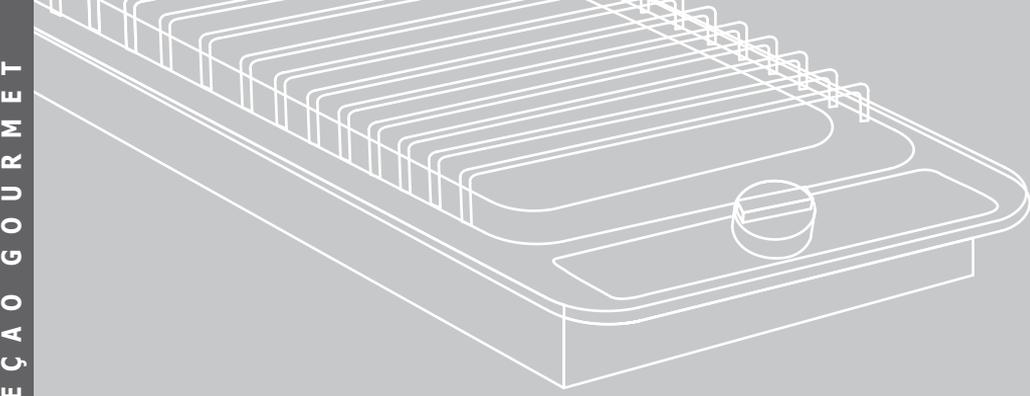


MANUAL DE UTILIZAÇÃO

DOMINÓS ELÉTRICOS

COLEÇÃO GOURMET



falmeo

MANUAL PARA OS MODELOS

VITROCERÂMICO DUAS ZONAS (P30QT2PEVTCR)

FRITADEIRA (P30QTFRX)

BARBECUE (P30QTB RX)

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. São instruções simples, mas fundamentais para que você obtenha os melhores resultados na utilização, com segurança e economia. Sugerimos que, depois de ler, você guarde este Manual em um lugar de fácil acesso – que tal junto com os seus livros de receitas? – para consultá-lo sempre que for necessário.

Índice

1	Antes de instalar	3
2	Conheça o seu novo Dominó Falmec	4
3	Vamos falar de segurança	7
4	Os pequenos e a cozinha	7
5	É hora de instalar	8
	5.1 Como ligar a eletricidade	10
	5.2 Preparação final	11
	5.3 E finalmente...	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	20
12	Garantia	21

1 Antes de instalar

• Instalar o produto corretamente e de acordo com as especificações contidas neste manual é fundamental para que seu novo dominó Falmecc funcione perfeitamente e tenha uma longa vida útil. Antes de instalar, aconselhamos que você leia este manual com atenção e siga as instruções aqui contidas.

• **É muito importante que a instalação de seu novo dominó elétrico seja feita por um profissional qualificado e autorizado da Rede Credenciada Falmecc.** Nossos técnicos recebem treinamento específico para os modelos da linha Falmecc e possuem todas as informações necessárias para sua instalação. Somente um técnico habilitado, seguindo fielmente as instruções contidas no Manual de Instalação, poderá garantir a integridade do produto e seu perfeito funcionamento. Problemas causados por

uma instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

• Localize no folheto anexo ou em nosso site (www.falmecc.com.br) os contatos da assistência técnica mais próxima de você e agende a instalação.

• Aproveite para também verificar as características do produto (modelo, número de série, voltagem e tipo de gás) impressas na placa de identificação, localizada na parte de baixo do seu cooktop Dominó Falmecc. 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 9).

• 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 a fita de espuma para vedação e as plaquetas (presilhas) para fixação.

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

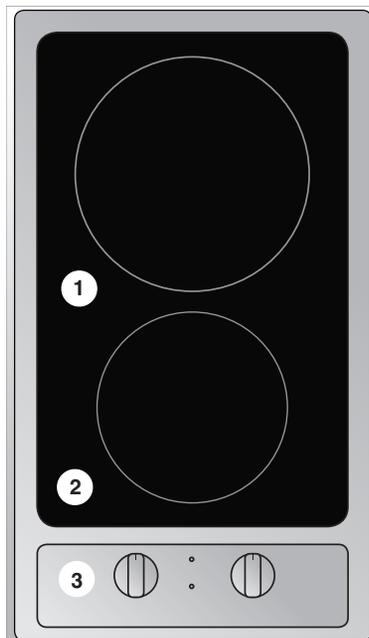
• Como todo equipamento de cozinha, seu Dominó não deve ser utilizado por crianças.

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

2 Conheça o seu Dominó Falmecc

Veja a sua configuração de queimadores e também suas características técnicas.

VITROCERÂMICO DUAS ZONAS (P30QT2PEVTCR)



1 Placa elétrica rápida (1,8 kW)

2 Placa elétrica normal (1,2 kW)

3 Botões de comando (*manoplas*) das placas

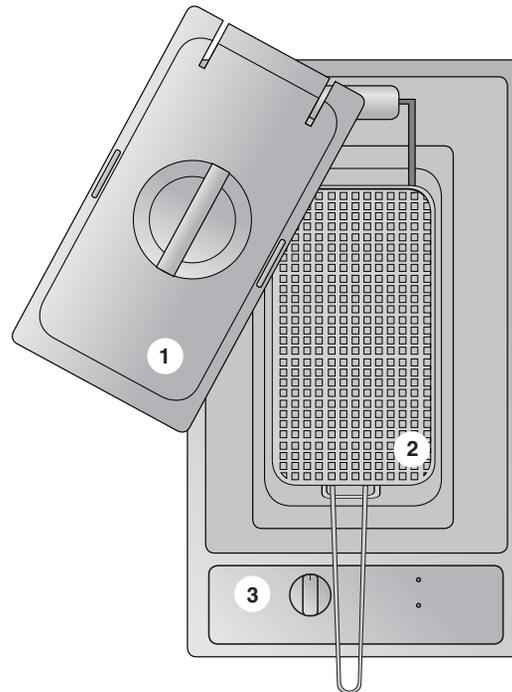
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 29 cm
- Profundidade: 51cm
- Altura: 4,0 cm
- Potência nominal: 3,50 kW
- Consumo: 3,50 kWh
- Voltagem: 220V

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Placas elétricas: 2
- Comando: superior
- Mesa com borda lateral
- Acabamento em aço inox AISI 304 escovado
- Duas zonas de cocção independentes

FRITADEIRA (P30QTFRX)



1 Tampa

2 Cesta aparadora

3 Botão de comando e luzes
indicativas de funcionamento

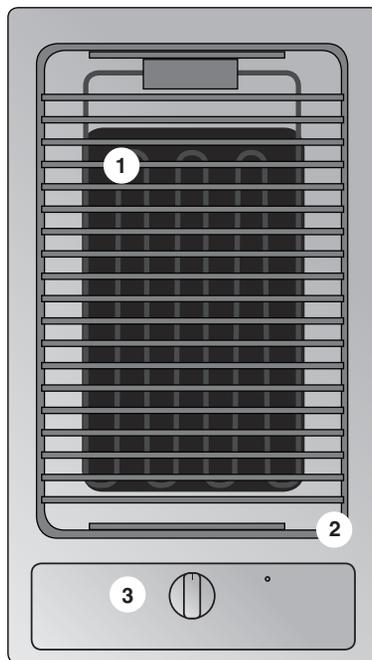
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 29,5 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura: 15,5 cm
- Consumo: 2,30 kWh
- Potência nominal: 2,30 kW
- Voltagem: 220V

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Comando: superior
- Mesa com borda lateral
- Acabamento em aço inox
AISI 304 escovado
- Tampa em aço inox
- Cesta aparadora com cabo articulável
- Voltagem: 110 ou 220 v/60 Hz

BARBECUE (P30QTBRX)



1 Resistência articulada

2 Grelha removível

3 Botão de comando e luz indicativa de funcionamento

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Largura: 29,5 cm
- Profundidade: 51 cm
- Altura: 4,0 cm
- Potência nominal: 2,30 kW
- Consumo: 2,30 kWh
- Voltagem: 220V

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Comando: superior
- Mesa com bordas laterais
- *Kit* de rochas vulcânicas
- Indicador de funcionamento
- Acabamento em aço AISI 304 inox escovado

3 Vamos falar de segurança

O seu Dominó Falmecc 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, são necessários alguns cuidados: 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”, no item 4 deste Manual*).

- Nunca coloque as mãos diretamente sobre panelas ou partes de seu Dominó 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 Dominó é construída com bordas mais altas para conter algum líquido que, eventualmente, transborde das panelas. Se uma panela ou a fritadeira transbordar, não tente limpar a mesa, a grelha ou a placa elétrica antes de se certificar de que tenham esfriado.

- Sempre que for se ausentar de casa, lembre-se de verificar se seu Dominó elétrico está desligado.

4 Os pequenos e a cozinha

A cozinha de casa costuma ser um lugar mágico, de onde surgem pratos deliciosos, aromas, cores e formas fascinantes. Poucos locais podem ser tão atraentes para as crianças. Por outro lado, poucos cômodos de nosso lar oferecem tantos perigos a elas. Talheres, louças, eletrodomésticos e objetos em altas temperaturas podem provocar acidentes sérios. Procure, sempre que possível, dar às crianças uma noção realista sobre esses perigos, sem apavorá-las.

Explique por que elas não devem se aproximar de um fogão quando ele estiver funcionando. Engajar os cozinheiros mirins no preparo de lanches, 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

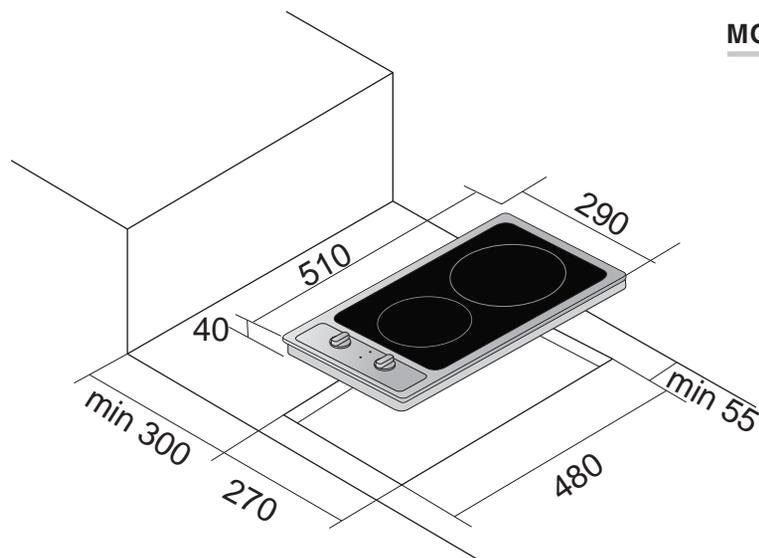
Como já mencionamos, **é muito importante que a instalação de seu Dominó seja feita por um técnico qualificado e autorizado.** Uma instalação mal feita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto e levar à perda da garantia. Você encontra a relação completa de nossa rede de assistência técnica no

folheto que acompanha este Manual. Antes de iniciar a instalação, esteja certo de que a voltagem disponível em sua residência é compatível com o produto, que funciona exclusivamente com 220 volts e 60 Hz.

A instalação pode ser feita em bancadas de granito, mármore, madeira, metal ou

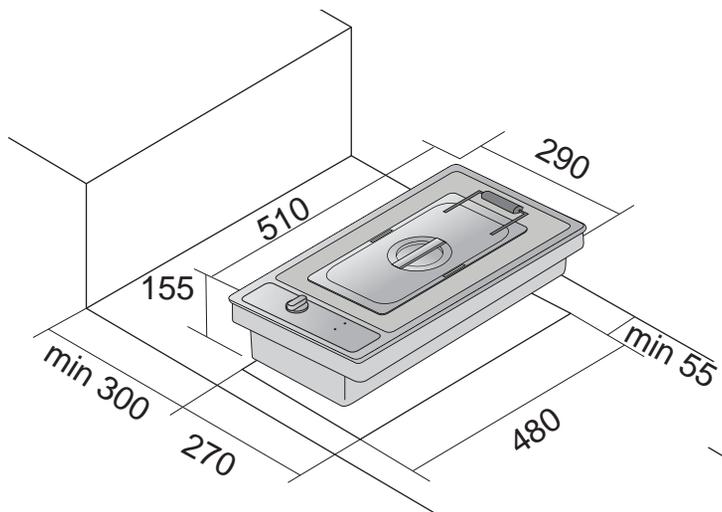
qualquer outro material que resista a uma variação de temperatura ambiente superior a 100°C.

O nicho (espaço aberto na bancada ou móvel especialmente projetado e montado) que vai receber o Dominó deve ter as medidas a seguir para os modelos de Dominós Falmec.

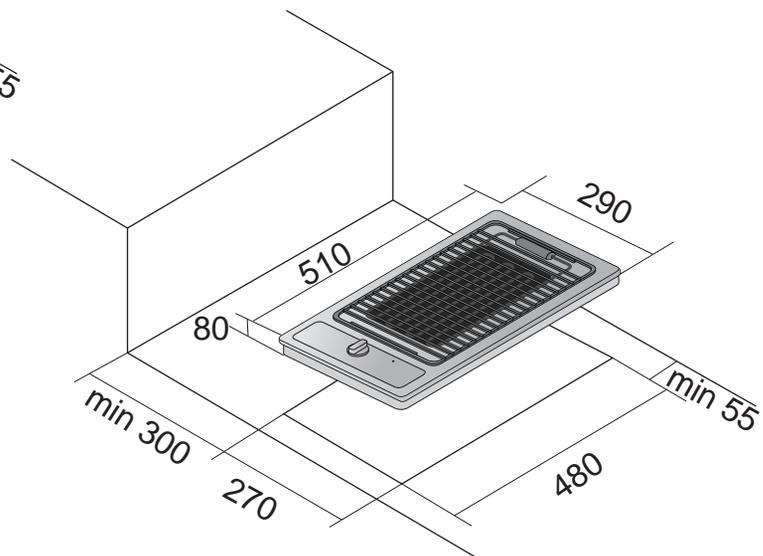


MODELO VITROCERÂMICO

MODELO FRITADEIRA



MODELO BARBECUE



5.1 Como ligar a eletricidade

Como já mencionamos, seu Dominó Falmec 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 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 (*fig. 3*) de **20 ampères** e os fios utilizados para a ligação da to-



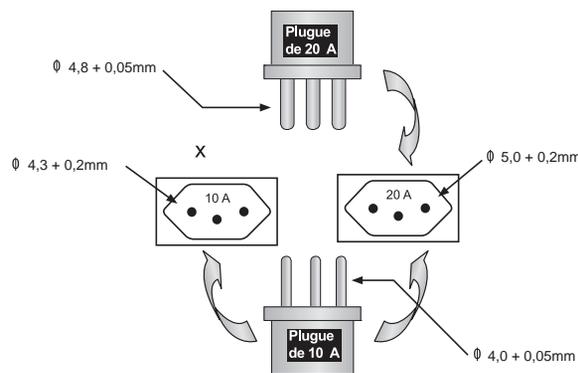
Fig. 1

mada 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.

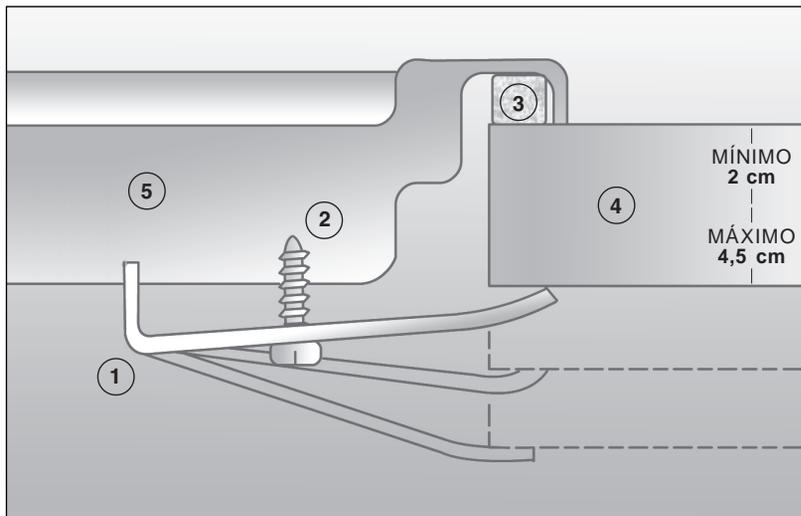


5.2 Preparação final

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.

5.3 E finalmente...

Fita colada, é hora de colocar o Dominó no lugar. Para fixá-lo, utilizam-se as



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

presilhas, posicionando os parafusos nos locais indicados na parte de baixo da mesa – há quatro furos com rosca nos quais devem ser atarraxados os parafusos (*veja a figura ao lado*). A posição de encaixe dos parafusos e presilhas é ligeiramente diferente em cada um dos modelos dos Dominós (Vitrocerâmico, Barbecue e Fritadeira).

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 Falmeac 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. 18*).

8 Vamos cozinhar?

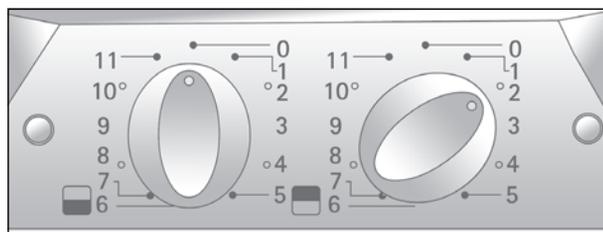
8.1 Para cozinhar com o modelo Vitrocerâmico

Panelas e ingredientes à mão? A panela a ser utilizada no Vitrocerâmico deve possuir fundo reto e não deve ter ranhuras. Dê preferência às panelas de aço inox, ferro fundido esmaltado ou alumínio pesado.

Localize seu botão de comando (*manopla*) por meio das figuras no painel (*veja na figura abaixo*). A janela escura na ilustração indica a posição do queimador controlado pelo botão.

8.1.1 Para ligar

Gire o botão no sentido horário até a posição desejada, de acordo com a potência que você precisa (*veja as graduações e usos na tabela a seguir*).



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 ferver lenta, preparo de sopas e massas, continuação do cozimento após a ferver e com vapor, preparação de bifês e frituras em geral.
8/9/10	Para corar carnes, dourar batatas assadas, fritar peixe e ferver grandes quantidades de água.
11/12	Para frituras rápidas, bifês na chapa etc.

A luz de aviso laranja se acenderá indicando que o disco elétrico está ligado. Esse disco irá apresentar uma cor avermelhada em poucos segundos.

Quando a temperatura designada pelo botão for atingida, ele irá se apagar. A temperatura será mantida com a ativação e a desativação das resistências, sucessivamente.

A luz de aviso poderá se

manter ligada mesmo depois de você desligar o disco elétrico: isso indica que a placa vitrocerâmica ainda se mantém aquecida e, portanto, **não deve ser tocada**.

A graduação de 1 a 6 deve ser utilizada para cozinhar com as panelas tampadas, para aquecer e cozinhar doces.

A graduação de 7 a 12 deve ser utilizada para fritar, assar, cozinhar com panelas sem tampa e também para quando for necessário um cozimento muito rápido.

8.1.2 Algumas dicas importantes

- Para um bom rendimento de seu Dominó Vitrocerâmico e também para que os discos tenham uma vida útil mais longa, recomendamos que você utilize somente panelas apropriadas para placas elétricas – com o fundo reforçado e perfeitamente plano. As panelas devem ter diâmetro igual ou ligeiramente maior do que o do disco em que serão apoiadas. **Não utilize panelas com o diâmetro menor que o do disco elétrico:** quando isso acontece, os cabos das panelas são expostos ao calor excessivo e podem derreter ou queimar suas mãos.

- Não utilize panelas de alumínio fino: elas podem não resistir à potência dos discos do Dominó e derreter.

- Evite bater com as panelas sobre os discos para não danificar o Dominó e também procure não arrastar as panelas sobre o tampo vitrocerâmico: a placa de vidro não é à prova de riscos. Pelo mesmo motivo, nunca tente remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa arranhar sua superfície.

- Não use o tampo vitrocerâmico para picar ou fatiar alimentos.

- 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.

- Não ligue os discos sem haver panelas sobre eles nem quando ali houver apenas panelas vazias.

- Evite que as panelas transbordem e que derramem líquidos sobre os discos. Procure reduzir a temperatura do disco quando o conteúdo das panelas atingir a fervera.

- 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.

8.2 Para cozinhar com o modelo Fritadeira

8.2.1 Preparação

Com o Dominó Fritadeira desligado, encaixe a cuba na base. Para isso, le-

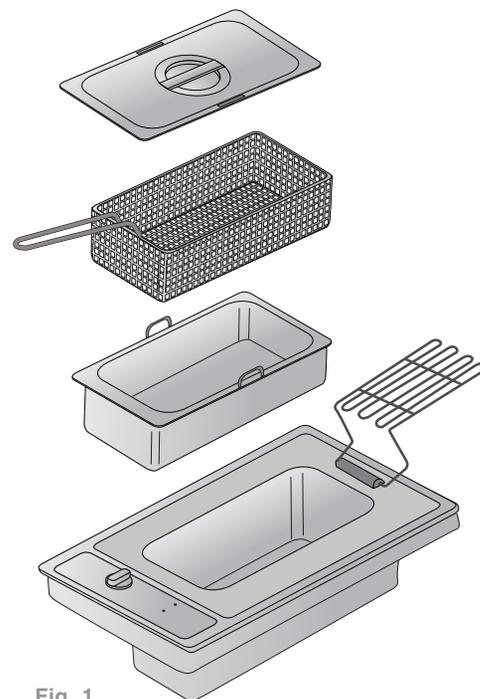


Fig. 1

vante a resistência, em seguida re-locando-a em sua posição, dentro da cuba (**fig. 1 da pág anterior**). Antes de ligar a Fritadeira, é necessário abastecer a cuba com o óleo de sua preferência. Dentro da cuba, há duas marcas indicando os níveis mínimo e máximo para o óleo (**fig. 2**). Coloque a quantidade suficiente para fritar os alimentos que irá preparar.



Fig. 2

8.2.2 Para ligar

Gire o botão no sentido horário (**fig. 3**) até a posição desejada, de acordo com a potência que você precisa. A graduação máxima é de 200 graus centígrados. As luzes de aviso, verde e vermelha, irão se acender: a luz verde indica que a resistência está ligada, enquanto a vermelha é o aviso do termostato e irá se apagar quando a temperatura selecionada para o óleo for alcançada.

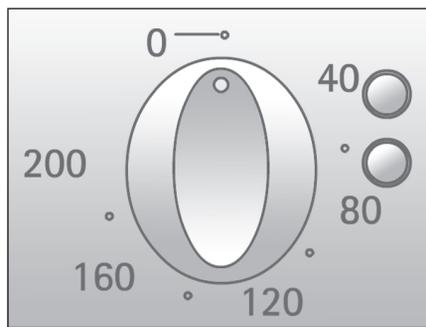


Fig. 3

8.2.3 Para utilizar a cesta aparadora

Seu Dominó Fritadeira Falmecc vem equipado com uma prática cesta aparadora (**fig. 4**) que facilita a fritura

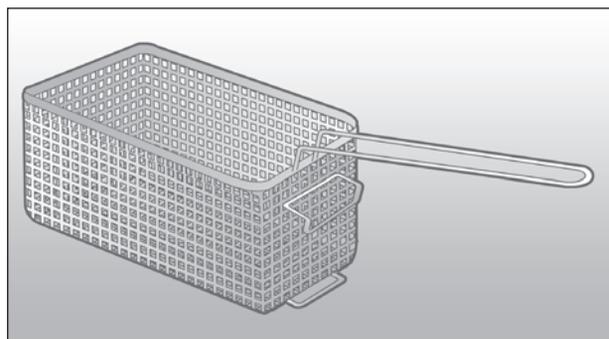


Fig. 4

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

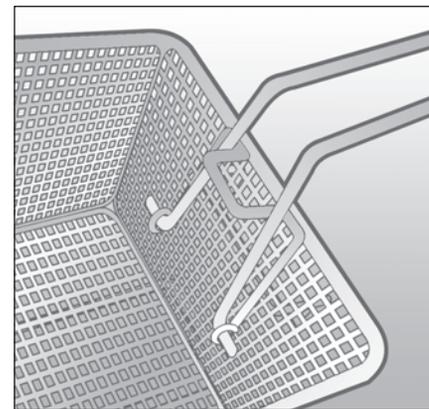


Fig. 5

fixado no corpo da cesta (**fig. 5**). Quando o óleo na cuba atingir a temperatura desejada (nesse momento, a luz de aviso vermelha irá se apagar), coloque os alimentos que vai fritar dentro da cesta e, segurando pelo cabo, encaixe a cesta no suporte da fritadeira.

8.2.4 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 de ela 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 cozinha, podem provocar queimaduras.

• Antes de utilizar sua fritadeira pela primeira vez, com a cuba vazia, ligue a resistência por alguns minutos para que eventuais resíduos de produtos utilizados no processo de fabricação sejam carbonizados. Desligue o aparelho e, depois de ele ter esfriado, lave a resistência com água e sabão.

• 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 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.

8.3 Para cozinhar com o modelo Barbecue

8.3.1 Preparação

Antes de começar a fazer uso de seu Dominó Barbecue, é preciso dispor no recipiente o conjunto de pedras vulcânicas que irão acumular e irradiar o calor, garantindo um cozimento uniforme e um sabor especial às suas receitas. 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 (**fig. 1**). Aproveite para posicionar a grelha de modo que fique firme.

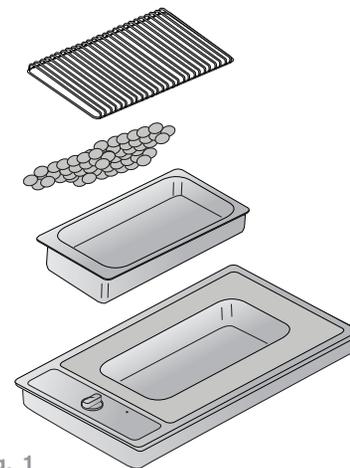


Fig. 1

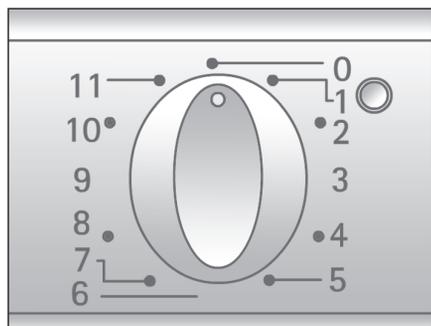


Fig. 2

8.3.2 Para ligar

Gire o botão no sentido horário até a posição desejada, de acordo com a potência que você precisa (*fig. 2*). A graduação do termostato vai de 0 (desligado) a 11.

A luz indicadora vermelha irá se acender, sinalizando que a resistência está ligada.

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 de alguns cuidados

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.

8.3.3 Algumas dicas importantes

Antes de utilizar seu Dominó Barbecue pela primeira vez, sem a cuba, ligue a resistência por alguns minutos para que eventuais resíduos de produtos utilizados no processo de fabricação sejam carbonizados. Desligue o aparelho e depois, quando ele estiver frio, lave a resistência com água e sabão.

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

especiais. Confira as instruções a seguir, de acordo com o modelo de seu Dominó. **Mas atenção: antes de começar a limpeza, retire o plug da tomada de eletricidade ou desligue o disjuntor em que o equipamento está conectado.**

ATENÇÃO: nunca retire a grelha, as pedras 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.

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, 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 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.

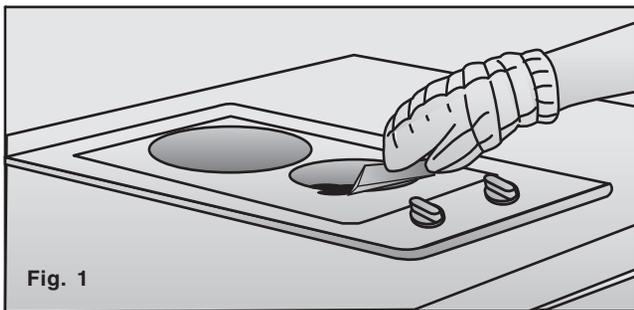


Fig. 1

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 30º 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 poucas quantidades.

9.2 Dominó Fritadeira

- Só limpe seu Dominó Fritadeira depois de ele 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.
- **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) 2402-5343.

10 Os problemas mais comuns e suas soluções

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

OCORRÊNCIA	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 cooktop 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	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 cooktop. 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.

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