Dometal®

Paixão pelo fogo desde 1971

CHURRASQUEIRAS A GÁS DOMETAL

magiCGrill

CHURRASQUEIRAS A GÁS

Manual do Produto

Modelos de Embutir
4 espetos
Acendimento automático

EQUIPADA COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA

CHURRASCO SEM FUMAÇA QUANDO O USO COM ESPETOS!

VALORIZE SUA VIDA!
"RESPEITE AS NORMAS DE SEGURANÇA E INSTALAÇÃO!"

⚠ ATENÇÃO! **⚠ PERIGO!**

A leitura do **MANUAL** do equipamento **ANTES DO PRIMEIRO USO**, é obrigatória para a sua segurança e para preservar a qualidade do produto. Por favor, leia-o atentamente.
Danos causados por desrespeito às instruções do manual são facilmente detectáveis e não serão cobertos pela garantia.

www.dometal.com.br

magicGrill
CHURRASQUEIRAS A GÁS

VÁLVULAS DE SEGURANÇA COM TERMOPAR: AQUI TEM DESDE 1997.

Se você está lendo este manual, é claro que você ou a construtora que lhe vendeu o apartamento (ou casa), adquiriu da Dometal a Churrasqueira a gás MAGICGRILL Dometal.

A necessidade de total segurança no uso de um produto como esse, se faz necessária justamente para garantir tranquilidade ao usuário, apesar das condições adversas do local e do uso. É importante você saber que por uma eventual distração da sua parte ou pela ação do vento, o fogo venha a se apagar acidentalmente, em poucos segundos a válvula de segurança entrará em ação e cortará, interromperá o fluxo de gás nos queimadores, obrigando a novo acendimento manualmente. Isso é muito importante para evitar intoxicações, incêndios, queimaduras ou explosões.

Fique atento ao seu churrasco e acompanhe a cocção dos alimentos de perto. Para protegê-lo, o fogo poderá se apagar inesperadamente e será necessário novo acendimento. Lembre-se: isso é para a sua segurança e tranquilidade. Faça bom proveito da nossa tecnologia.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA:

⚠ ADVERTÊNCIAS

Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente.
É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com o equipamento desconectado, da rede elétrica e da rede de gás.
As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

Leia todas as instruções.

- É proibida a instalação deste aparelho ao ar livre. Uso exclusivo em ambientes com proteção contra intempéries.
- Use duas ou mais pessoas para mover ou instalar o seu equipamento. Não seguir esta instrução poderá trazer danos a sua coluna ou ferimentos.
- Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.
- Deve ser sempre supervisionada a utilização deste equipamento, principalmente quando crianças estiverem próximas.
- Desconecte o equipamento da rede elétrica e desligue o registro de gásq uando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.
- Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça ou toque em superfícies quentes.
- Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.
- Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.
- Durante a utilização do equipamento a moldura aquecerá, deve-se tomar cuidado para não ocasionar queimaduras.
- Efetue a limpeza com o equipamento desligado.

Para reduzir o risco de vazamento de gás, queimaduras, incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando e após usar a sua CHURRASQUEIRA A GÁS MAGICGRILL, siga estas precauções básicas:

- Utilize este produto sempre em local ventilado permanentemente.
- Feche sempre o registro de gás do equipamento após o uso;
- Não remova o fio de aterramento;
- Ligue o fio de aterramento a um terra efetivo;
- Desligue o cabo de energia antes de remover ou consertar o produto;
- Após limpeza ou manutenção recoloque todos os componentes antes de ligar o produto;
- Use produtos de limpeza que não sejam abrasivos ou corrosivos;
- Mantenha crianças e pessoas com dificuldades especiais longe do aparelho;
- Mantenha longe da sua churrasqueira produtos inflamáveis tais como: gasolina, alcool,querosene,solventes, velas, papéis e tecidos.

⚠ IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso.
Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que recebidas instruções referentes à utilização do aparelho 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 aparelho.

Em caso de emergência feche o registro de gás, retire o plugue da tomada de energia elétrica ou desligue o disjuntor específico.

Nunca utilize jatos d´água diretamente sobre o equipamento.

Este equipamento é de utilização exclusiva em bancadas residenciais.

FIQUE SEMPRE ATENTO ÀS INSTRUÇÕES ACIMA.

ETIQUETAS DO EQUIPAMENTO:

Etiquetas de identificação para tomar cuidados ao utilizar o equipamento:

ATENÇÃO !

1. Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes. NUNCA coloque a mão ou dedos no interior da máquina, ou em partes girantes, com ela em operação.
3. Nunca opere a máquina sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso.
4. NUNCA limpe, desmonte ou faça qualquer outro trabalho na máquina ou partes da mesma, antes de desligar o registro de gás, desconetá-la da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções.
5. SEMPRE desligue o equipamento, feche o registro de gás e desconecte-o da rede elétrica quando não estiver em uso.
6. Não é recomendada a operação por menores de 16 anos.

Identificação do nível da água localizada na bandeja.

Etiquetas de identificação para tomar cuidado quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento:

Etiqueta de identificação número de série:

Etiqueta de identificação do equipamento :

Produto:	**Churrasqueira a gás**
Modelo:	Magicgrill
Capacidade de carga:	2,0 kg por espeto
Tensão(ões) alimentação:	127 / 220 VOLTS
Potência:	24W / 220V - 24W / 110V
Frequência:	60 HZ
Consumo de gás:	0,38 kg / h
Proteção IP:	X4
Classe de Isolação:	Classe 1

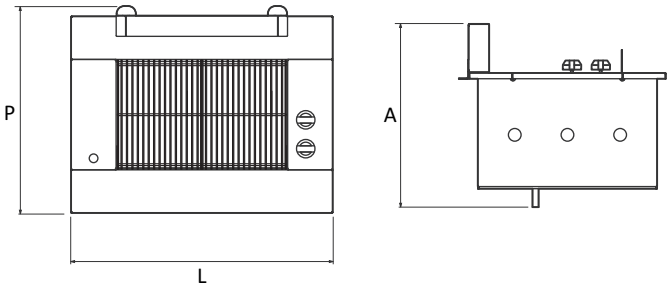
Dometal®
Dobignies & Cia Ltda.
CNPJ: 75052118/0001-62
Rua: Rio São Luiz 420 - Weissópolis
CEP 83.322-190 - Pinhais - PR - Brasil
www.dometal.com.br
FABRICADO NO BRASIL

Etiqueta de identificação para a leitura do manual de instruções:

Etiqueta de identificação de Voltagem quando equipado com motorredutor dos espetos giratórios (opcional):

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

COM ESPETOS GIRATÓRIOS

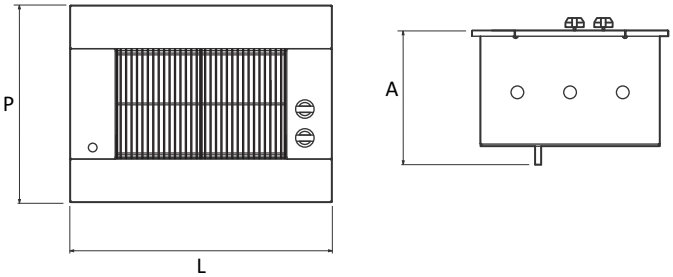


Dimensões Sem Embalagem:

Altura:	46,0 cm **
Largura:	68,0 cm **
Profundidade:	54,0 cm **
Peso sem Embalagem:	15,0 kg **
Peso com Embalagem:	18,0 kg **

** Medidas Externas do produto.

SEM ESPETOS GIRATÓRIOS



Dimensões Sem Embalagem:

Altura:	33,0 cm **
Largura:	68,0 cm **
Profundidade:	51,0 cm **
Peso sem Embalagem:	11,0 kg **
Peso com Embalagem:	15,0 kg **

** Medidas Externas do produto.

Dimensões da embalagem:

Altura:	54 cm
Largura:	74 cm
Profundidade:	65 cm

Eletricidade:

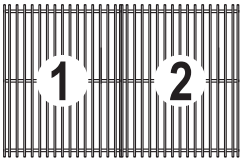
Consumo de energia 220V	24 W
Consumo de energia 110V	24 W

Gás:

Potência Nominal do equipamento:	4500 kcal
Tipo de Gás (determinado na fábrica)	GN ou GLP
Consumo de gás:	0,38 kg/hr

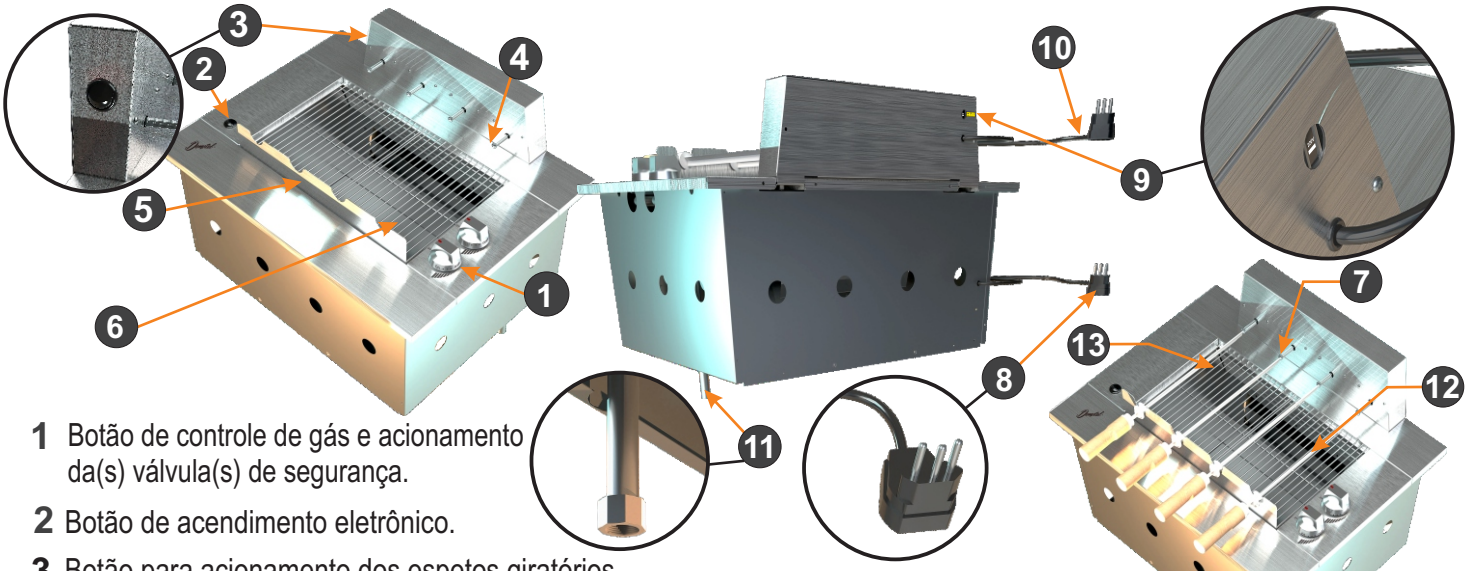
Medidas da grelha

220 x 285 mm



O equipamento é fornecido com duas grelhas para facilitar a limpeza.

* CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPONENTES:



1 Botão de controle de gás e acionamento da(s) válvula(s) de segurança.

2 Botão de acendimento eletrônico.

3 Botão para acionamento dos espetos giratórios.

4 Conjunto motorredutor dos espetos giratórios (opcional).

5 Suporte para sustentação dos espetos (opcional).

6 Bandeja d'água.

7 Encaixe dos espetos giratórios (opcional).

8 Plug para acionamento do acendimento eletrônico.

9 Chave seletora de tensão.

10 Plug para acionamento do conjunto motorredutor dos espetos giratórios (opcional)

11 Conexão de gás

12 Espeto tridente (opcional).

13 Espeto lâmina (opcional).

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este produto e sua embalagem foram construídos com materiais que podem ser reciclados. Assim, ao descartar a embalagem separe-a para coleta. Ao descartar o produto, procure empresas de reciclagem, observando atentamente a legislação local.

* PRÉ-INSTALAÇÃO:

1) Execução da bancada ou balcão com tampo em material incombustível.

- As dimensões da abertura no tampo deverão ser justas, sendo tolerável uma variação de 3mm de cada lado.
- A abertura no tampo deverá estar rigorosamente no esquadro.
- As cotas da abertura no tampo são internas ao revestimento escolhido pelo cliente.
- Obrigatório a ventilação permanente na parte inferior, que se dará com vão aberto ou veneziana.
- A churrasqueira Magicgrill é fabricada com queimadores do tipo infravermelho de alta potência capaz de aquecer a grelha a altas temperaturas.
- Alimentos preparados sobre grelhas aquecida sempre vão gerar fumaça.
- Sugerimos instalar coifa ou depurador se a churrasqueira for instalada em local fechado.
- **Caso queira um churrasco sem fumaça, use somente os espetos rotativos**.

2) Interligação do gás

- A tubulação de gás deverá ser embutida na parte inferior da bancada.
- Faça a ligação do gás através de mangueira apropriada (não utilize mangueira plástica), obrigatoriamente revestida com malha de aço (não inclusa).
- Utilize válvula de regulagem do tipo baixa pressão, devidamente aprovada pelo INMETRO.
- Para gás GLP, deverá existir sempre uma válvula reguladora de saída calibrada para 2,8 kpa (5kg) independente daquela já existente para cada apartamento ou central de gás.
- Não é recomendável, por questões de segurança, nem por norma técnica, que um botijão individual esteja no interior da residência. No caso de gás GLP, o botijão mínimo recomendado para o correto funcionamento deste equipamento é o do tipo P13 ou superior.
- A regulagem da pressão da rede de gás que alimenta o aparelho deverá ser limitada em 30 bar.

3) Instalação elétrica

- Recomendamos a instalação de disjuntor exclusivo para proteção do seu equipamento. Caso não exista disjuntor térmico disponível no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um eletricista especializado. A instalação elétrica da residência deverá estar de acordo com a NBR5410.
- O acendimento dos queimadores é através do acionamento do centelhador eletrônico bivolt automático (127/220v).

Para modelos equipados com conjunto motorredutor para espetos giratórios:

- O produto é bivolt, porém sai de fábrica com tensão 220v. Caso a tensão da rede de sua residência seja 127v, antes de ligar o produto na tomada, altere a chave seletora de tenção localizada atrás do equipamento.
- O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - Pino Terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE
Certifique-se que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico e / ou ajuste a tensão na chave troca de voltagem que se encontra na parte traseira do aparelho, com ele desconectado da rede elétrica.

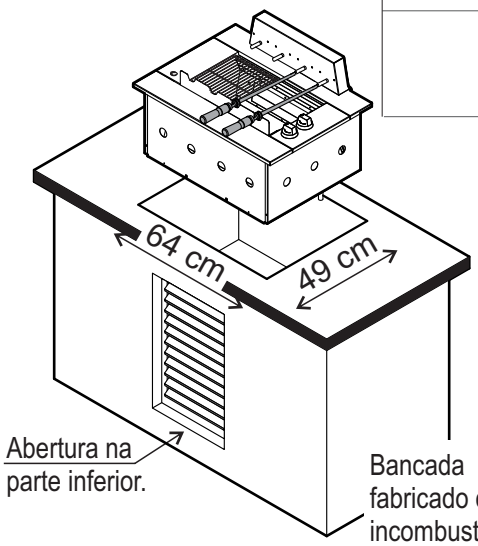
IMPORTANTE
O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RDC), com a classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

ATENÇÃO

IMPORTANTE: Não use válvulas de alta pressão neste equipamento. Risco de danos ao produto, vazamento, incêndio e perda da garantia.

* INSTALAÇÃO EM BANCADA COM E SEM ARMÁRIO NA PARTE INFERIOR:

Abertura da bancada para receber equipamento.
Medidas em (cm)
49 X 64



NÃO ACOMPANHAM O PRODUTO:

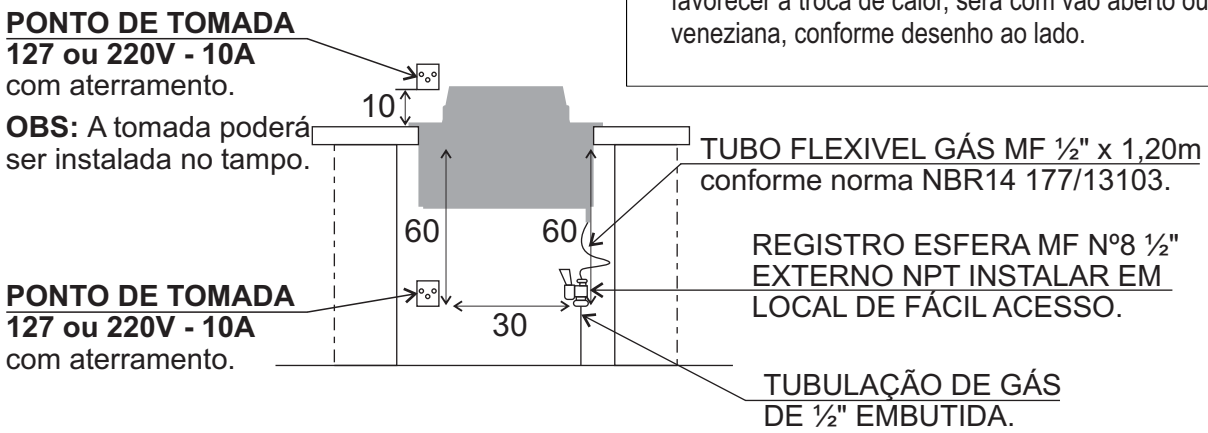
•A interligação entre o ponto de gás e o aparelho NÃO ESTÁ INCLUÍDA
•-Tubo Flexível gásMF 1/2" X 1,20M conforme norma NBR14 177/13103.
•- Registro esfera B MF Nº 8 1/2" (EXT) NPT .
•-Acessórios EX. Tubulação de gás, elétrica,Interruptores,etc.
•
•OBS: Para a rede com uso de gás GLP a churrasqueira deverá ser ligada em baixa pressão com válvula de pressão de 5 kg.
•Caso sua rede seja de gás tipo GN verificar com a companhia de gás a necessidade de instalação de um regulador de pressão para gás natural com capacidade nominal de 10 m3/h (d = 0,6).

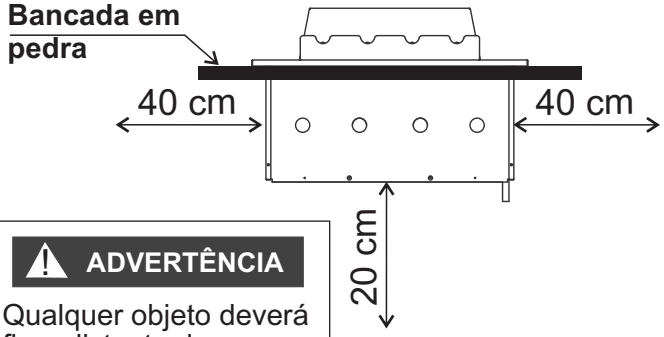
IMPORTANTE:

- As dimensões do nicho são justas, sendo tolerável uma variação de 5mm a maior de cada lado (meio centímetro).
- O nicho deve estar rigorosamente no esquadro.
- As cotas são internas ao revestimento de acabamento.
- A altura do nicho tem de ser respeitada para permitir acabamento.

ADVERTÊNCIA **Risco de explosão:**

Este equipamento foi projetado para ser instalado em alvenaria. É fundamental e obrigatório a abertura na parte inferior, para evitar o acúmulo de gás em caso vazamento e favorecer a troca de calor, será com vão aberto ou com veneziana, conforme desenho ao lado.

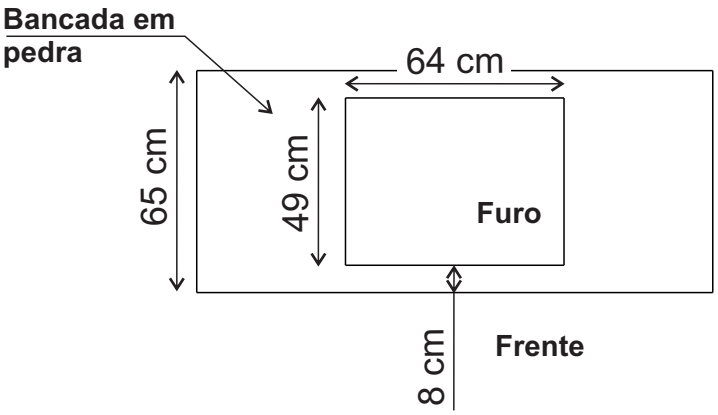




ADVERTÊNCIA

Qualquer objeto deverá ficar distante de no mínimo 20cm da parte de baixo, e 40cm das laterais do equipamento.

Largura mínima da bancada



OBS: Consulte sempre o nosso site para conferir as medidas atualizadas.

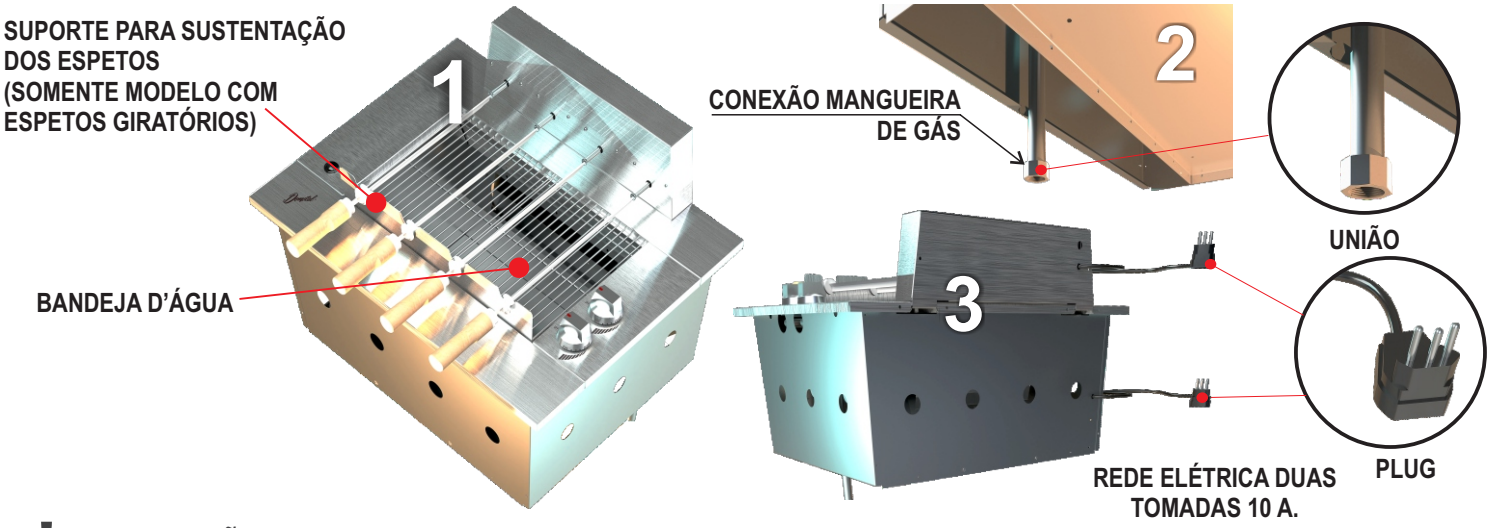
INSTALAÇÃO E PRÉ- OPERAÇÃO:

PERIGO **Instalação: (PARA INSTALADOR HABILITADO).**

RISCO DE EXPLOSÃO
Não seguir corretamente as instruções de instalação pode causar incêndio ou explosão.

- É obrigatório que o produto a gás Dometal seja instalado por técnico devidamente habilitado e treinado para tal fim.
- Deverá o mesmo se responsabilizar por eventuais vazamentos de gás por um período mínimo de 90 dias.
- É absolutamente necessário a "SANGRIA E PURGAÇÃO" da rede, eliminando ar ou líquidos da rede de gás que possam ter permanecido na tubulação durante sua execução. ABRA PORTAS E JANELAS, deixe o ambiente ventilado, não acione interruptores de LUZ, desligue equipamentos elétricos, não fume, nem acenda fósforos ou isqueiros, abra todos os registros de gás da casa, por 1 ou 2 minutos, ficando alerta com todos os cuidados acima, não inalando o gás e mantendo-se afastado. Ao interromper o processo, faça-o nos registros de cada equipamento que possa estar conectado a rede de gás, não esquecendo de nenhum deles.
- Aguarde 10 minutos ventilando tudo e então conecte o equipamento à rede.

- Retire o equipamento cuidadosamente da embalagem.
- Leia as etiquetas.
- Conecte a união do equipamentoamento (detalhe figura 2) na mangueira de conexão para gás de malha de aço.
- Com mais uma pessoa encaixe cuidadosamente o equipamento na abertura da bancada, devendo encaixar livremente nos 4 lados.
- Ao colocar o equipamento na abertura da bancada, a tomada elétrica e a mangueira de gás instalada no equipamento não poderá ficar encostados no corpo do equipamento.
- Certifique-se que a rede de gás esteja limpa, sem líquidos, sujeiras ou ar, abrindo o registro e deixando vazar gás por alguns segundos, com portas e janelas abertas. Espere o gás dissipar.
- Conecte a mangueira de gás já instalada no equipamento, à rede de gás em espera, cuidando em fazer as devidas vedações nas conexões de gás.
·- Plugar a tomada do equipamento à rede elétrica (10 amperes).
- Abra a(s) válvula(s) de gás por 15 segundos para retirar novamente o ar da linha; Deixe ventilar bem o local e depois acenda o(s) queimador(es) por 20 minutos para sair os cheiros do equipamento novo. Faça todos os testes de funcionamento, segurança e estanqueidade necessários para garantir a total vedação do sistema.



UTILIZAÇÃO:

IMPORTANTE:
Este equipamento é dotado de duas válvulas de segurança com TERMOPAR, que cortam o fluxo de gás na ausência do fogo. Utilize corretamente as instrução de acendimento.

AVISO: Carvão vegetal ou quaisquer outros combustíveis líquidos ou sólidoscombustíveis similares não devem ser

PERIGO

ATENÇÃO

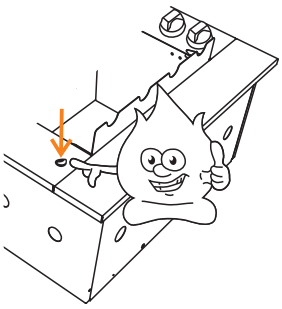
RISCO DE DANO AO EQUIPAMENTO:
A não colocação da água antes de ligar o(s) queimador(es) poderá empenar a bandeja.

⚠ PERIGO

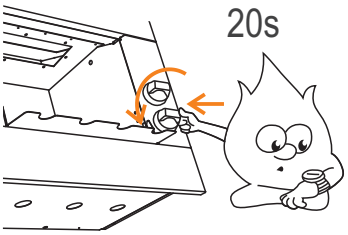
RISCO DE QUEIMADURA GRAVE

Para o acendimento da churrasqueira Magicgrill, é necessário o uso das duas mãos, da seguinte maneira:

Mantenha o rosto afastado no momento de acender o fogo.



1. Com a válvula na posição desligado, pressione ligeiramente o manípulo e gire até a posição máxima.
Obs.: Nesta posição o gás ainda não está sendo liberado.



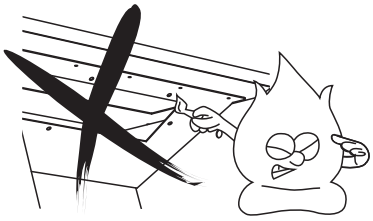
2. Com uma mão pressione a válvula e com a outra ao mesmo tempo pressione o botão do centelhador eletrônico que provocará faísca na vela de ignição, acendendo o queimador.
Se não acender na primeira vez, verifique se o registro do gás está aberto e repita a operação após 40s.

Obs.: Nunca pressionar a válvula para liberar o gás sem pressionar o botão do centelhador eletrônico.

3. Mantenha o botão pressionado durante 20 segundos ao mesmo tempo até que a Válvula Termopar seja acionada automaticamente pelo Bulbo aquecido.

4. Normalmente, após longos períodos sem utilização, após a troca do botijão ou falta de gás, ou no primeiro acendimento, existirá ar na linha; Tente várias vezes e permita a saída do ar do sistema , até que o gás chegue ao queimador.

5. Caso queira deixar em fogo brando, aguarde pelo menos 5 minutos após o acendimento e gire o botão para a posição de chama mínima.



6. Repita a operação dos passos 2 e 3 para acender o segundo queimador.

7. Pronto; seu equipamento está funcionando plenamente.

8. Regule entre o Máximo e Mínimo como desejar.

9. Complete com água quando necessário. **Nunca deixe a água secar quando em utilização, isso empenará a bandeja**.

10. Para desligar, gire o botão no sentido indicado no painel.

11. Caso o(s) queimador(es) se apague(m) por qualquer motivo, desligue-o(s) e aguarde alguns minutos. Repita as operações anteriores para novo acendimento.

CHURRASQUEIRA EQUIPADA COM ESPETOS GIRATÓRIOS:

Caso você não tenha adquirido o conjunto motorredutor junto com a churrasqueira, poderá adquiri-lo posteriormente.

Churrasqueira Magicgrill montada com sistema de espetos giratórios.

Buracos na moldura traseira para encaixar o conjunto motoredutor.

Conjunto motoredutor.

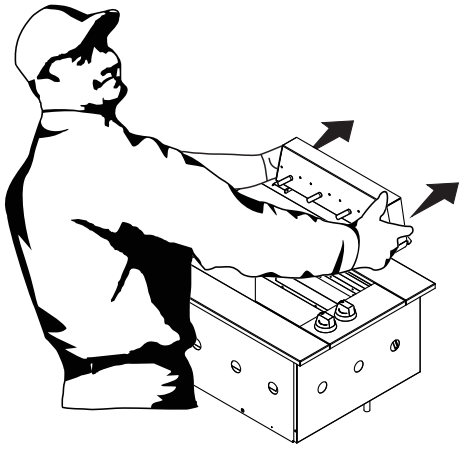
Suporte de espetos.

Use as duas mãos e um pouco de força para encaixar o conjunto motoredutor na moldura, até ouvir um “click”.

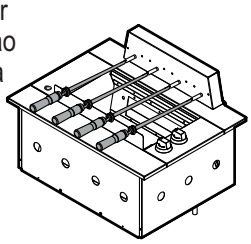
Rasgo para encaixe do suporte de espetos.

Caso haja necessidade de limpar a moldura embaixo do conjunto motoredutor, basta retirá-lo.

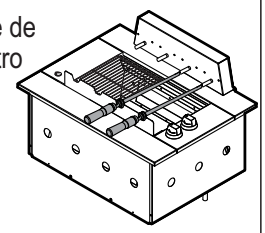
Para retirar o conjunto motoredutor, use as duas mãos e um pouco de força para trás, até sentir desencaixar o conjunto da moldura.



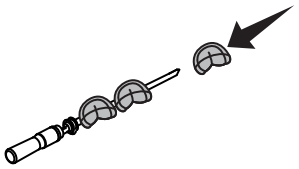
1. É possível utilizar os quatro espetos ao mesmo tempo (esta configuração a emanação de fumaça é nula).



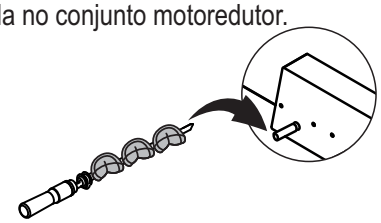
2. É possível utilizar dois espetos simultaneamente de um lado e a grelha do outro (esta configuração a emanação de fumaça é baixa).



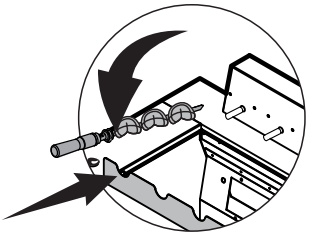
3. Coloque os alimentos nos espetos.



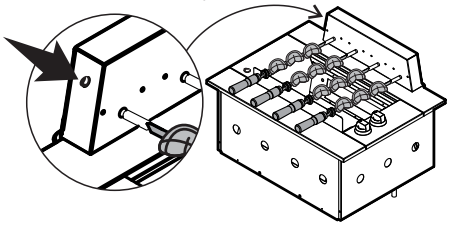
4. Coloque a ponta do espeto na canopla localizada no conjunto motoredutor.



5. Encaixe a roldana do espeto no suporte de espetos.



6. Acione o botão localizado no lado esquerdo do conjunto motoredutor.



* SOLUÇÕES PARA PEQUENOS PROBLEMAS:

1 - MINHA CHURRASQUEIRA NÃO ACENDE: Verifique se o registro de gás esta ligado, se a churrasqueira está conectada à rede elétrica, se não tem ar na linha ou se você seguiu corretamente o procedimento 2 e 3 do tópico **OPERAÇÃO** (pág.09).

2 - O FOGO ACENDE MAS APAGA EM SEGUIDA: Observe a maneira correta de acender a churrasqueira. Ver Item **OPERAÇÃO** no Manual do produto.

3 - OS ESPETOS NÃO GIRAM: Verifique a conexão com a rede elétrica.

4 - UM OU MAIS ESPETOS PARARAM DE GIRAR: Os motores são independentes para cada espeto. Provavelmente o motor parado apresentou pane. Se não houver cheiro ou fumaça elétrica, pode continuar com seu churrasco, retirando esse espeto e procure a assistência técnica no dia seguinte.

5 - UM CHEIRO DE QUEIMADO SAIU DA CHURRASQUEIRA NO PRIMEIRO ACENDIMENTO: É normal, basta aguardar 20 minutos com o fogo aceso e o cheiro desaparece.

6 - O FOGO ESTÁ MUITO BAIXO: Verifique se a válvula de pressão 2.8Kpa (5kg)) esta correta, conforme o manual de instruções. Caso o problema continue, chame o assistente técnico para fazer teste de pressão e regulagem da linha de gás.

7 - O FOGO ESTÁ MUITO ALTO: Troque a válvula reguladora de pressão. Durante o uso não se deve ouvir o chiado do gás saindo. Caso ouça este ruído, provavelmente a pressão esteja acima da indicada. OBS: Mesmo que na válvula reguladora de pressão esteja indicando a pressão correta, ela pode ter sido alterada internamente; Deve-se fazer teste com outra válvula original.

8 - A TELA DE PROTEÇÃO DO QUEIMADOR EMPENOU: Se isso aconteceu com pouco tempo de uso é porque a pressão está acima do indicado no manual de instruções, troque a válvula reguladora de pressão.

9 - APARECERAM MANCHAS ABAIXO DA BANDEJA DE ÁGUA: Ficou umidade na parte inferior da bandeja de água. Limpe com sabão neutro e esponja e seque bem. Passe a seguir um pano levemente umedecido com óleo de cozinha fresco.

10 - OS ESPETOS NÃO ASSAM TODOS DE MANEIRA UNIFORME: Como uma churrasqueira convencional, o assador deve cuidar do seu churrasco e trocar os espetos de posição para que a carne asse mais ou menos rápido em função da capacidade de assimilação dos seus comensais.

11 - CHEIRA GÁS DURANTE O USO: Apague o fogo, encerre imediatamente a cocção, desligue o registro, limpe a churrasqueira e chame imediatamente a assistência técnica.

12 - As peças metálicas próximas ao fogo e ao calor ficam manchadas ou mudam de cor. Isso é inerente ao tipo até uso deste equipamento. Retire gorduras e queimados com esponja e sabão neutro.

13 - Os espetos giram no sentido contrário quando presos ou desligados, isso é normal. São auto reversos para segurança e para diminuir riscos de travamento e queima.

EM CASO DE VAZAMENTO DE GÁS O QUE FAZER?

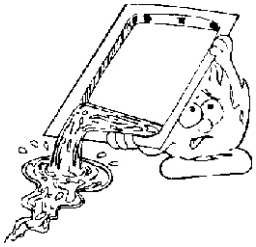
- Feche todos os registros de gás do apartamento ou residência, inclusive da central de distribuição;
- Não acenda a luz, eletrodomésticos e nem use o telefone;
- Não ligue o aparelho sob nenhuma hipótese;
- Abra todas as portas e janelas;
- Utilize um telefone de outro ambiente distante ou do vizinho, contate seu instalador;
- Aguarde a chegada do técnico para a solução do problema.
- Em casos mais graves e sem controle, mesmo sem fogo, acione o Corpo de Bombeiros.

⚠ PERIGO

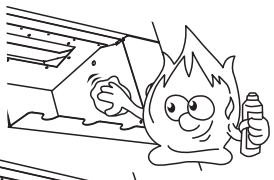
RISCO DE EXPLOSÃO:
Não acenda a luz, eletrodomésticos e nem use o telefone.

⚠ ADVERTÊNCIA

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO:
Desligue a eletricidade antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligá-lo novamente.

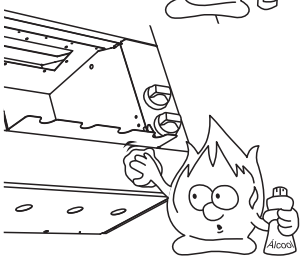


Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.



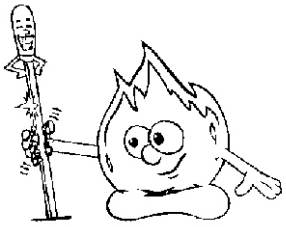
- Após o uso, espere esfriar o equipamento e faça a limpeza:

Bandeja: Após o uso, retire a bandeja e esvazie a gordura e a água, lavando-a normalmente com esponja e detergente;



NUNCA DEIXE ÁGUA NA BANDEJA ENQUANTO NÃO ESTIVER EM USO.
Os sais e temperos poderão danificar e até perfurar o alumínio.
Sempre limpe também a parte inferior da bandeja e do equipamento.
- Corpo interno: Efetue a limpeza com esponja macia e detergente;

-Com um pano macio enxugue totalmente o produto após a limpeza;



- Moldura externa: Utilize pano úmido com sabão neutro para limpeza da moldura em inox. **Utilize esponjas do lado amarelo, preferencialmente no sentido do escovado para limpar a gordura carbonizada. Pra facilitar a limpeza utilize detergente neutro.**

- Espetos, Grelhas e Bandeja: Limpe-os com esponja e detergente.Espetos, grelhas e bandeja poderão ser lavadas na sua lava louças.

IMPORTANTE

USO DO EQUIPAMENTO NO LITORAL:
- Este equipamento foi construído com materiais de primeira qualidade; porém o uso no litoral, como qualquer outro produto, requer cuidados redobrados quanto à limpeza, conservação e proteção.
- Após o uso, sempre limpe-o cuidadosamente com pano úmido e sabão neutro, enxugando com um pano macio e cobrindo-o com a capa (PRODUTO OPCIONAL).
- Se não for utilizá-lo por muito tempo, passe uma fina camada de azeite comestível com um pano macio e cubra-o com a capa protetora (PRODUTO OPCIONAL).

⚠ ADVERTÊNCIA

Este equipamento foi projetado para ser utilizado sem chaminé, de acordo com a norma NBR 13103. Entretanto, recomendamos ventilação adequada e permanente no local, para a aeração e ventilação do ambiente.

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

*TERMO DE GARANTIA:

GARANTIA LEGAL:

A Churrasqueira a Gás Magicgrill DOMETAL é garantida legalmente pela Dobignies & Cia Ltda contra defeitos de fabricação, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, pelo prazo de 90 (noventa) dias, conforme dispõe o artigo 26, inciso II da lei n° 8.078, de 11/09/1990, Código de Defesa do Consumidor.

GARANTIA ESPECIAL:

Por liberabilidade da Dometal, o produto tem **GARANTIA ESPECIAL** contra defeitos de fabricação pelo prazo de 9(nove) meses, que somados à garantia legal, perfazem um prazo total de 12 (doze) meses de garantia no que concerne às suas partes metálicas,botões,registros,tubulações e engrenagens e de 6 (seis) meses para a parte elétrica e 90 dias para os queimadores infravermelhos, desde que em condições normais de utilização.

A utilização deste produto no litoral, próximos a piscinas, em regiões carboníferas, ou em regiões com grande concentração de indústrias químicas, limita a garantia especial a 90 dias.

A GARANTIA LEGAL E OU ESPECIAL FICA AUTOMATICAMENTE INVALIDADA SE:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico; a garantia cessará automaticamente no caso de uso comercial, industrial ou profissional, ou para qualquer outro fim diverso ao que ela se destina.

- Não forem observadas todas as orientações e recomendações do MANUAL DO PRODUTO.

- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do MANUAL DO PRODUTO quanto às condições para instalação, tais como, nivelamento, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível, rede de gás adequada, etc;

- Se o equipamento for montado ao ar livre, sem proteção contra intempéries.

- For observada a utilização de gás diverso daquele específico para o equipamento adquirido (ex.GLP ou GN), já que a Churrasqueira não permite transformação.

- Instalações,modificações, adaptações ou consertos feitos por empresas não credenciadas pela Dometal, ou a não observância da norma ABNT/NBR13.103, no mínimo;

- Tenha ocorrido uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela DOMETAL;

- O produto for utilizado em rede de gás descalibrada, suja não purgada e / ou ausência de válvula reguladora de pressão;

- Houver limpeza e conservação inadequados como deixar o produto exposto ao tempo, ou uso de produtos de limpeza corrosivos e / ou indevidos;

- Apresentar má conservação e limpeza, além de exposição permanente à maresia sem os cuidados necessários;

- Houver sinais de violação do produto, alterações feitas no produto ou seus acessórios, uso de peças não originais, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

- Houver falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes de existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- For constatado falhas de funcionamento do produto decorrentes da falta de pressão na rede de gás ou do excesso da mesma, danificando as válvulas ou os componentes do queimador, suas grelha(s), eletrodo(s), termopar(es) e ou moldura(s).

- Danos forem causados por picos de energia, oscilações na rede elétrica e outros distúrbios.

- Os cabos dos espetos em baquelite quebrem ao cair por terem sido mal rosqueados.

OBS: A grelha que cobre o queimador e a moldura que o circunda, têm garantia de 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação, ou instalação. Não está coberto pela garantia o desgaste normal da grelha e da moldura em virtude da ação direta do fogo sobre elas. São peças de manutenção e substituição normal e esporádica.

-Houver produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamento, atos e efeitos da natureza, tais como relâmpagos, chuva, inundação, etc, ou mau funcionamento causados por falta de limpeza ou de manutenção preventiva.

A CHURRASQUEIRA A GÁS DOMETAL DEVE SER UTILIZADA EM CONFORMIDADE COM O MANUAL DE INSTRUÇÕES.

Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia serão cobrados do consumidor.

Chamados relacionados a orientação de uso da churrasqueira, cujas explicações estejam presentes no MANUAL DO USUÁRIO ou etiquetas orientativas que acompanham o produto, deverão ser pagos diretamente pelo proprietário do produto ao assistente técnico.

O presente termo de garantia não têm validade caso a Rede Autorizada da Dometal constate o uso do produto ou de seus acessórios, em desacordo com o Manual de Instruções.

Os custos relativos ao atendimento, transporte, embalagem e/ou seguro, realizados fora do perímetro urbano das cidades sedes dos postos autorizados, ou em localidades onde estes não existam, serão suportados pelo cliente, seja qual for a época ou natureza dos serviços, dentro ou fora do período da garantia.

Os custos com a instalação do produto, bem como a preparação do local, tais como: nicho, registros, válvulas, tubulações, rede ou central de gás, bem como os materiais utilizados para estes fins serão de responsabilidade exclusiva do cliente e deverão ser executados pelo instalador credenciado, rigorosamente de acordo com as normas ABNT / NBR 13.103 e/ou 13.523 e/ou 14.024 conforme a aplicabilidade necessária. A não observância destas condições implicará no cancelamento automático desta Garantia.

Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, botões de comando, grelhas, puxadores e as placas cerâmicas dos queimadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências, desde que não constatado defeito de fabricação ou instalação, mesmo durante o período da garantia especial, serão suportadas pelo cliente.

CONSIDERAÇÕES GERAIS:

A DOBIGNIES & CIA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A DOBIGNIES & CIA LTDA reserva-se o direito de alterar características gerais ,técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Quando houver ausência de assistência técnica credenciada pela fábrica em sua região ou na região de uso do equipamento, o usuário deverá entrar em contado com a Dometal através do email **atendimento@dometal.com.br** munidos de número de série do equipamento, data da compra e o problema apresentado, para obter a solução mais rápida e racional possível para aquela situação.

* REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

CHURRASQUEIRAS A GÁS DOMETAL

Curitiba/PR:
Capital Aquecedores e Ar Condicionados.
Av. Minas Gerais, 500, Jd. dos Estados
CEP: 83308-360 Piraquara / PR
Tel.: (41) 99812-8571 - Sr. Douglas

Cianorte/PR:
Tecnolider Sistema de Aquecimno a Gás Eirili Ltda
Rua Piratininga, 245 - Sala 03 - Zona 01
CEP: 87200-256 - Tel: (44) 3039-4009 / (44) 98806-9300

Rio de Janeiro/RJ:
Cloves - ME
Rua Henrique Martins, 166 - Realengo
CEP: 21765-390 - Tel: (21) 3041-0074 / (21) 96413-6879

Campo de Goytacazes/RJ:
SOS Aquecedores Solar e Gás
Est. do Santa Rosa, 266, casa 100 - Pq. Stª Clara
CEP: 28085-500 - Tel: (22) 2720-1822 / (22) 99852-8554
Sr. Alex Ferreira

Petrópolis/RJ:
Mazacler Comércio Ltda
Av. Barão do Rio Branco, 1837 - Centro
CEP: 25620-120 - Tel: (24) 2243-8764
Sr. Evandro.

Belo Horizonte/MG:
Anderson Gomes de Paiva
Rua Sienita, 50 - Alto caiçara
Cep.: 30775-200
Tel: (31) 3415-7498 / (31) 99103-4514 / (31) 99824-7521

Porto Alegre/RS:
Casa Clima Aquecedores Ltda
Av. Protásio Alves,5247 - Petrópolis
CEP: 91310-000 - Tel: (51) 3334-5389 / (51) 3029-9190.

São Paulo/SP:
Água Quente Aquecedores Ltda.
Av. dos Bandeirantes, 2653/A - Moema
CEP:04553-012 - Tel: (11) 5531-8503

Campinas/SP:
Unigás.
Av. José Bonifacio, 209 - Flamboyant
CEP:13091-140 - Tel: (19) 3211-2284

Criciuma/SC:
ADL Refrigeração e Climatização Comercial e assistência técnica em refrigeração – Ltda –ME
Av. Álvaro Catão, 688 – Santa Catarina - Criciúma – SC
CEP: 88810-255 - FONE: (48) 3439-4376

Fortaleza/CE:
Maiko Reparo & Serviços Ltda (UTI das Torneiras)
Rua Gen. Tertuliano Potiguara, 846 – Aldeota
CEP: 60135-280 - FONE: (85) 3045-2107 / (85) 99807-7785
(85) 98746-8262

São José/SC:
Kinol Eletro
Av. Atlântica, 830 - Jd. Atlântico
Cep.: 88117-045
Tel: (48) 3248-5353

magiCGrill

CHURRASQUEIRAS A GÁS

DICAS DE COMO ASSAR NA CHURRASQUEIRA A GÁS :

Para compensar a falta de defumação do churrasco, você pode temperar a carne com sal e ervas finas que na presença do calor cozinharão sobre a carne e darão um suave sabor de churrasco tradicional e temperado ao seu assado.

Você pode também aplicar um pouco de óleo de oliva ou outro sobre a carne para lubrificá-la adequadamente impedindo o ressecamento, se for o caso.

Tempere a carne a gosto, como você quiser, para variar no sabor final. Sal grosso, ervas, sal fino, limão, pimenta, cebola, alho; tomate; tudo junto ou tudo separado. Você é quem sabe. Cuidando do assado, tudo ficará gostoso.

Prepare os espetos antecipadamente e só coloque-os na Churrasqueira entre 20 e 40 minutos antes da necessidade, dependendo do tipo de carne, do peso e da espessura. Frango e carne de porco, como na Churrasqueira a carvão, necessitam de cozimento mais lento e demorado para atingir o ponto ideal, entre 30 e 90 minutos, dependendo da quantidade, espessura, peso e tamanho.

Assim como numa churrasqueira a carvão, o bom assador faz o manejo dos espetos dentro da churrasqueira, de acordo com a quantidade de pessoas, seu apetite e o tempo que levarão para comer. Não asse tudo de uma vez porque a carne depois de assada deve ser comida imediatamente, já que requentá-la vai torná-la passada. Procure manejar os espetos, da esquerda e direita para o centro, conforme a rapidez necessária.

Da mesma forma, para não deixar a carne borrachuda, de acordo com cada tipo de carne, procure fazer o manejo dos espetos no interior da Churrasqueira, de forma que cada tipo de carne asse no tempo certo, para não passar demais, para não deixá-la crua demais por dentro e para não emborrachá-la. Fogo fraco e tempo longo emborracha e endurece a carne.

O RESTO É CONTIGO. Só o tempo e a experiência, como tudo na vida, farão de você um expert em churrasqueira a gás. BOM PROVEITO.

NF._____Data_____/_____/____
Revenda:_____
Cidade:_____
Nr° Série_____

Por favor, preencha os dados acima antes de solicitar a garantia, para tê-losà mão quando necessário

Dometal®

DOBIGNIES & CIA LTDA
Rua Rio São Luis, 420 - CEP 83.322-190
Pinhais - Paraná
Fone/fax: (41) 3667-3377
atendimento@dometal.com.br
www.dometal.com.br

Código 000. Revisão 18 - Nov. / 2020

Direitos autorais
Proibida sua reprodução total ou parcial
Os direitos autorais de todo conteúdo contido neste manual, incluindo textos, páginas, ilustrações são protegidos pela lei 9.610 de 19/02/1998, assim como legislação internacional de direitos autorais. A reprodução, adaptação, modificação ou utilização do conteúdo disponibilizado neste manual, parcial ou integralmente, é expressamente proibida. Qualquer intenção de utilização de conteúdo deste manual deve ser comunicado à Dometal, por escrito, para autorização específica. O nome "Dometal", assim como todos os nomes de produtos, logos, fotos e demais referências neste manual são marcas registradas da Dobignies & Cia Ltda, e sua utilização é expressamente proibida. A Dometal pode alterar o conteúdo deste sem aviso prévio. Todas as imagens de produtos são de uso exclusivo da Dometal. Qualquer uso não autorizado de imagens é ilegal e usuários terão que responder por seu uso de acordo com as leis de direito autoral. Caso você possua alguma dúvida ou sugestão e deseje contatar a Dometal, poderá fazê-lo preferencialmente pelo e-mail dometal@dometal.com.br ou através de endereço postal: Dobignies & Cia Ltda Rua Rio São Luiz, 420 - Jd. Weissópolis CEP 83.322-190 - Pinhais / Pr - Brasil Fones: (41) 3667-3377 ou 3033-3377 Serviço de Atendimento ao Cliente: (41) 3362-1152. À Dometal é reservado o direito de alteração técnica ou não nos modelos de sua fabricação sem aviso prévio, em função da melhoria dos produtos que oferece aos seus clientes.