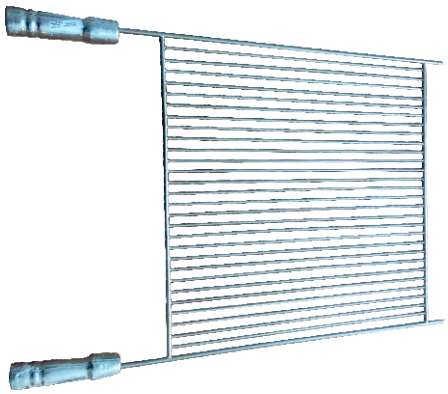
Dometal®

Paixão pelo fogo desde 1971



Aproveite melhor esse equipamento!

Consulte nossos acessórios para fazer deliciosas pizzas e churrasco na grelha.

www.dometal.com.br

CHURRASQUEIRAS A GÁS DOMETAL

SUPERGRILL

CHURRASQUEIRAS A GÁS

Manual do Produto

Modelos de Embutir
4 e 6 espetos
Acendimento automático

EQUIPADA COM VÁLVULA DE SEGURANÇA

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.

Este produto está em conformidade com as Normas NBR 60335-1:2010, IEC 60335-2-78:2008 Portaria n° 371 de 29/12/2009 - INMETRO, Conforme Certificado: ITAC-OCP-0155/2014

Segurança INMETRO ITAC OCP 0042

SUPERGRILL

CHURRASQUEIRAS A GÁS

VÁLVULA 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 SUPERGRILL GOURMET 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:

Este Manual contém diversas mensagens de segurança, cada uma delas conforme seu grau de importância e caracterizadas pelos símbolos e mensagens abaixo.

Sempre leia e siga as mensagens de segurança:

* **Este símbolo indica a abordagem de um novo tópico dentro do Manual.**

Este é o símbolo do alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros e/ou dano ao produto.

⚠ PERIGO — **Existe risco de você perder a sua vida ou de ocorrer danos graves se as instruções não forem seguidas IMEDIATAMENTE.**

⚠ ADVERTÊNCIA — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrência de danos graves se as instruções não forem seguidas.**

⚠ ATENÇÃO — **Este símbolo alerta sobre situações e procedimentos incorretos que poderão danificar o equipamento, podendo inclusive cancelar a garantia.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Este produto está em conformidade com as Normas NBR 60335-1:2010, IEC 60335-2-78:2008 Portaria n° 371 de 29/12/2009 - INMETRO, Conforme Certificado: ITAC-OCP-0155/2014

Segurança ITAC INMETRO OCP 0042

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.
As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidentes:

- Leia todas as instruções.
- 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 quando: 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 o vidro frontal aquecerá, deve-se tomar cuidado para não ocasionar queimaduras.
- Efetue a limpeza da tampa de vidro com o equipamento desligado e frio para evitar choque térmico, pois o mesmo poderá quebrar.
- Utilize o puxador isolante para levantar e abaixar o vidro temperado.
- Desligar sempre o motor do equipamento quando for retirar ou acrescentar espetos.

Para reduzir o risco de vazamento de gás, queimaduras, incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando e após usar a sua CHURRASQUEIRA A GÁS SUPERGRILL GOURMET, 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 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 nicho embutido, não deve ser utilizado sobre balcão ou bancada.

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.

Retire essas etiquetas do vidro antes do primeiro uso.

CUIDADO !

- O modelo de embutir requer nicho resistente ao fogo. Para instalação em móvel de madeira, solicite o desenho de segurança apropriado.

- Obrigatório instalação por Empresa de Assistência Técnica Autorizada. Quando não houver tal empresa em sua região, procure Empresa devidamente qualificada e habilitada pelas Companhias de Gás.

- Não coloque produtos inflamáveis próximo ao equipamento. RISCO DE INCÊNDIO.

- Leia primeiramente o manual antes de usar.

www.dometal.com.br

Etiqueta de identificação para a leitura do manual de instruções:

Etiqueta de identificação número de série:

Etiqueta de identificação do equipamento :

Produto:	**Churrasqueira a gás**
Modelo:	Supergrill Gourmet 4 Espetos
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:	0,25 kg / hr
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

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

Etiquetas de identificação do nível da água localizada na bandeja d´água.

Etiqueta de identificação de Voltagem:

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Dimensões Sem Embalagem:	**4 Espetos**	**6 Espetos**
Altura:	41,5 cm **	41,5 cm **
Largura:	67,0 cm **	89,0 cm **
Profundidade:	55,5 cm **	55,5 cm **

** Medidas Externas do produto. Medidas para embutir consultar detalhe do Nicho.

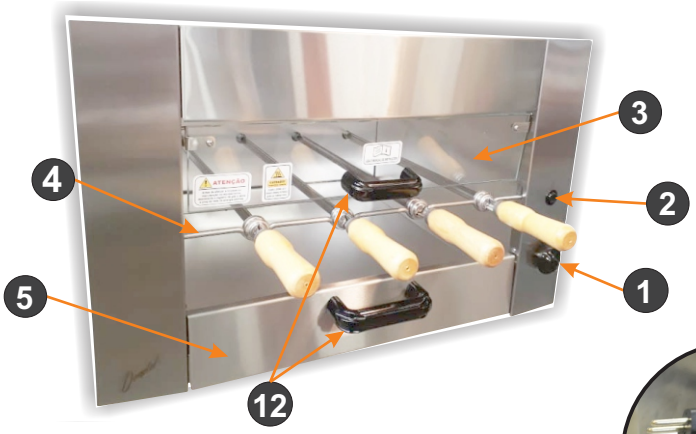
Dimensões da Embalagem:	**4 Espetos**	**6 Espetos**
Altura:	50 cm	50 cm
Largura:	74 cm	97 cm
Profundidade:	71 cm	71 cm
Peso sem Embalagem:	12,5 kg	16,5 kg
Peso com Embalagem:	16,0 kg	19,5 kg

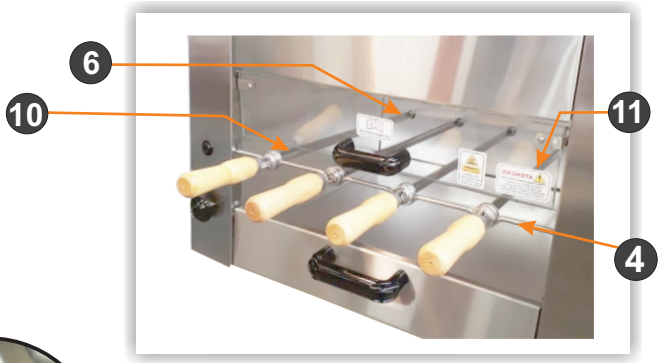
Dimensões Internas dos nichos:	**4 Espetos**	**6 Espetos**
Altura:	39,0 cm	39,0 cm
Largura:	58,0 cm	78,5 cm
Profundidade:	65,0 cm	65,0 cm

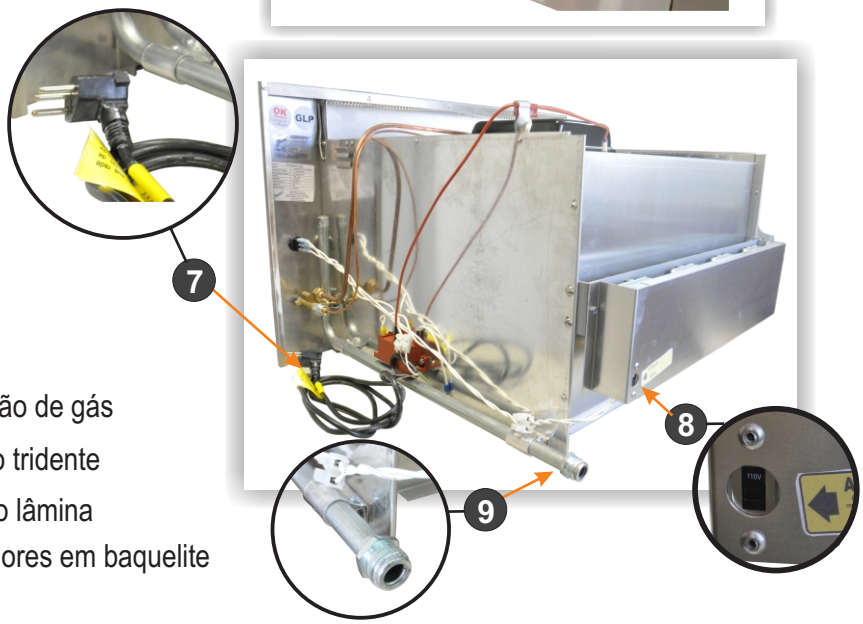
Gás:	**4 Espetos**	**6 Espetos**
Potência Nominal dos equipamentos:	2850 kcal	2 x 2250 (4.500) kcal
Tipo de Gás (determinado na fábrica)	GN ou GLP	GN ou GLP
Consumo de gás:	0,250 kg/hr	0,380 kg/hr

Eletricidade:	**4 Espetos**	**6 Espetos**
Consumo de energia 220V	24 W	36 W
Consumo de energia 110V	24 W	36 W

CARACTERÍSTICAS GERAIS/COMPONENTES:







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

2 Botão de acendimento eletrônico e acionamento do sistema rotativo.

3 Lintel (vidro de retenção).

4 Suporte para sustentação dos espetos.

5 Bandeja d'água

6 Encaixe dos espetos giratórios

7 Tomada elétrica (plug) 10A

8 Chave seletora de tensão

9 Conexão de gás

10 Espeto tridente

11 Espeto lâmina

12 Puxadores em baquelite

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 do nicho de alvenaria (CONFORME DESENHOS NA PÁGINA 7).

- As dimensões do nicho são justas, sendo tolerável uma variação de 5mm (meio centímetro) de cada lado.
- O nicho deverá estar rigorosamente no esquadro.
- As cotas são internas ao revestimento escolhido pelo cliente.
- Após término do nicho, aguardar pelo menos 05 dias para secagem, antes da instalação.

2)Nicho em Gabinete de Madeira (Móveis de Cozinha)

- Solicite ao seu marceneiro que execute-o rigorosamente conforme projeto da página 8.
  (Pode ser baixado e impresso pelo nosso site www. dometal.com.br)

3)Interligação do gás

- A tubulação de gás deverá ser embutida na parte inferior do nicho, abaixo da laje de apoio; Faça a ligação do gás através de mangueira apropriada (não utilize mangueira plástica), obrigatoriamente revestida com malha de aço (não inclusa).

Deverá existir um vão nos fundos do nicho, entre a laje de apoio e a parede, para passagem da mangueira de gás, do cabo elétrico e circulação do ar.

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.

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

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 figura **8**, com ele desconectado da rede elétrica.

IMPORTANTE

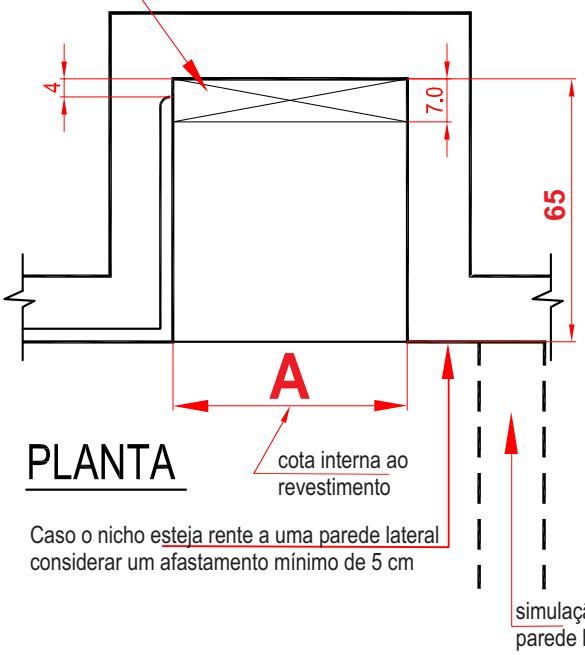
O equipamento deve ser instalado em um dispositivo de corrente residual (RDC), com a classificação operacional corrente residual não superior a 30 mA.

⚠ ATENÇÃO

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

* PREPARANDO E EXECUTANDO NICHO DE ALVENARIA:

Executar a laje inferior 7cm menor do que a profundidade do nicho, para permitir vão de passagem da ventilação, da mangueira de gás e da fiação elétrica.



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:

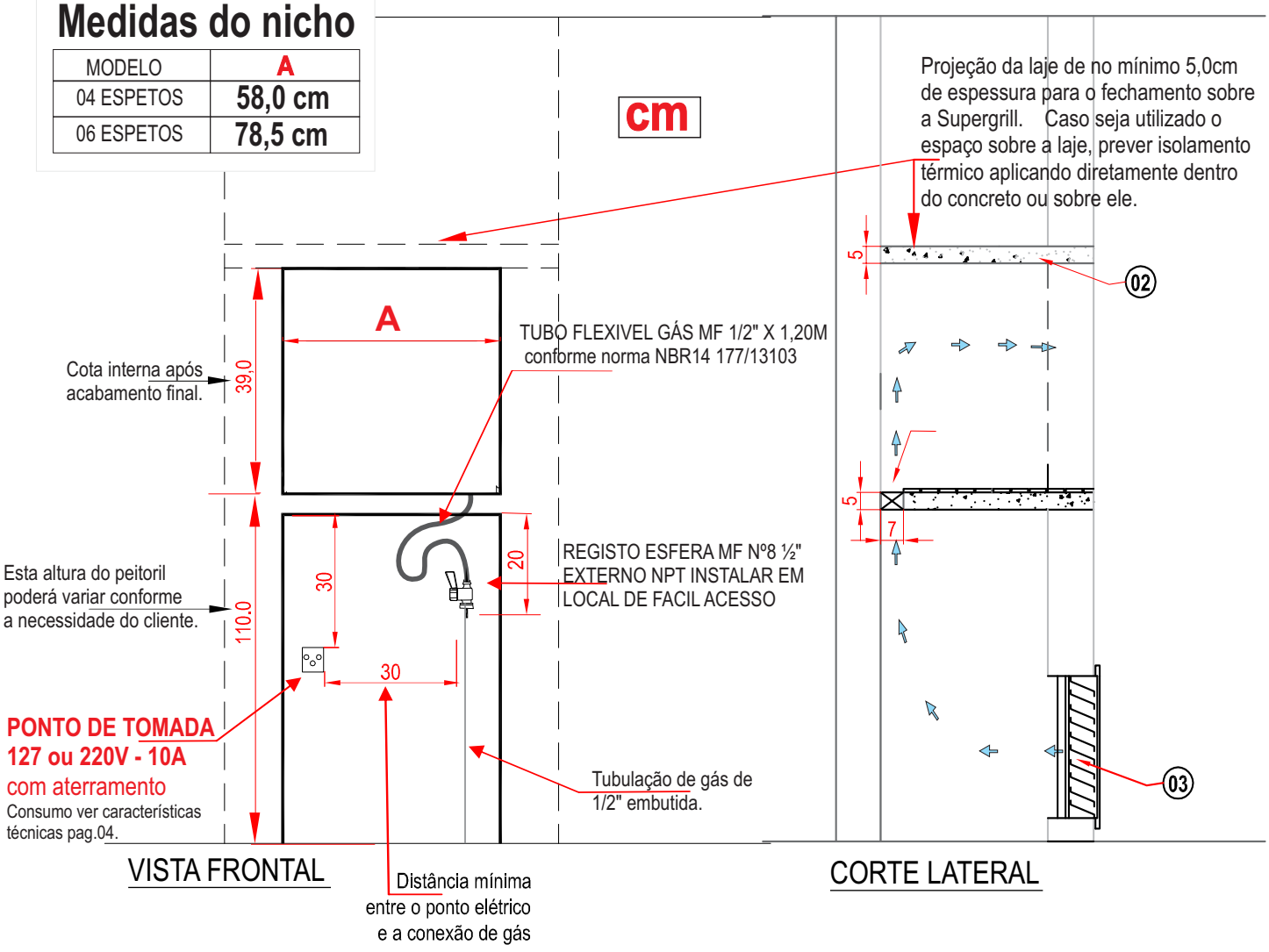
- As dimensões do nicho são justas, sendo tolerável uma variação de 5mm a maior de cada lado (meio centímetro).
- O nicho deve estar rigorosamente no esquadro.
- As cotas são internas ao revestimento de acabamento.
- A altura do nicho tem de ser respeitada para permitir acabamento.

⚠ ADVERTÊNCIA **Risco de explosão:**

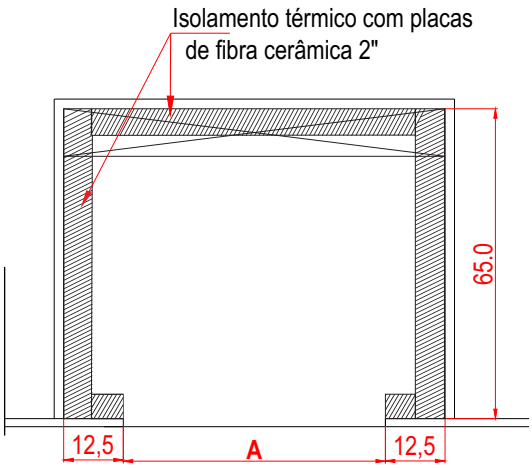
Este equipamento foi projetado para ser embutido em nicho de alvenaria. É fundamental e obrigatório o fechamento total da parte superior (02) com laje de concreto, para evitar acidental acumulo de gás em caso de vazamento, além da necessidade de ventilação permanente na parte inferior (03) , seja com vão aberto ou com veneziana conforme desenho abaixo.

Medidas do nicho

MODELO	A
04 ESPETOS	58,0 cm
06 ESPETOS	78,5 cm



* PREPARANDO E EXECUTANDO NICHO EM GABINETE DE MADEIRA:



PLANTA

IMPORTANTE:

- Este detalhe é especifico para informar como utilizar o equipamento em nicho de madeira, medidas e isolamento necessários; Demais instruções de gás e ponto elétrico devem ser consultadas no detalhe de nicho de alvenaria padrão.
- 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.

NÃO ACOMPANHAM O PRODUTO:

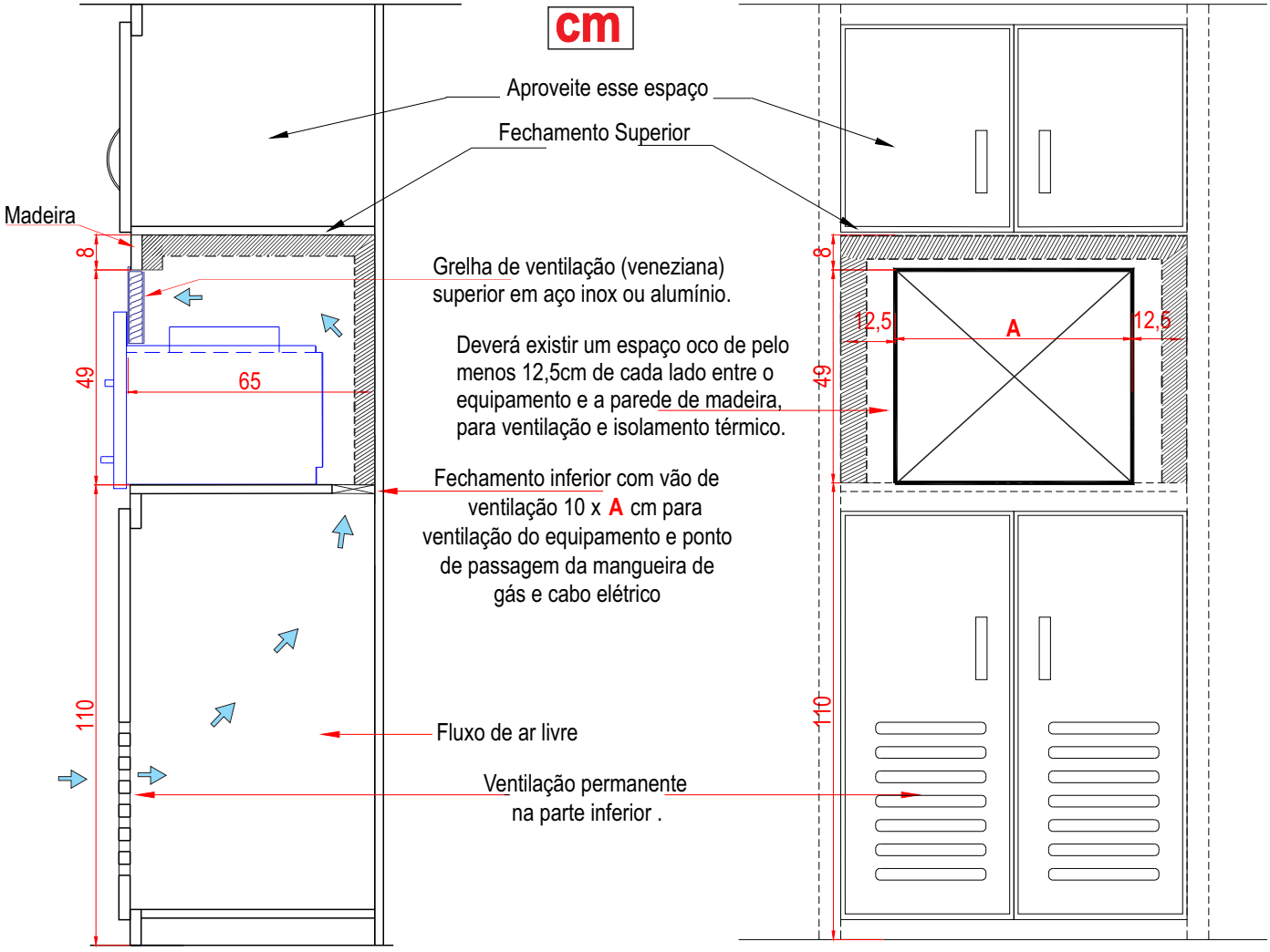
ISOLAMENTO TÉRMICO:

- Placa de fibra cerâmica 2" que deverá ser fixada (colada) na área interna do gabinete de madeira. As placas deverão ser aplicadas nas paredes laterais, na parte superior e fundo do nicho.
- A fixação da grelha de acabamento é obrigatória para ventilação. Esta grelha é apenas necessária para aplicação em nicho de madeira.

⚠ ADVERTÊNCIA **RISCO DE INCÊNDIO:**

Este detalhe é específico para embutir o equipamento em nicho de gabinete de madeira. É fundamental e obrigatório o isolamento interno com manta de fibra cerâmica 2" que deverá ser fixada (colada) na área interna do gabinete de madeira. As mantas deverão ser aplicadas nas paredes laterais do móvel, na parte superior e fundos do nicho. Existe a necessidade de ventilação permanente nas partes inferior e superior seja com vão aberto ou com veneziana conforme desenho abaixo. Não aplicar o isolamento térmico diretamente sobre o equipamento. Isso anulará a garantia e danificará o produto.

MODELO	A
04 ESPETOS	58,0 cm
06 ESPETOS	78,5 cm



CORTE LATERAL

VISTA FRONTAL

✱ INSTALAÇÃO E PRÉ- OPERAÇÃO:

Instalação Elétrica:

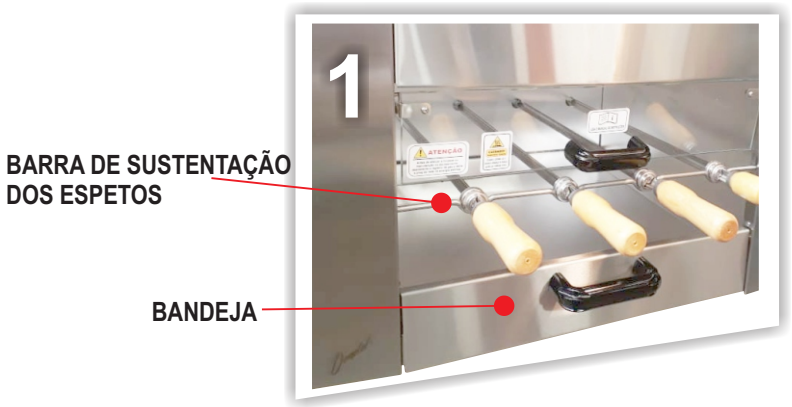
Esse equipamento foi desenvolvido para 127 ou 220 Volts (60 Hz). Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico e/ou ajuste a chave seletora de tensão (8) para a voltagem da sua rede, com o aparelho desligado.
O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, 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.

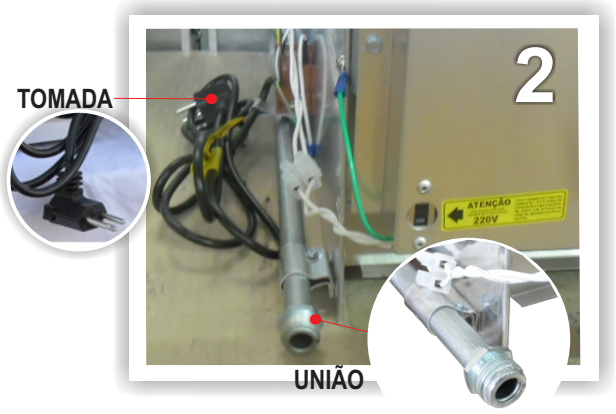
⚠ PERIGO **Instalação: (PARA INSTALADOR HABILITADO).**

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 30 minutos ventilando tudo e então conecte o equipamento à rede.

- Retire o equipamento cuidadosamente da embalagem.
- Leia as etiqueta
- Conecte a união do equipamentoamento (detalhe figura 2) na mangueira de conexão para gás de malha de aço.
- Se possível, com duas pessoas encaixe cuidadosamente o equipamento no nicho, sem raspá-lo nas paredes devendo encaixar livremente nos 4 lados.
- Ao colocar o equipamento no nicho, a tomada elétrica e a mangueira de gás instalada no equipamento devem passar pela abertura executada no fundo do nicho, trazendo-os para baixo da laje.
- 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.
- Sob a base do nicho, 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 5 minutos. Faça todos os testes de funcionamento, segurança e estanqueidade necessários para





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

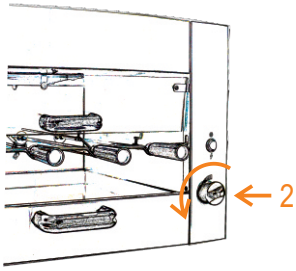
AVISO: Carvão vegetal ou combustíveis similares não devem ser utilizados neste aparelho.

⚠ PERIGO

RISCO DE EXPLOSÃO :
Mantenha produtos inflamáveis, tais como, tecido papel, gasolina, álcool, querosene, parafina e outros longe da churrasqueira.
Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou explosão.

⚠ ATENÇÃO

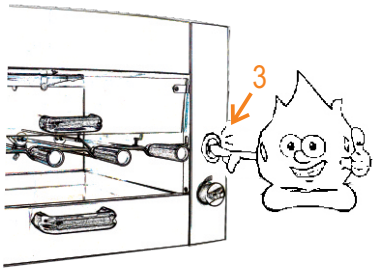
RISCO DE DANO AO EQUIPAMENTO:
A não colocação da água antes de ligar o(s) queimador(es) poderá empenar a bandeja.



OPERAÇÃO:

1) Coloque 50% de água sobre o volume da bandeja.

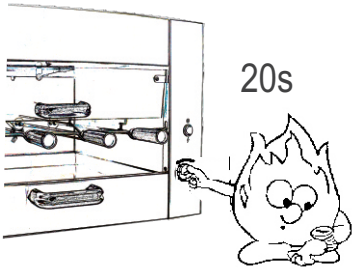
2) Aperte levemente o botão de controle de gás e gire-o para a esquerda, até a posição máxima.



3) Pressione o botão de controle de gás e ao mesmo tempo o botão do centelhador eletrônico até a faísca acender o equipamento.

4) Mantenha o botão do gás pressionado com a chama acesa durante 20 segundos, para liberação do fluxo de gás pela válvula de segurança;

5) Para os modelos com mais de um queimador, acenda-os separadamente, um de cada vez, repetindo os procedimentos acima.



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

7) Coloque os alimentos nos espetos e ligue o botão do sistema rotativo.
(Nos modelos com 6 espetos o sistema rotativo é acionado por dois botões localizado no no painel frontal)

8) Evite deixar o sistema rotativo desligado, para que a carne não queime;

9) Mantenha o lintel (painel de vidro) abaixado para o correto funcionamento.

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

12) Para desligar, gire o botão no sentido indicado no painel.

13) 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.

⚠ ATENÇÃO

RISCO DE DANO AO EQUIPAMENTO:
Nunca deixe a água da bandeja secar. Nunca mantenha o lintel de retenção levantado por muito tempo.

✱ 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 4 do tópico Operação (pág.10).

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 ou na parte inferior da churrasqueira. 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.

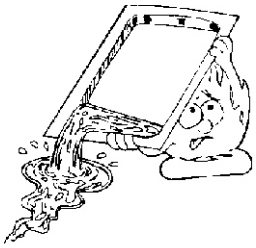
11-CHEIRA GÁS DURANTE O USO: Apague o fogo, encerre imediatamente a cocção, desligue o registro, limpe a churrasqueira e chame imediatamente a assistência técnica.

⚠ PERIGO

RISCO DE EXPLOSÃO:
Não acenda a luz, eletrodomésticos e nem use o telefone.
Afaste-se do local.

EM CASO DE VAZAMENTO DE GÁS O QUE FAZER?

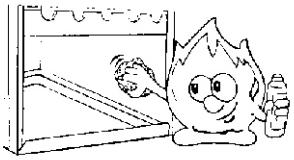
- Feche todos os registros de gás do apartamento ou residência, inclusive da central de distribuição;
- Não acenda a luz, eletrodomésticos e nem use o telefone;
- Não ligue o aparelho sob nenhuma hipótese;
- Abra todas as portas e janelas;
- Utilize um telefone de outro ambiente distante ou do vizinho, 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.



⚠ ADVERTÊNCIA

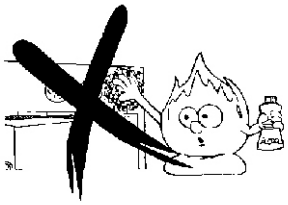
RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO:
Desligue a eletricidade antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligá-lo novamente.

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



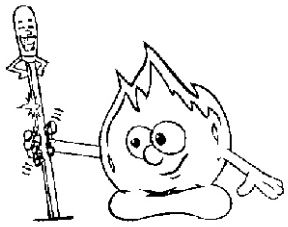
- Após o uso, espere esfriar o equipamento e faça a limpeza:

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;



- Painel frontal: Limpe o vidro quando este estiver totalmente frio, evite o choque térmico. Pano úmido com sabão neutro. **Não utilize esponjas ou abrasivos, preferencialmente limpar no sentido vertical da peça;**

- Espetos: Limpe-os com esponja e detergente.

⚠ ADVERTÊNCIA

RISCO DE EXPLOSÃO:
Use Produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.
Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida, incêndio ou explosão

IMPORTANTE:
A utilização da capa protetora (PRODUTO OPCIONAL) é altamente recomendada para proteger o produto, depois do seu uso, resfriamento e limpeza.
Principalmente em regiões litorâneas ou com ar ambiente mais agressivo que o normal (regiões carboníferas ou de concentração de indústrias químicas). Nestas regiões a garantia é reduzida.(Vide Certificado de Garantia).

⚠ PERIGO

DESLIGUE O EQUIPAMENTO DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO E FECHE O REGISTRO DE GÁS.

Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência

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 um pano levemente umedecido com óleo de cozinha fresco 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 SUPERGRILL GOURMET 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, desde que em condições normais de utilização.

A utilização deste produto no litoral, em regiões carboníferas, ou em regiões com grande concentração de indústrias químicas, limita a garantia especial a 90 dias, que somada à garantia legal perfazem 180 dias de garantia.

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;

- 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.

SUPERGRILL
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.

* REDE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

SUPERGRILL
CHURRASQUEIRAS A GÁS

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

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 001. Revisão 12 - Abril / 2021

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.