



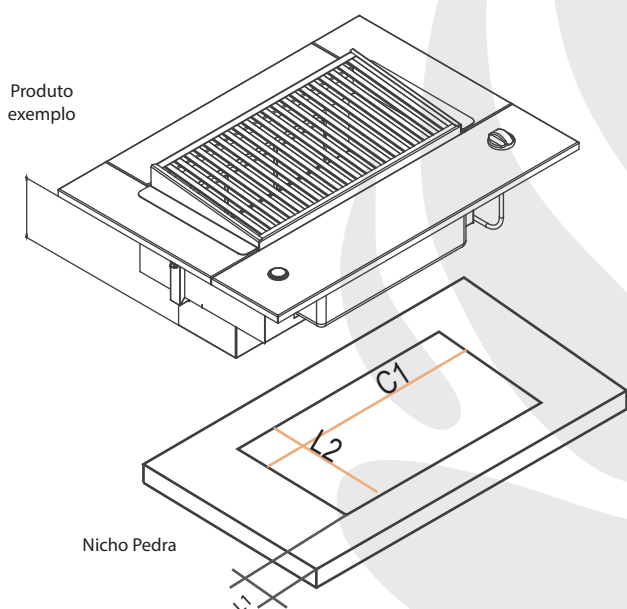
MANUAL DE USO

Dinox

1.1. Montagem na Pedra

A) Retire seu produto da embalagem, removendo o plástico bolha no qual os componentes estão embalados;

B) Encaixe seu produto no nicho feito na pedra (conforme tabela do produto contida neste manual). Caso julgue necessário, o produto pode ser vedado juntamente a pedra com a aplicação de silicone de alta temperatura (não incluso) para garantir a total fixação e vedação;



Modelo	Largura 1 (cm)	Largura 2 (cm)	Compr. 1 (cm)
DXX300	10	41	53
DXX301	10	51	67
DXX600	10	41	53
DXX601	10	51	67

Tabela de medidas | Produtos Linha 300

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX300	63	46	24	9	46	23
DXX301	80	56	24	12	58	34

Tabela de medidas | Produtos Linha 600

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX600	63	46	24	11	46	23
DXX601	80	56	24	15	58	34

1.2. Conectando ao gás e tomada elétrica

A) Para botijão GLP (P5/ P13): É obrigatória a utilização de registro regulador de baixa pressão, para uso doméstico, com pressão de trabalho de 2,8Kpa, normatizado segundo NBR 8473. Fazer a ligação entre botijão e churrasqueira através de mangueira flexível metálica de 3/8" (polegada);

B) Para central de gás GLP: A ligação deve ser feita entre a saída da tubulação do gás até a churrasqueira, com mangueira flexível metálica de 3/8" (polegada), através de registro único;

C) Para Gás Natural de Rua (GN): A ligação deve ser feita entre a saída da tubulação do gás até a churrasqueira, com mangueira flexível metálica de 3/8" (polegada), através de registro único e adaptador;

D) Após conexão ao gás, conectar o plugue bivolt da churrasqueira a tomada elétrica (tensão 100V ~ 240V);

E) Após instalado, acenda o equipamento e deixe-o funcionar por 40 (quarenta) minutos. Durante o procedimento, um pouco de fumaça e odor poderão ser gerados. Tais fenômenos são normais na primeira utilização, sendo provenientes dos queimadores infravermelho, que são novos e também de possíveis resíduos remanescentes do processo de acabamento final da churrasqueira;

F) Faça a limpeza da parte externa da churrasqueira com um pouco de detergente neutro e um pano úmido, antes da utilização;

G) Tudo certo! Seu produto está pronto para ser utilizado!



- 2 Queimadores a gás infravermelho;
- Geração de energia por queimador: 2250 Kcal/h ou 10500 BTUs;
- Pressão de trabalho por queimador: GLP botijão = 2,8 Kpa; GLP encanado = 2,5 Kpa; GN encanado 1,25Kpa;
- Instalação em gás GLP ou GN;
- Bicos injetores com Ø de 1,00mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
- Acendimento elétrico (bivolt);
- Controle de temperatura.
- Estrutura em aço Inox
- Bandeja coletora de gordura
- Não necessita de sistema de exaustão.
- Dimensões dos produtos:

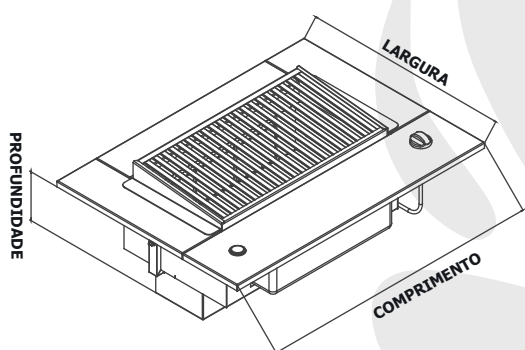


Tabela de medidas | Produtos Linha 300

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX300	63	46	24	9	46	23
DXX301	80	56	24	12	58	34

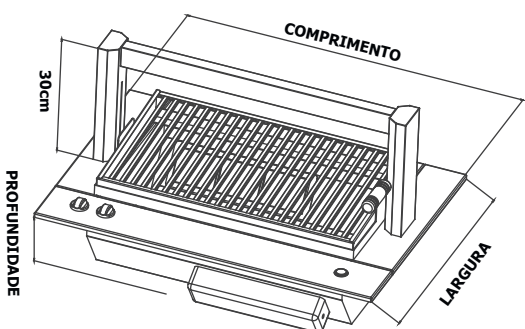


Tabela de medidas | Produtos Linha 600

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX600	63	46	24	11	46	23
DXX601	80	56	24	15	58	34

Não utilizar o equipamento sem certificar-se dos itens listados abaixo:

- Não há vazamentos de gás. Recomendamos a realização de teste de vazamento, passando-se um pouco de espuma de detergente nas conexões de entrada e saída de gás, verificando se não há formação de pequenas bolhas de ar, que indicam a presença de vazamento;
- Em caso de odores característicos de gás, não utilize a churrasqueira em hipótese alguma. Verifique a fonte por onde está ocorrendo o vazamento e certifique-se da manutenção;
- Certificar-se que ambos os queimadores foram acesos após a liberação do gás e acionamento do botão de ignição;
- Após utilização da churrasqueira, sempre feche o registro de gás garantindo que o mesmo só será reaberto na próxima utilização do equipamento;
- A tomada elétrica onde o equipamento será ligado está adequada;
- Nunca jogue água sobre a churrasqueira, evitando assim possíveis choques elétricos;



ATENÇÃO!



SUPERFÍCIE QUENTE

A) Durante a utilização, **não toque** na moldura de acabamento de inox da churrasqueira (tampo), pois conforme contido no alerta gravado na mesma, a superfície atinge altas temperaturas podendo **causar queimaduras**;

B) Não aproxime das partes quentes da churrasqueira, materiais ou aparelhos que se danifiquem com calor, ou que entrem em estado de combustão a partir de 50°C. Em caso de armários abaixo da churrasqueira, os mesmos não devem estar mais próximos do que 10cm da parte quente do equipamento (parte interna que fica embutida na pedra);

C) Para a bancada de instalação da churrasqueira, é imprescindível a utilização de granito ou mármore de primeira qualidade, ou outros materiais com resistência a peso calor;

D) A Churrasqueira não deve ser instalada em hipótese alguma diretamente sobre móveis planejados ou madeira, devendo ser obrigatoriamente apoiada sobre uma bancada de pedra.

E) Não deixar a churrasqueira ao alcance de crianças durante a utilização.

Leia atentamente as instruções de segurança antes da instalação e utilização dos produtos!



Acendendo a Churrasqueira: O botão possui um sistema de trava de segurança, devendo ser pressionado para baixo antes de girá-lo para seu acionamento.

Gire o botão de controle de temperatura no sentido anti-horário até estar alinhado com o maior círculo da escala de regulagem. Neste ponto a válvula de controle do gás é aberta, e começa a liberar gás aos queimadores.

Após ter posicionado o botão conforme descrito no parágrafo anterior, aguarde por 3 (três) segundos e acione o botão de ignição elétrica. Ambos os queimadores deverão acender neste instante.

Certifique-se que ambos os queimadores foram acessos durante o processo. Caso constate que algum queimador não foi acesso, retorne o botão de controle de temperatura / gás a posição OFF, e repita todo o procedimento.

Obs.: Para os modelos DXX 301 e DXX 601, o procedimento acima deve ser realizado em conjunto nos dois botões de controle de temperatura/ gás, já que esta linha possui controle de temperatura independente por cada queimador.

Botão de controle de temperatura / gás: O botão possui um sistema de trava de segurança, devendo ser pressionado para baixo antes de girá-lo no sentido anti-horário para seu acionamento.

Posicionando o botão no círculo maior da escala de regulagem, a churrasqueira estará em sua potência máxima. A diminuição da potência se dá através do giro do botão no sentido anti-horário, até atingir o menor círculo da escala de regulagem, onde neste ponto, a churrasqueira estará em sua posição de menor potência. Para desligar a churrasqueira, basta retornar o botão até a posição OFF da escala de regulagem.

Obs.: Para os modelos DXX 301 e DXX 601, o procedimento acima deve ser realizado em conjunto nos dois botões de controle de temperatura/ gás, já que esta linha possui controle de temperatura independente por cada queimador.

Utilização dos modelos DXX 300 e DXX 301 com tampa: No caso da aquisição dos modelos DXX 300/ 301 com tampa, durante a utilização da churrasqueira com a tampa baixa (para assados a bafo, pizzas e etc.) **SEMPRE** utilizar a temperatura entre as posições “Bake” e mínimo “Min” da escala de temperatura. Se a churrasqueira for utilizada com tampa baixa, com temperaturas elevadas, podem ocorrer problemas de mal uso, como: derretimento dos componentes elétricos e plásticos, avarias na pintura, manchas no inox, entre outros.



A) Partes Móveis (Grelhas Argentina e (ou) moeda, suporte para espetos e bandeja coletora de gordura): Devem ser retiradas e lavadas com água, detergente alcalino e esponja. Após lavagem, todos os itens devem ser secados antes de serem colocados novamente na churrasqueira.

Se a gordura estiver carbonizada nos componentes, recomendamos deixá-los de molho submersos em um balde com soda cáustica por 24 horas. Após este banho, proceder com a lavagem com detergente alcalino.

B) Churrasqueira: Desligue-a da energia elétrica e utilize uma esponja macia levemente umedecida com detergente para limpeza da caixa interna. Na moldura superior, também utilize esponja umedecida com detergente, fazendo movimentos no sentido do acabamento escovado, a fim de evitar possíveis riscos ao acabamento. Após este processo, passar um pano úmido com água, e na sequência, um pano seco para enxugar todas as áreas citadas.

Importante:

A) Jamais encharque / enxague a churrasqueira com água, seja durante a utilização, em desuso ou limpeza, pois ela possui componentes elétricos que podem ser danificados em contato com a água, além de evitar demais problemas com o produto;

B) Guarde este manual para futuras consultas.