



MANUAL DE USO



PRELÚDIO

O produto que você acaba de receber é uma Churrasqueira de alto poder calorífico, com tecnologia inovadora e design minimalista.

Leia com atenção cada capítulo deste manual do usuário especialmente o capítulo 07, que explica com detalhes a maneira correta de utilização do produto com **SEGURANÇA**.

SEGURANÇA EM 1º LUGAR!

A Dinoxx coloca sempre em primeiro lugar a segurança de seus usuários, portanto, leia cuidadosamente os parágrafos abaixo para utilizar corretamente seu produto, sem preocupações.

A) O equipamento que você acaba de adquirir é um equipamento de uso **CONSTANTE** (não autônomo) denominado Churrasqueira a gás, sendo obrigação do usuário estar a todo tempo atento ao correto funcionamento do aparelho. Se por ventura o usuário precisar se distanciar da churrasqueira, deve-se desligá-la (colocando o botão da escala de temperatura na posição “OFF”), religando-a assim que estiver novamente a frente do equipamento em devidas condições de operá-lo.

B) Além disto, ela deve ser instalada a no mínimo 90cm de altura (altura padrão de bancadas), distância esta que uma criança, sem juízo de senso, não consiga operar a Churrasqueira conforme regulamenta o INMETRO.

IMPORTANTE



ATENÇÃO!



SUPERFÍCIE QUENTE

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

Durante o uso, o botão de regulagem da temperatura também se aquece da mesma forma como a moldura metálica, e deve ser operado/manuseado apenas através dos anéis de borracha.

Para reposição da água na bandeja durante o churrasco, **DEVE-SE** desligar a churrasqueira antes do reabastecimento e aguardar no mínimo 5 minutos antes de colocar a nova porção de água. Este tempo é necessário para que a bandeja se esfrie e não haja riscos de formação de labaredas provenientes do contato da gordura aquecida na bandeja com a água que está sendo repostada.

ÍNDICE

1. Especificações Técnicas	01
1.1 DXX 300	01
1.2 DXX 301	01
1.3 DXX 901	01
1.4 DXX 200 ON TOP	02
1.5 CHURRASQUEIRA VERTICAL FLAME	02
1.6 COOK TOP ONE	02
2. Cuidados para desembalar	03
3. Instalação do Produto	04
3.1 Instalação na pedra	04
3.2 Instalação em uma bancada	04
3.3 Instalação em uma estrutura de alvenaria	05
4. Dicas de instalação do Gás (GLP - GN)	06
4.1 Acessórios de instalação gás (GLP)	06
4.2 Acessórios de instalação gás (GN)	07
5. Guia Rápido de Utilização	08
6. Instalação e substituição da pilha	09
7. Modo de utilizar com o mínimo de fumaça	11
8. Instruções de Segurança	12
9. Limpeza e Manutenção	14
10. Termo de Garantia	15

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CHURRASQUEIRAS COM ACENDIMENTO A GÁS

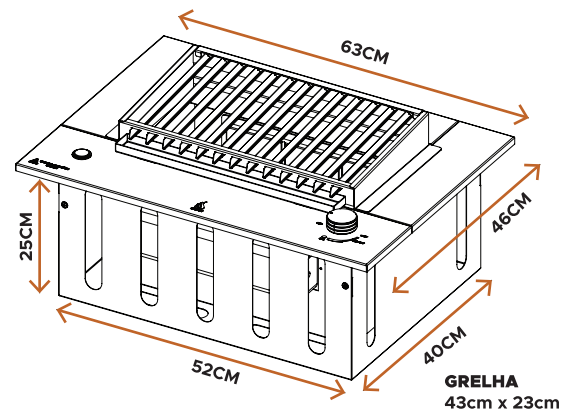
- Queimadores infravermelhos (exceto CookTop One);
- Instalação em gás GLP ou GN;
- Geração de energia por queimador: 2250 Kcal/h ou 10500 BTUs;
- Bicos injetores com Ø de 1,00mm gás GLP e 1,4mm gás GN;

Pressão de trabalho por queimador:

- GLP botijão = 2,8 Kpa; GLP encanado = 2,5 Kpa | GN encanado 1,25Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 1,00mm gás GLP e 1,4mm gás GN.

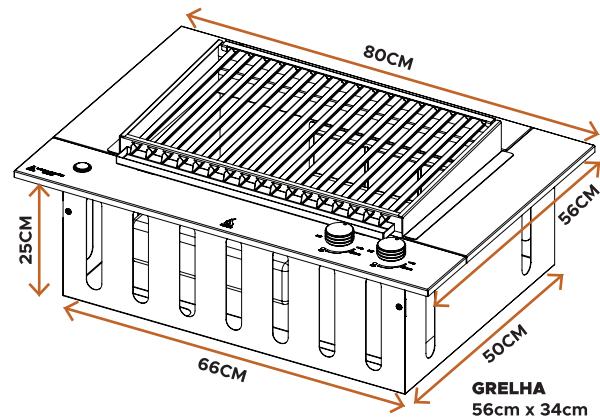
1.1 DXX 300

- Acendimento elétrico a pilha (versões a partir de abril 2020);
- Controle preciso da temperatura dos 02 queimadores infravermelhos (01 botão);
- Sistema safe stop (válvula de segurança corta gás);
- Bandeja coletora de gordura;
- Partes móveis em aço Inox 304 (grelhas, acabamentos, suporte para espeto e bandeja coletora);
- Estrutura cocho e proteção em aço Inox 430.



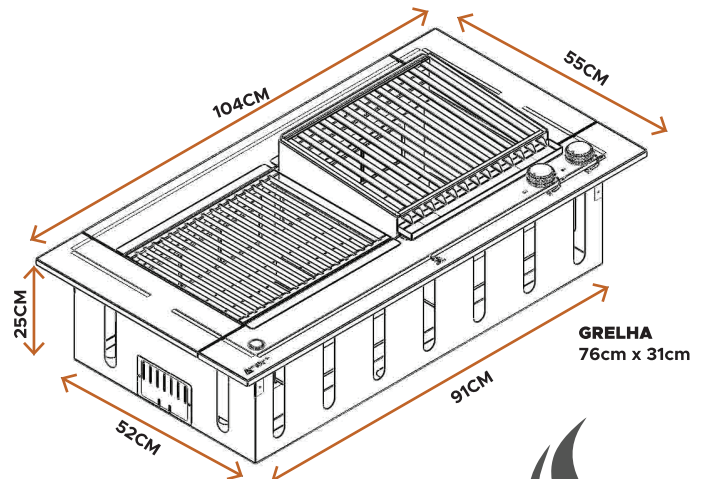
1.2 DXX 301

- Acendimento elétrico a pilha (versões a partir de abril 2020);
- Controle preciso da temperatura dos 02 queimadores infravermelhos (02 botões);
- Sistema safe stop (válvula de segurança corta gás);
- Bandeja coletora de gordura;
- Partes móveis em aço Inox 304 (grelhas, acabamentos, suporte para espeto e bandeja coletora);
- Estrutura cocho e proteção em aço Inox 430.



1.3 DXX 901

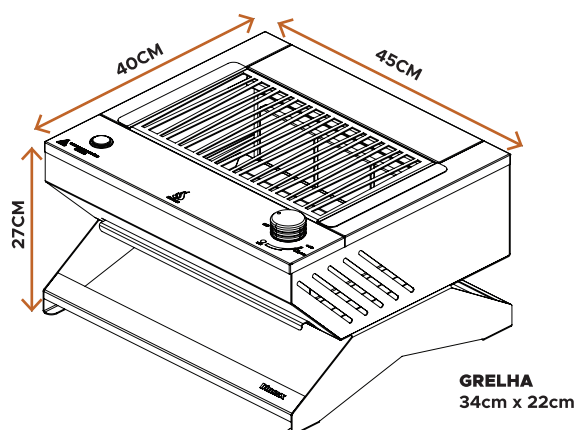
- Acendimento elétrico a pilha (versões a partir de abril 2020);
- Controle preciso da temperatura dos 04 queimadores infravermelhos (02 botões);
- Dreno de limpeza gordura;
- Partes móveis em aço Inox 304 (grelhas, acabamentos, suporte para espeto);
- Estrutura cocho e proteção em aço Inox 304.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

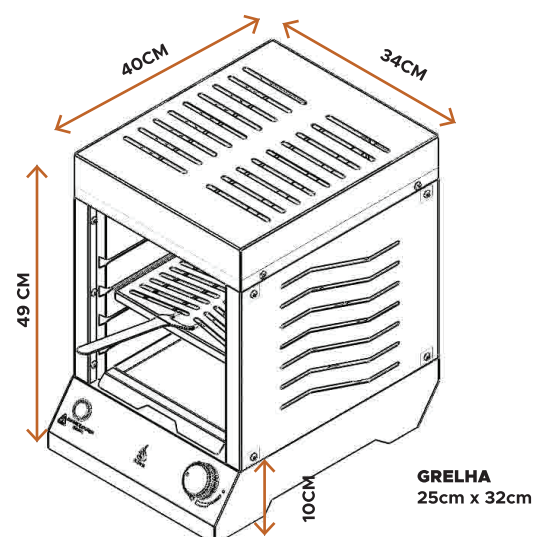
1.4 DXX 200 ON TOP

- Tampo, estrutura, bandeja coletora de gordura, base;
- Instalação em gás GLP ou GN;
- 01 Queimador a gás infravermelho com controle de temperatura (01 botão);
- Partes móveis em aço Inox 304 (grelhas, acabamentos e bandeja coletora);
- Estrutura cocho e proteção em aço Inox 430.



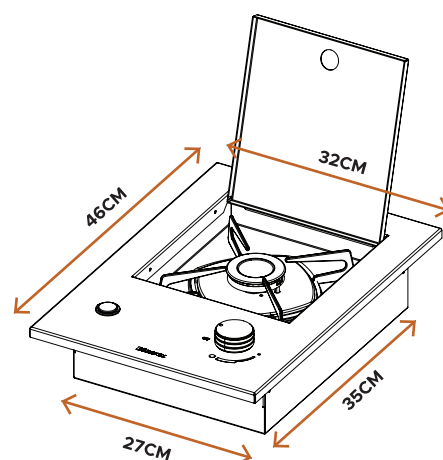
1.5 CHURRASQUEIRA VERTICAL FLAME

- 100% em aço inox 304: Tampo, estrutura, bandeja coletora de gordura, base;
- Instalação em gás GLP ou GN;
- 02 Queimadores a gás infravermelhos com controle de temperatura (01 botão);



1.6 COOKTOP ONE

- Instalação simplificada, embutida na sua bancada;
- Cooktop em aço inox 304 escovado com tampa articulável e removível;
- Trempe em aço acabamento esmaltado preto;
- Espalhador de chama Ø 4" (polegadas) acabamento esmaltado;
- Funcionamento a gás GLP ou GN;
- Acendimento elétrico bivolt (110v ~ 220v);



2. CUIDADOS PARA DESEMBALAR



Ao receber a sua Dinoxx, seguir o passo a passo abaixo para retirar sua churrasqueira da embalagem de forma correta e não sofrer danos.



1º passo:

Abra a embalagem e retire as cantoneiras de papelão e placas de isopor;



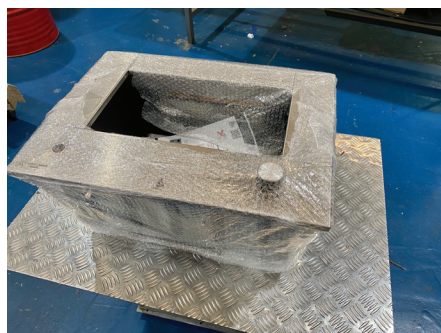
2º passo:

Rasgue o plástico bolha, retirando os acessórios (grelha e bandeja coletora de gordura) e posicione suas mãos conforme ilustração;



3º passo:

Após posicionar as mãos nos cantos diagonais da parte interna da churrasqueira (conforme ilustração) retire-a da caixa puxando-a para cima.



4º passo:

Após retirar sua Dinoxx da embalagem, apoie a churrasqueira sobre uma superfície plana para remover por completo o plástico bolha.

Utilize a mesma pegada do **3º passo** para mover e encaixar a churrasqueira no nicho recortado da sua bancada.

Use sua criatividade, Use Dinoxx!

3. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

3.1. Instalação na Pedra

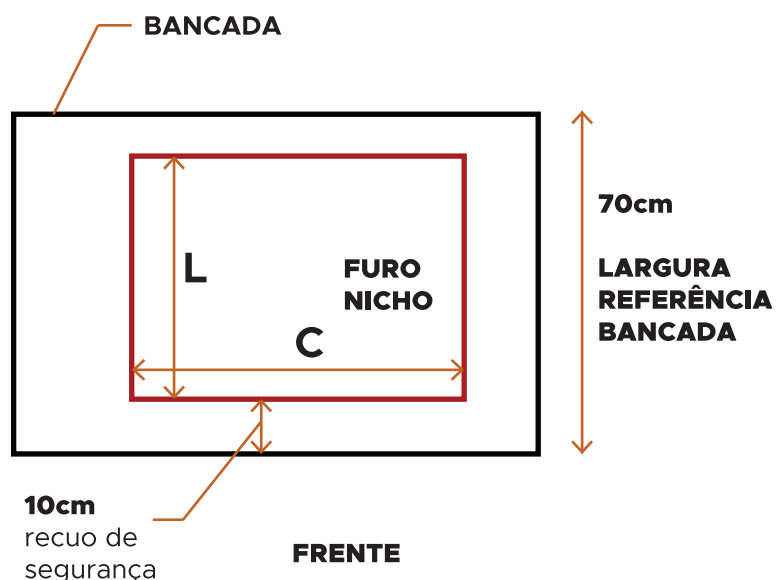
A) Retire seu produto da embalagem e remova o plástico bolha no qual os componentes estão embalados;

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 à pedra com a aplicação de silicone de alta temperatura (não incluso) para garantir a total fixação e vedação;

3.2. Instalação em uma bancada

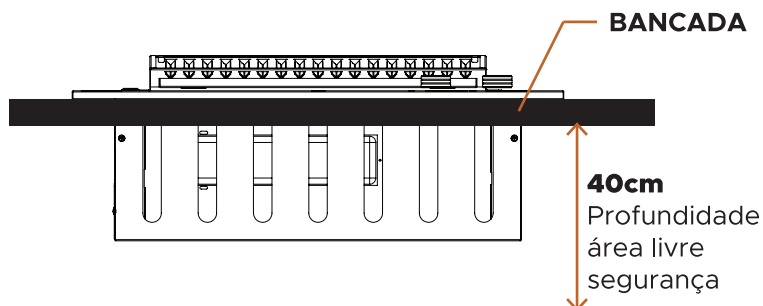
(Com ou sem armário na parte inferior)

Para instalar a churrasqueira embutindo-a em bancada horizontal com ou sem fechamento de armário na parte inferior, não se faz necessário construir uma abertura de ventilação. As aberturas das portas de fechamento do armário já são suficientes para a troca de calor e entrada de oxigênio.



FURTO NICHU - BANCADA

MODELO	MEDIDAS C x L (cm)
DXX300	53 x 41
DXX301	67 x 51
DXX901	92 x 53
COOKTOP ONE	28 x 36



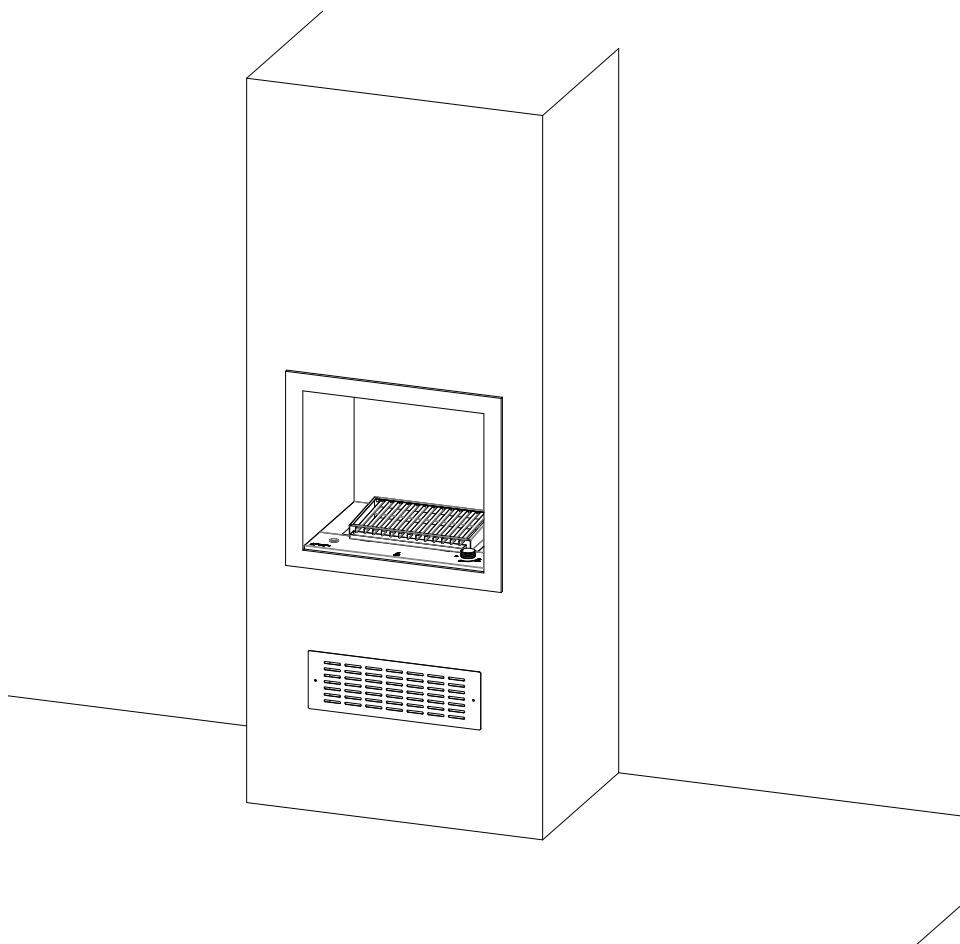
3.3. Instalação em uma estrutura de alvenaria

(nova ou adaptando-a no lugar de uma churrasqueira a carvão)

Para instalar a churrasqueira embutindo-a em uma alvenaria nova, é necessário a construção de aberturas para troca de calor, bem como troca de oxigênio. A não abertura destas saídas pode causar superaquecimento na churrasqueira, colocando em risco os componentes elétricos e poliméricos do equipamento, gerando danos parciais ou totais ao produto (o que é considerado mau uso do equipamento, não sendo coberto por garantia).

Para instalar ou adaptar a churrasqueira embutida no lugar da churrasqueira a carvão, é necessário a remoção total dos tijolos refratários (pois se não retirados, eles causarão um efeito estufa) e, também é indispensável a abertura de saídas de ar, conforme citado no exemplo anterior.

Abaixo um exemplo de como pode ser feita esta saída:



4. DICAS DE INSTALAÇÃO GÁS (GLP - GN)

A Dinoxx não se responsabiliza pela instalação do produto ao gás. O processo deverá ser realizado por um técnico de sua confiança.

4.1 ACESSÓRIOS DE INSTALAÇÃO GÁS (GLP)

Peças e ferramentas necessárias :

01



02



03



04



1) Regulador de pressão de gás com 2,80 kPa (válvula do botijão) conforme NBR 8473.

Obs: Nunca instale regulador de “alta” pressão (ou reguladores com data de validade vencida).

2) Abraçadeiras de metal com parafusos.

3) Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Data de validade em dia.

4) Chave de fenda.



1 - Certifique-se que o registro esteja fechado;

2 - Rosqueie o registro ao gás e certifique-se que não há vazamentos;

3 - Conecte uma ponta da mangueira ao registro;

4 - Aperte bem a mangueira ao registro com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda;



5 - Conecte a outra ponta da mangueira ao espigão (entrada de gás churrasqueira);

6 - Aperte bem a mangueira ao espigão com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda;

7 - Após a instalação, certifique-se que não há vazamentos no registro e espigão, podendo ser utilizado espuma de sabão. Caso haja vazamentos, refaça a instalação.

4.2 ACESSÓRIOS DE INSTALAÇÃO GÁS (GN)

Peças e ferramentas necessárias :

01



02



03



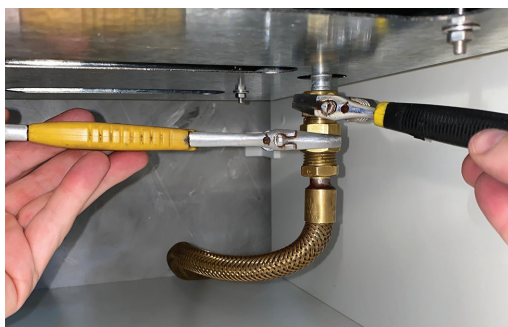
04



- 1) Registro de esfera ,vedar com: veda rosca ou pasta vedação.
- 2) Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25m de comprimento de acordo com normas NBR 14177.
- 3) Niple adaptador 1/2"x3/8".
- 4) Duas Chaves Inglesas.



- 1 - Certifique-se que o registro geral de gás esteja fechado (Shaft);
- 2 - Rosqueie o registro a entrada de gás GN em sua parede, utilizando veda rosca e certifique-se que não há vazamentos (passe uma esponja com espuma de sabão e veja se não há formação de pequenas bolhas);
- 3 - Conecte uma ponta da mangueira ao registro com as roscas vedadas (com veda rosca) e utilize chaves inglesas para apertá-las;



- 5 - Conecte a outra ponta da mangueira ao niple adaptador com as roscas vedadas (com veda rosca) e utilize chaves inglesas para apertá-las;
- 6 - Conecte o adaptador ao espigão (entrada de gás churrasqueira) e utilize chaves inglesas para apertá-las;
- 7 - Após a instalação, certifique-se que não há vazamentos no registro e espigão, podendo ser utilizado espuma de sabão. Caso haja vazamentos, refaça a instalação.

5. GUIA RÁPIDO DE UTILIZAÇÃO

Após instalada a churrasqueira, seguir os passos abaixo para a sua utilização.



1º passo:
Pressionar o botão de regulagem de temperatura para baixo;

2º passo: Gire o botão no sentido anti-horário, posicionando-o no **MAX**;

3º passo: Pressione o botão de acendimento elétrico mantendo o botão do gás pressionado, e certifique-se que os queimadores estão acesos;

4º passo: Aguarde de 15 a 25 segundos (dependendo da instalação aguardar mais) com o botão de temperatura ainda pressionado, para ativar a válvula de segurança **SAFE STOP**, caso não ativar, repita o processo.



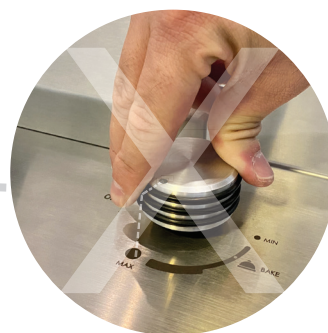
MODO CORRETO DE USO

No caso da aquisição dos modelos de churrasqueiras com tampa [Basculante e/ou Removível], durante a sua utilização com a tampa fechada, SEMPRE posicionar o botão de regulagem de temperatura entre as posições "BAKE" e "Min" da escala de temperatura.

Obs.: Para os modelos da linha Master e Ultra, o procedimento acima deve ser realizado nos dois botões de controle de temperatura/ gás, já que esta linha possui controle de temperatura independente por cada queimador.

Para desligar a churrasqueira, basta voltar o botão para a posição OFF.

MODELOS COM TAMPAS



ERRADO



Atenção!
Não ultrapasse a escala MIN

6. INSTALAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DA PILHA

CHURRASQUEIRAS DE EMBUTIR - DXX300 COMPACT, DXX301 MASTER.

Os modelos que utilizam usina a pilha, é necessário instalar uma pilha AA para acionar a corrente elétrica nos acendedores.

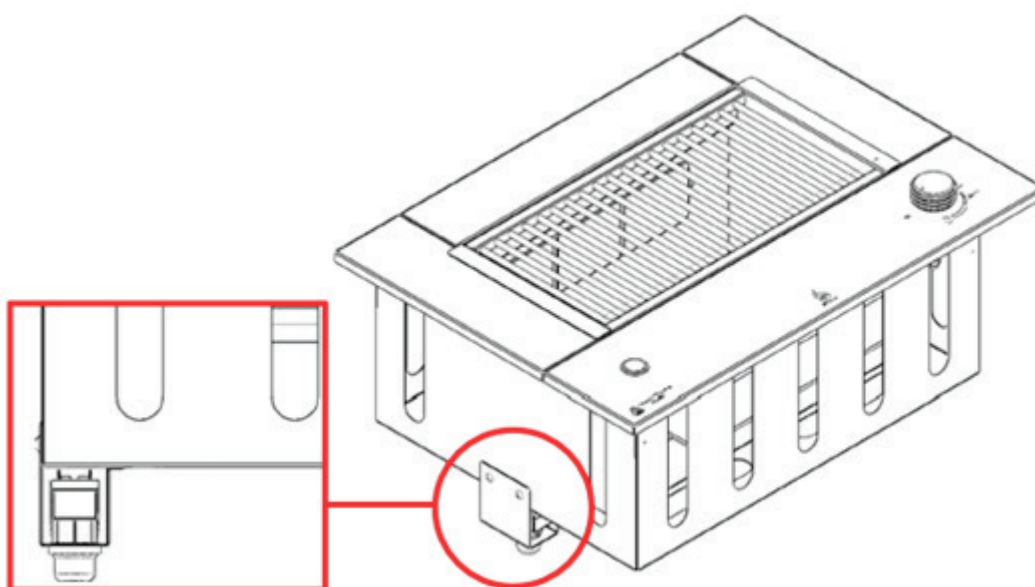
A usina a pilha está localizada na parte inferior, para a instalação e ou substituição da pilha, seguir os seguintes passos:



1 – Desrosquear a tampa da usina a pilha;



2- Posicionar a pilha AA com o polo NEGATIVO para cima e POSITIVO para baixo. Após posicionado a pilha, colocar a tampa e rosquear novamente fechando a usina.



CHURRASQUEIRA VERTICAL FLAME

Os modelos que utilizam a pilha, é necessário instalar uma pilha AA para acionar a corrente elétrica nos acendedores.

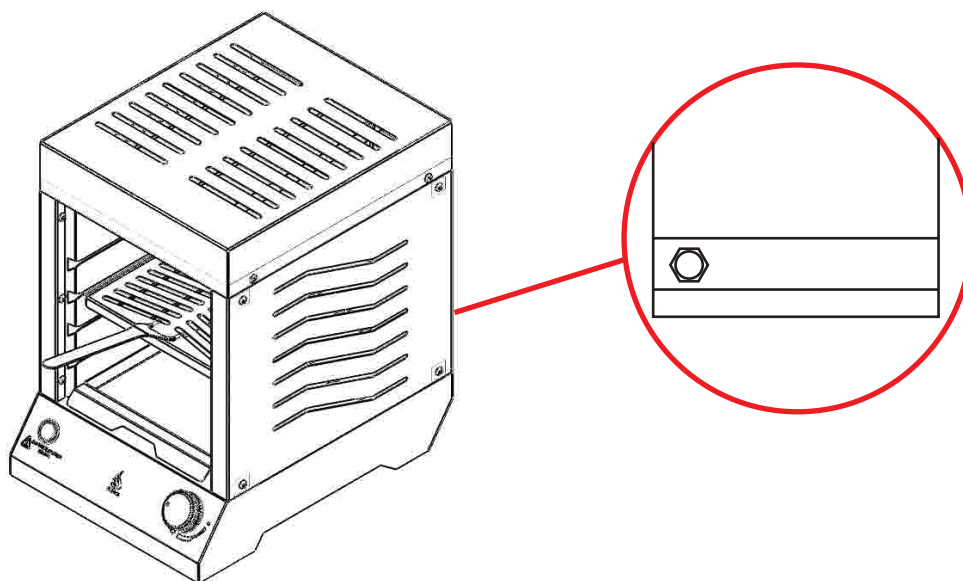
A usina a pilha está localizada na parte traseira, para a instalação e ou substituição da pilha, seguir os seguintes passos:



1 - Desrosquear a tampa da usina a pilha;



2- Posicionar a pilha AA com o polo NEGATIVO para a parte interna da usina e POSITIVO para fora. Após posicionado a pilha, colocar a tampa e rosquear novamente fechando a usina.



7. MODO DE UTILIZAÇÃO COM O MÍNIMO DE FUMAÇA

Para uma melhor experiência de uso com o mínimo de fumaça possível, recomendamos a utilização de água na bandeja coletora de gordura que fica abaixo da grelha.

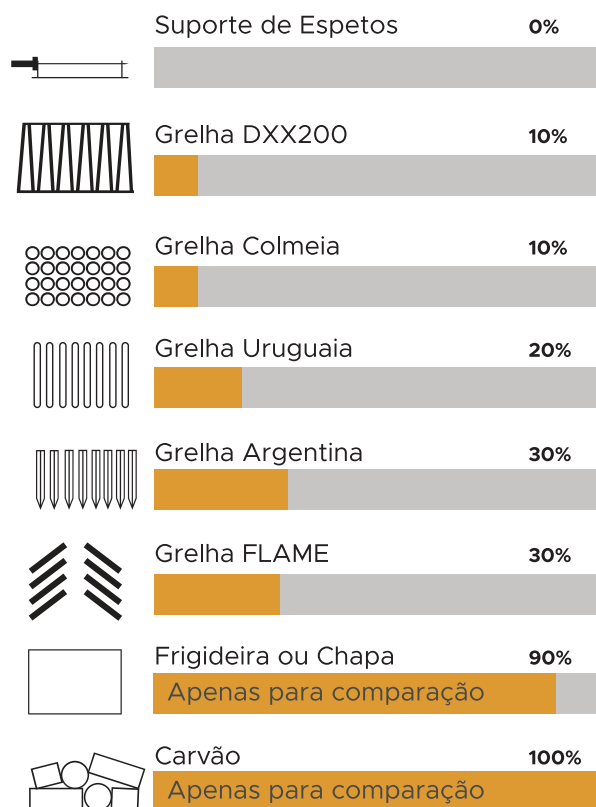
Este fio d'água deve ser de aproximadamente 1cm ou mais (variando de acordo com o tempo de utilização, ou seja, se o evento for maior, pode-se adicionar mais água) e, dependendo do tempo de utilização do equipamento, esta água pode ser reposta.

Essa reposição pode ser feita com um recipiente (jarra, copo, caneca, etc), despejando a água por sobre a grelha. Pode-se utilizar também um funil, conduzindo a água de forma melhor entre a grelha e a bandeja.

IMPORTANTE: Para reposição da água na bandeja durante o churrasco, DEVE-SE desligar a churrasqueira antes do reabastecimento, e aguardar no mínimo 5 minutos antes de colocar a nova porção de água. Este tempo é necessário para que a bandeja se resfrie e não haja riscos de formação de labaredas provenientes do contato da gordura aquecida na bandeja, com a água que está sendo repostada.

A água além de reduzir a fumaça, ajuda na limpeza pós uso.

GRELHAS (COMPARATIVO) EMIÇÃO DE FUMAÇA



8. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- O equipamento que você acaba de adquirir é um equipamento de uso CONSTANTE (não autônomo) denominado Churrasqueira a gás, sendo obrigação do usuário estar a todo tempo atento ao correto funcionamento do aparelho. Se por ventura o usuário precisar se distanciar da churrasqueira, deve-se desligá-la (colocando o botão da escala de temperatura na posição "OFF"), religando-a assim que estiver novamente a frente do equipamento em devidas condições de operá-lo;
- Verificar se 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 não acendimento, não posicionar o corpo / rosto sobre a churrasqueira.



- 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, e também que os mesmos continuem acesos durante todo o uso;
- 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 (tomada 20A);
- Nunca jogue água sobre a churrasqueira, evitando assim possíveis choques elétricos ou labaredas.

ATENÇÃO!**SUPERFÍCIE QUENTE**

- A)** Durante a utilização, não toque na moldura de acabamento de inox da churrasqueira (tampo), pois conforme contido no alerta gravado no tampo, 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, eles 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!

9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A) Partes Móveis (Grelhas Argentina, Uruguaia e Colmeia; Suporte para espetos; Bandeja coletora de gordura): Devem ser retiradas e lavadas com água, detergente alcalino e esponja. Após lavagem, todos os itens devem ser secos 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. logo após esse período lavar com detergente alcalino e esponja.

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 ou 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) Para não perder a **garantia do seu produto**, utilize o equipamento apenas com os acessórios originais da marca Dinoxx e nunca, em hipótese alguma, modifique o produto e suas definições de fábrica.

C) Guarde este manual para futuras consultas.

10. TERMO DE GARANTIA

O seu produto Dinoxx é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Dinoxx Indústria e Comércio de Produtos em Aço Inox Ltda.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Assistência Técnica Dinoxx., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Uso quanto às condições para instalação do produto, tais como, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto etc.;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual de Uso;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não autorizadas pela Rede de Assistência Técnica Dinoxx;

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Assistência Técnica Dinoxx ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Dinoxx;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento etc;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;

Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação etc. **NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCACIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA DINOXX).**

No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

Produtos de mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;

- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
 - Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- 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;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Uso que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

Considerações gerais:

A Dinoxx Indústria e Comércio de Produtos em Aço Inox Ltda 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 Dinoxx Indústria e Comércio de Produtos em Aço Inox Ltda reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de Uso com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. **ATENÇÃO:** para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Fale com a Dinoxx

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

Ligar para (11) 4021 3402 | seg à sex – 7h às 17h

Acessar o site www.dinoxx.com.br/fale-conosco através de seu computador ou smartphone.

Decodificar o QR Code abaixo e enviar uma mensagem via whatsapp para nosso setor de assistência técnica:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a endereço whatsapp.



USE SUA

CRIATIVIDADE,

USE DINOXX!



Rua Suécia, 74 - Distrito Industrial dos Bandeirantes, Salto - SP, 13326-197
Cel: (11) 94744-1106 | Fixo: (11) 4021-3402 | Assistência técnica : (11) 94024-0196