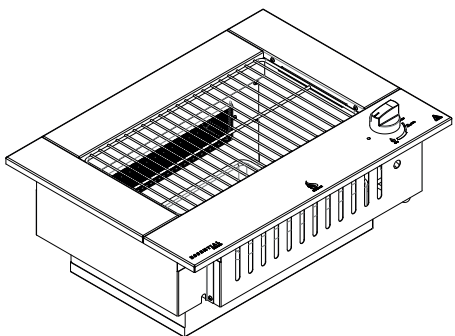


CHURRASQUEIRA À GÁS



ESSENCIAL
DXX 300



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 sessão deste manual do usuário, que explica com detalhes a maneira correta de utilização do produto com SEGURANÇA.

SEGURANÇA EM 1º LUGAR!

Colocamos sempre em primeiro lugar a segurança dos 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 desligada "●"), religando-a assim que estiver novamente a frente do equipamento em devidas condições de operá-lo.

B) Além disso, 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.

Fale com a Dinnox

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

Ligar para (11) 4029 6437 | seg à sex - 7h às 17h

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

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



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 do botão.



CHEIRO DE GÁS

Certifique-se de que todas as conexões de gás (botijão, registro, registro esférico (parede), espigão estejam isentos de vazamento. Jamais ligar a churrasqueira enquanto não tiver verificado os itens acima.



OPERAÇÃO COM GÁS

- Gás GLP (gás liquefeito de petróleo) com regulador de pressão de gás com 2,80 kpa (válvula do botijão e 1kg/h ou 2kg/h) conforme nbr 8473. **Nunca instale regulador de "alta" pressão ou reguladores com data de validade vencida.**

- GN (gás natural) com pressão de instalação de 1,25kpa.



REPOSIÇÃO DE ÁGUA

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.



ARMAZENAMENTO

Não armazene ou use PRODUTOS inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho que gere chama.



ACIONAMENTO

Nunca projete o rosto ou debruce sobre a churrasqueira durante o acionamento.



2. GUIA RÁPIDO DE UTILIZAÇÃO

CUIDADOS COM A IGNIÇÃO

NÃO MANTER O BOTÃO DO GÁS PRESSIONADO POR MAIS DE 3 SEGUNDOS A CADA ACIONAMENTO, PODERÁ GERAR ACUMULO DE GÁS E COM ISSO PODERÁ CAUSAR UMA BOLA DE FOGO QUANDO ACIONADO O ACENDEDOR MANUAL.

Para que a ignição do equipamento seja eficiente, água e gordura não devem cair sobre o queimador.



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



2º passo:
Gire o botão no sentido anti-horário, posicionando-o no **MAX** e manter pressionado por 3s;



3º passo:
Posicione o acendedor manual na frente do queimador próximo ao botão de regulagem e pressione, mantendo o botão do gás pressionado;



4º passo:
Logo em seguida, posicione o acendedor manual na frente do queimador oposto e pressione-o, mantendo o botão do gás pressionado por aproximadamente 20s para que a chama se mantenha e o sensor de segurança atraque a válvula safestop, e certifique-se que os queimadores estejam acessos para continuar com seu churrasco.

4. DICAS DE INSTALAÇÃO GÁS (GLP)

Não nos responsabilizamos pela instalação do produto ao gás. O processo deverá ser realizado por um técnico de sua confiança.

4.1 ACESSÓRIOS DE INSTALAÇÃO GÁS (GLP)



***Não inclusos** Conforme ABNT 8613, a mangueira de borracha deve ter 0,80m a 1,25m de comprimento e não deve encostar ou passar por trás da caixa térmica.

1) Regulador de baixa pressão com 2,80 kPa (válvula do botijão) e 1kg/h ou 2kg/h conforme NBR 8473.
Obs.: Nunca instale regulador de "alta" pressão (ou reguladores com data de validade vencida, superior a 5 anos de uso);

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;

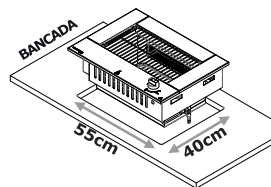


3- Conecte uma ponta da mangueira ao registro; 4- Aperte bem a mangueira ao registro com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda; 5- Conecte a outra ponta da mangueira ao espigão (entrada de gás churrasqueira); 6- Aperte bem a mangueira ao espigão com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda; 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.

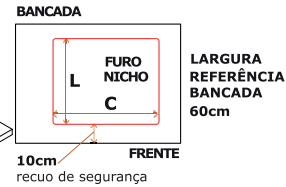
3. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

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, pois as aberturas das portas de fechamento do armário já são suficientes para a troca de calor e entrada de oxigênio. Porém, em casos onde não há portas ou entradas mínimas de ar, uma ventilação mínima é necessário, pois os queimadores necessitam de oxigênio para o correto funcionamento.

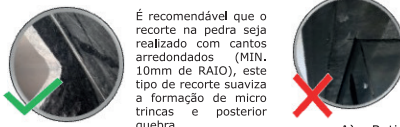
3.1 Instalação na Pedra



3.2 Medidas Mínimas



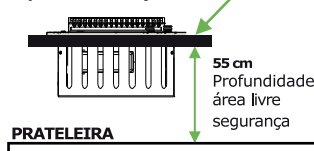
3.3 Dicas de recorte na pedra



É recomendável que o recorte na pedra seja realizado com cantos arredondados (MIN. 10mm de RAIOS), este tipo de recorte suaviza a formação de micro trincas e posterior quebra.

Recorte quando cruzado fragiliza a pedra e pode gerar trincas.

3.4 Distância segura após a instalação



1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

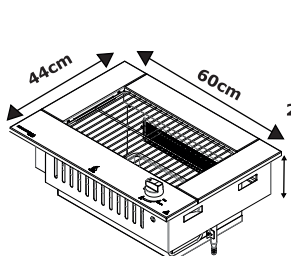
CHURRASQUEIRAS COM FUNCIONAMENTO A GÁS

- Grelha em aço Inox 304;
- Estrutura, cocho Inox 430.
- Proteção em aço galvanizado;
- 02 Queimadores infravermelho;
- Instalação em gás GLP ou GN;
- Potência da Churrasqueira: 6,52 kWh;
- Bicos injetores com Ø de 0,92mm gás GLP e 1,40mm gás GN;
- Pressão de trabalho por queimador: GLP botijão= 2,8Kpa | GN encanado= 2,5Kpa

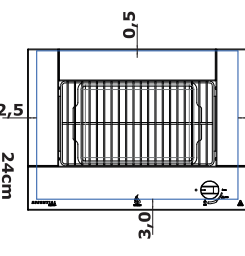
Características:

- Acendimento manual;
- Controle preciso da temperatura dos queimadores infravermelhos com 1 botão;
- Sistema safe stop (válvula de segurança corta gás);
- Bandeja coletora de gordura;

1.1 Dimensões do produto



1.2 Pontos de apoio na pedra



4.1 DICAS DE INSTALAÇÃO GÁS (GN)



- *Não inclusos**
- 1) Registro de esfera, vedar com: veda rosca em fita ou líquido.
 - 2) Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25m de comprimento de acordo com norma NBR 14177.
 - 3) Adaptador de aperto rápido para Espigão TM 1/2"
 - 4) Adaptador de aperto rápido Espigão TM 3/8"
 - 5) 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 rosca vedadas (com veda rosca) e utilize chaves inglesas para apertá-las; 5-Conecte a outra ponta da mangueira ao Niple adaptador com as rosca 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.

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO

- A mangueira deve ter entre 0,80m e 1,25m;
- Se houver uma distância grande entre o ponto de gás até a entrada de gás da churrasqueira, é recomendado usar tubo flexível metálico de acordo com a norma brasileira NBR 15526;
- O tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão deve ser identificado e trazer as seguintes informações: marca, data, mês e número do lote, de acordo com a norma brasileira NBR 14177;
- Conforme a NBR 14745, o prazo de validade é de cinco anos a partir da data de fabricação;
- Não utilize chamas ou faíscas para verificar supostos vazamentos de gás.

5. TERMO DE GARANTIA

O seu produto Dinnox 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 total, concedida pela a Dinnox 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 Dinnox, 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, **durante a visita do técnico autorizado**, o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica e **eventual troca de peças caso seja necessário**.

A garantia legal e/ou contratual para acessórios das churrasqueiras cobrem:

- 12 meses para acessórios fabricados pela Dinnox Indústria e Comércio de Produtos em Aço Inox Ltda.
- 6 meses para acessórios de fornecedores/terceiros com aplicação de camada em teflon (grelhas).

A garantia legal e/ou contratual ficará automaticamente invalidada se:

- Durante a instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Uso quanto às condições para instalação do equipamento e etc.;
- Durante a instalação, a pressão/vazão de gás não for compatível com as referências solicitadas no manual de uso;
- Durante a 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 Dinnox;

A garantia legal e/ou contratual não cobre:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Assistência Técnica Dinnox, por pessoas ou empresas não credenciadas pela Dinnox;
- Escolha do tipo de gás errado;
- 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,clipsetc.);

- 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 defeitos decorrentes de eventos naturais, tais como relâmpago, chuvas, inundação etc. NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS 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 identificado qualquer divergência, recuse a entrega mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal e no conhecimento de carga da transportadora, e entre em contato com o responsável pela venda ou canais de atendimento da Dinnox, através de email ou whatsapp; Produtos de mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados ou amarelados) (e/ou com falta de peças)? têm garantia de 12 meses apenas referentes a visita técnica e peças;

Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

- Instalação em ambiente de alta salinidade;
- Instalação sob sol e chuva (agentes da natureza);
- Exposição e/ou contato do produto a substâncias não indicadas ou recomendadas pelo manual do usuário ou departamento técnico da Dinnox;
- 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 do equipamento, cuja explicação esteja presente no Manual de Uso que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A) Partes Móveis (Grelhas; 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 (utilizar conforme recomendação do fabricante) por 24 horas. logo após esse período lavar com detergente alcalino e esponja.

B) Churrasqueira: Utilize uma esponja macia levemente umedecida com detergente neutro para a limpeza da caixa interna.

Na moldura superior, utilize esponja umedecida com o detergente alcalino, fazendo movimentos no sentido do acabamento escovado (horizontal, da esquerda para a direita), a fim de evitar possíveis riscos ao acabamento. Após esse processo, passar um pano umedecido com água, e na sequência, um pano seco para enxugar todas as áreas citadas.

C) Não usar detergente alcalino na limpeza dos botões, caixa interna, gravação a laser ou teflon.

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, bem como causar mau funcionamento dos queimadores;

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

C) Guarde este manual para futuras consultas.

8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	AÇÃO CORRETIVA
CHEIRO DE GÁS	- Desligue a churrasqueira e a fonte do gás e aguarde o gás se dissipar; - Não utilizar a churrasqueira até que o vazamento de gás seja detectado em sua instalação; - Se o cheiro persistir entre em contato com a dinnox através de nossos canais.	
FALHA NO FAISCAMENTO ELÉTRICO	- Falta de carga na pilha; - Eletrodo distante do ancoramento.	- Troca da pilha; - Verificar se a tela do queimador está muito longe da ponta do eletrodo.
CHURRASQUEIRA NÃO ACENDE	- Tipo de gás errado; - Infra-estrutura da instalação obstruída (quando aplicável); - Obstrução da tubulação por corpo estranho (isopor, sujidades plásticas).	- Verificar o fornecimento de gás de sua residência e a nota fiscal (qn ou gpb) - Verificar com a empresa responsável pela infra-estrutura da tubulação de gás - Em caso de obstrução na churrasqueira entrar em contato com a equipe técnica da Dinnox.
CHAMA DO QUEIMADOR AZULADA E TREMULANDO	- Pressão de gás inadequada - falta de oxigenação na parte inferior da churrasqueira; - Desalinhamento do bico injetor; - Obstrução da tubulação.	- Verificar sua instalação de gás; - Certificar-se de que a parte inferior da churrasqueira tem a abertura mínima para troca de oxigênio; - Entrar em contato com a equipe técnica da dinnox.
RONCO NO QUEIMADOR (normalmente quando está na posição MÍN.)	-Trinca no queimador.	Entre em contato com a dinnox através de nossos canais, para substituição, sendo em garantia ou não.
CHAMA SAINDO DO QUEIMADOR	- Tipo de gás errado; - Trinca no queimador.	
CHURRASQUEIRA APAGANDO NO FIM DE CURSO DA VÁLVULA	- Botão de regulação ultrapassou a escala mínima.	- Ligar novamente e manter a marcação do botão na posição "MÍN." da escala.

7. MODO DE UTILIZAÇÃO COM O MÍNIMO DE FUMAÇA

NUNCA UTILIZAR SEM ÁGUA

Para uma melhor experiência de uso com o mínimo de fumaça possível, DEVE-SE utilizar água na bandeja coletora de gordura que fica abaixo da grelha.

A água faz parte do processo de utilização da churrasqueira, além de reduzir a fumaça, ajuda na limpeza após o uso e ainda colabora para a conservação da churrasqueira.





Recomenda-se a utilização de 1L de água para cada hora de funcionamento da churrasqueira, o reabastecimento da bandeja deverá ocorrer antes que a água fique abaixo do nível mínimo indicado de 1 cm.

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 repostas.

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

GRELHAS (COMPARATIVO) EMISSÃO DE FUMAÇA

	Suporte de Espetos	0%
	Grelha Uruguiaia	20%
	Frigideira ou Chapa	90%
	Carvão	100%



9. 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;

-Verificar se a bandeja de água está cheia ou pelo menos o mínimo de água para cada hora de utilização (1L por hora) inicial da churrasqueira.

-A não utilização de água na churrasqueira, pode ocasionar problemas com seu equipamento que além de danificar sua churrasqueira, pode gerar riscos ao usuário por causa da carbonização da gordura na bandeja. **A GORDURA CARBONIZADA SE TRANSFORMA EM COMBUSTÍVEL E GERARÁ CHAMA.**

-Recomenda-se que crianças NÃO PERMANEÇAM próximo a churrasqueira.

-Nunca armazene álcool, ou qualquer outro líquido inflamável próximo da churrasqueira, no carrinho ou móvel onde esteja instalada.

-Não acumule resíduos de gordura no cocho ou bandeja da churrasqueira, a gordura carbonizada em contato ao queimador GERARÁ chamas.



Em caso de não acendimento, não posicionar o corpo / rosto sobre a churrasqueira.



Em caso de formação de chamas / labaredas, desligar a churrasqueira retornando o botão à posição inicial ou desligar o registro de gás e abafar com um pano encharcado com água.

-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 o queimador foi aceso após a liberação do gás e acionamento do botão de ignição, e também que o mesmo continue aceso durante todo o uso;

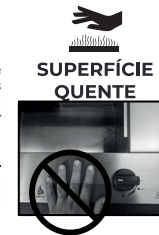
-Após utilização da churrasqueira, sempre feche o registro de gás garantindo que o mesmo só será reaberto na próxima utilização do equipamento;

- **Nunca jogue água sobre a churrasqueira**, evitando assim possíveis choques elétricos ou labaredas.

OBS:

Caso acabe a água da bandeja, aguarde o resfriamento da bandeja para o reabastecimento, nunca reponha a água na churrasqueira com gordura carbonizada na bandeja e a churrasqueira acesa.

Nunca utilize papel alumínio ou manta grill sobre a totalidade da grelha ou bandeja, pode causar superaquecimento. caso utilize qualquer um destes, é necessário deixar áreas para a massa de ar quente circular.



ATENÇÃO!

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.

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

D) As partes da churrasqueira em contato com a bancada atingirão, em média, 100°, enquanto a parte abaixo da bancada poderá chegar à 50°.