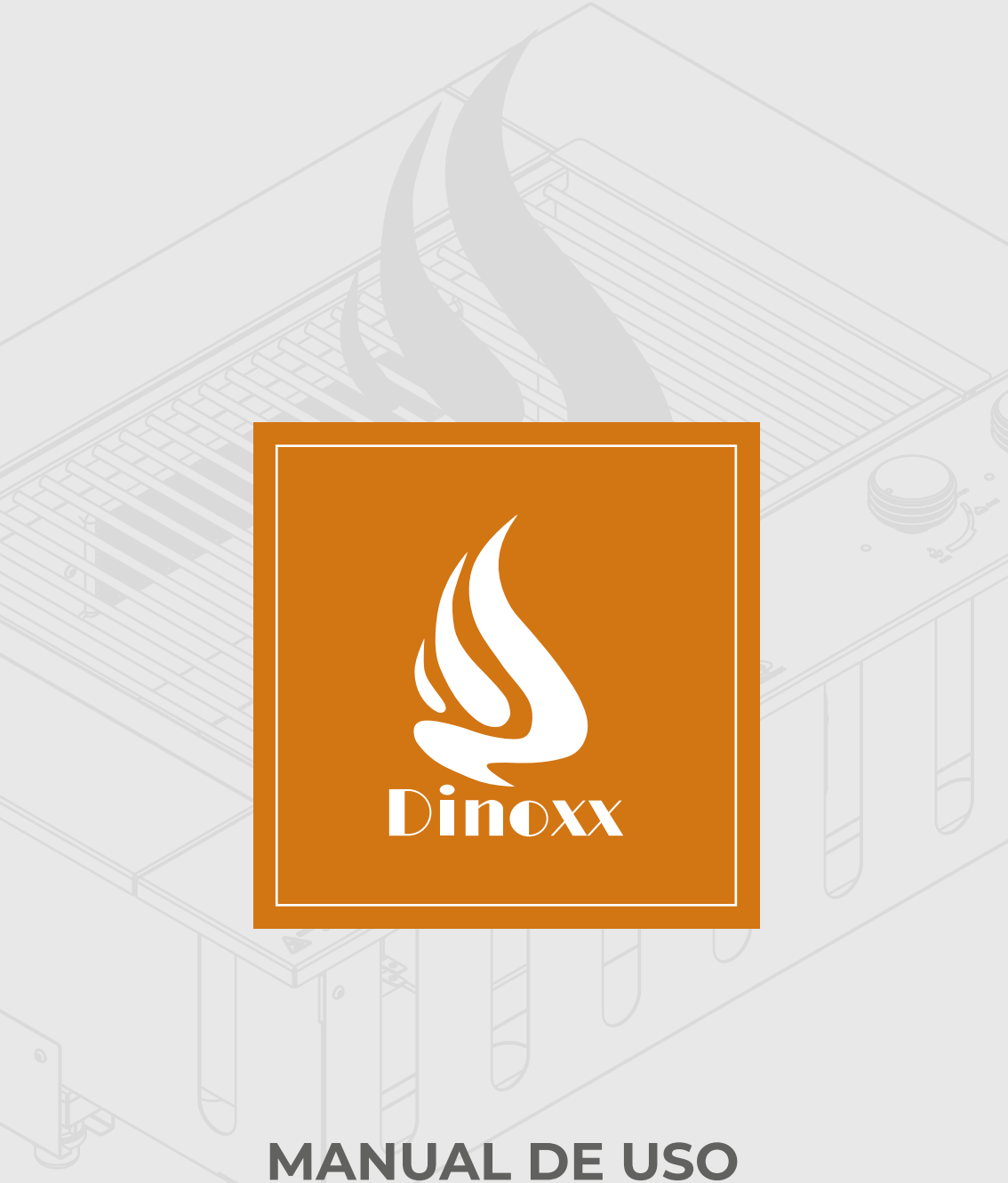


Dinoxx

MANUAL DE USO

CHURRASQUEIRAS DE EMBUTIR

PRÓLOGO

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 às páginas **04, 05 e 08**, que explica com detalhes a maneira correta de utilização do produto com **SEGURANÇA**.

SEGURANÇA EM 1° 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 porventura 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.

ÍNDICE

1. ATENÇÃO IMPORTANTE **01**

2. Especificações técnicas **02**

2.1 Churrasqueira a gás concept DXX 201 02

2.2 Churrasqueira a gás concept DXX 300 03

2.3 Churrasqueira a gás DXXGLASS 300 04

2.4 Churrasqueira a gás concept DXX 301 05

2.5 Churrasqueira a gás DXXGLASS 301 06

2.6 Churrasqueira a gás concept DXX 901 07

2.7 Cook Top One 08

3. Cuidados para desembalar **09**

4. Instalação do produto **10**

4.1 Medidas das áreas de apoio das churrasqueiras (abas) 10

4.2 Tabela de medidas para o furo do nicho 10

4.3 Instalação na pedra 11

4.4 Instalação em uma estrutura de alvenaria 12

4.5 Instalação em uma bancada 12

5. Dicas de instalação do gás (glp) **13**

5.1 Acessórios de instalação gás (GLP) 13

5.2 Acessórios de instalação gás (GN) 14

6. Guia rápido de utilização **15**

7. Instalação e substituição da pilha **16**

8. Instruções de segurança **17**

9. Modo de utilizar com o mínimo de fumaça **20**

10. Limpeza e manutenção **21**

10.1 Cuidados com seus acessórios em teflon 22

11. Termo de garantia **23**

12. Fale com a Dinoxx **25**

ATENÇÃO - IMPORTANTE

SUPERFÍCIE QUENTE

Durante a utilização, não toque na moldura de acabamento de inox ou vidro 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.

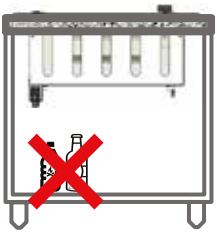
REPOSIÇÃO DE ÁGUA

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

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.

ARMAZENAMENTO



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

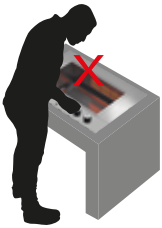
OPERAÇÃO COM GÁS

A churrasqueira Dinoxx opera com: gás GLP (gás liquefeito de petróleo) com regulador de pressão de gás de 2,80 KPa (válvula do botijão de 1 kg/h ou 2 kg/h) conforme NBR 8473.

Nunca instale um regulador de alta pressão ou reguladores com data de validade vencida. GN (gás natural) com pressão de instalação de 1,25 KPa.

ACIONAMENTO

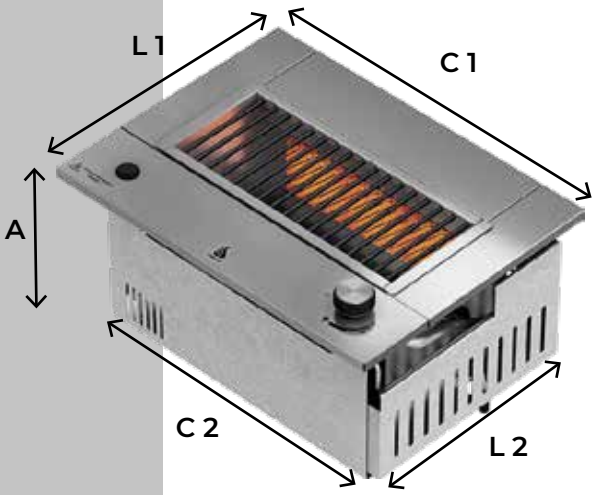
Nunca projete o rosto ou debruce sobre a churrasqueira durante o acionamento.



2.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DXX 201

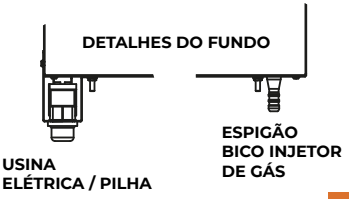
100% em aço inox

- Aço inox 304: Grelhas, tampo, bandeja coletora de gordura, suportes para espetos;
  Aço Inox 430: Cocho;
- 01 queimador a gás infravermelho (geração de energia por queimador 2250 Kcal/h);
- 01 botão com regulagem de temperatura do queimador;
  Pressão de trabalho do queimador: GLP botijão 2,8 Kpa - GLP encanado 2,5 Kpa - GN encanado 1,25 Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 0,92mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
- Sistema Safe Stop (Válvula de segurança corta gás);
- Acendimento automático (Pilha).



Grelha (C 37cm x L 18cm)

C1 (Comprimento)	52cm
L1 (Largura)	39cm
C2 (Comprimento)	46cm
L2 (Largura)	32,5cm
A (Altura)	24cm

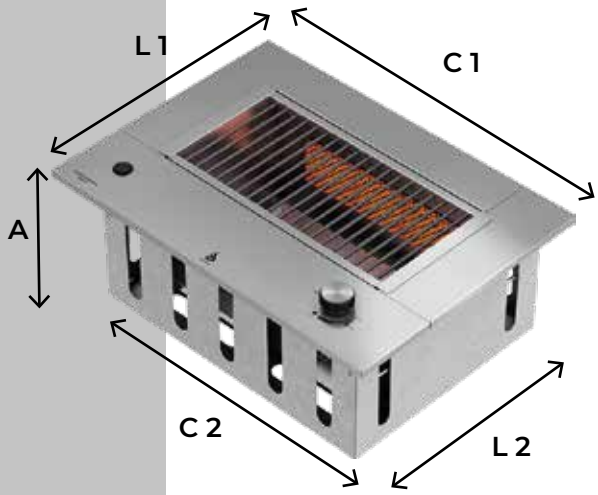


2.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DXX 300
LINHA INOX

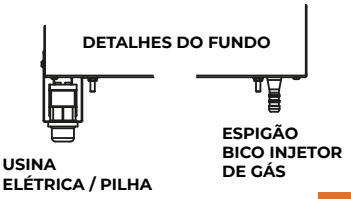
100% em aço inox

- Aço inox 304: Grelhas, tampo, bandeja coletora de gordura, suportes para espetos;
  Aço Inox 430: Cocho;
- 02 queimadores a gás infravermelho (geração de energia por queimador 2250 Kcal/h);
- 01 botão com regulagem de temperatura do queimador;
- Pressão de trabalho do queimador: GLP botijão 2,8 Kpa - GLP encanado 2,5 Kpa - GN encanado 1,25 Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 0,92mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
- Sistema Safe Stop (Válvula de segurança corta gás);
- Acendimento automático (Pilha).



Grelha (C 43cm x L 23cm)

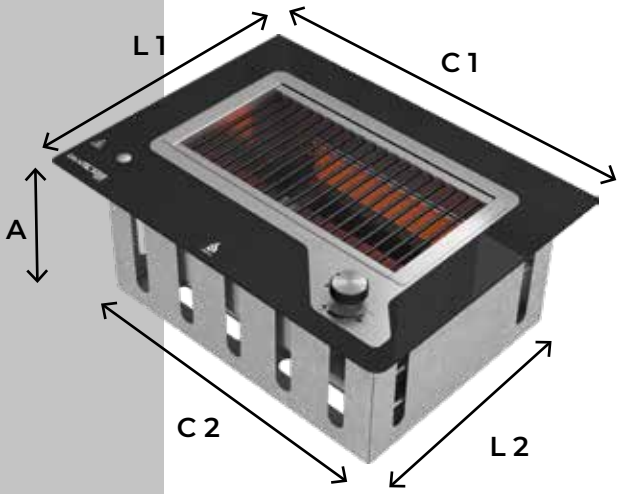
C1 (Comprimento)	63cm
L1 (Largura)	46cm
C2 (Comprimento)	52cm
L2 (Largura)	40cm
A (Altura)	25cm



2.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

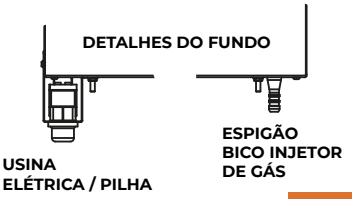
DXX 300
LINHA GLASS

- **Tampo**
  Vidro temperado preto com acabamento em aço inox 304;
- **Estrutura**
  Grelhas, tampo, bandeja coletora de gordura, suportes para espetos em inox 304;
  Cocho em aço Inox 430;
- 02 queimadores a gás infravermelho (geração de energia por queimador 2250 Kcal/h);
- 01 botão com regulagem de temperatura do queimador;
- Pressão de trabalho do queimador: GLP botijão 2,8 Kpa - GLP encanado 2,5 Kpa - GN encanado 1,25 Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 0,92mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
- Sistema Safe Stop (Válvula de segurança corta gás);
- Acendimento automático (Pilha).



Grelha (C 43cm x L 23cm)

C1 (Comprimento)	63cm
L1 (Largura)	48cm
C2 (Comprimento)	52cm
L2 (Largura)	40cm
A (Altura)	25cm

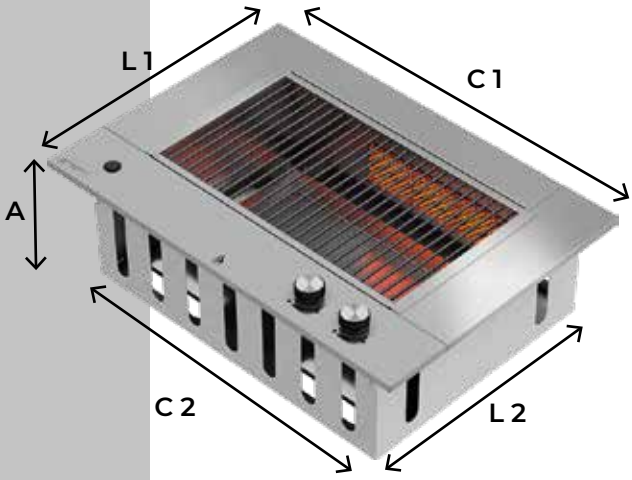


2.4 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DXX 301
LINHA INOX

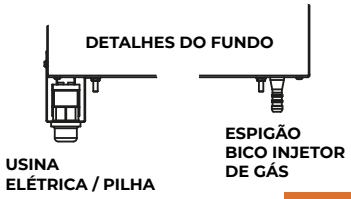
100% em aço inox

- Aço inox 304: Grelhas, tampo, bandeja coletora de gordura, suportes para espetos;
  Aço Inox 430: Cocho;
- 02 queimadores a gás infravermelho (geração de energia por queimador 2250 Kcal/h);
- 02 Botões com regulagem independente para cada queimador;
- Pressão de trabalho do queimador: GLP botijão 2,8 Kpa - GLP encanado 2,5 Kpa - GN encanado 1,25 Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 0.92mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
- Sistema Safe Stop (Válvula de segurança corta gás);
- Acendimento automático (Pilha).



Grelha (**C** 56cm x **L** 34cm)

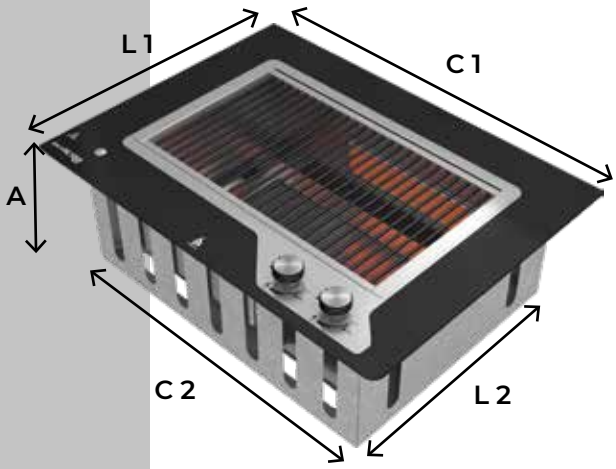
C1 (Comprimento)	80cm
L1 (Largura)	56cm
C2 (Comprimento)	66cm
L2 (Largura)	50cm
A (Altura)	25cm



2.5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

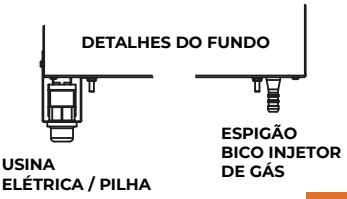
DXX 301
LINHA GLASS

- **Tampo**
  Vidro temperado preto com acabamento em aço inox 304;
- **Estrutura**
  Grelhas, tampo, bandeja coletora de gordura, suportes para espetos em inox 304;
  Cocho em aço Inox 430;
- 02 queimadores a gás infravermelho (geração de energia por queimador 2250 Kcal/h);
- 02 Botões com regulagem independente para cada queimador;
- Pressão de trabalho do queimador: GLP botijão 2,8 Kpa - GLP encanado 2,5 Kpa - GN encanado 1,25 Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 0,92mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
- Sistema Safe Stop (Válvula de segurança corta gás);
- Acendimento automático (Pilha).



Grelha (C 56cm x L 34cm)

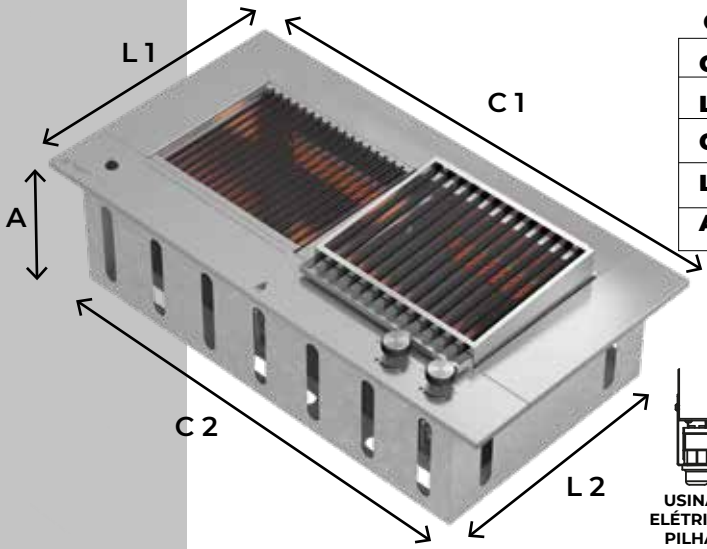
C1 (Comprimento)	80cm
L1 (Largura)	59cm
C2 (Comprimento)	66cm
L2 (Largura)	50cm
A (Altura)	25cm



2.6 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DXX 901

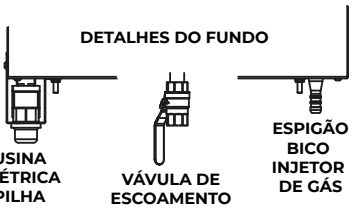
100% em aço inox

- Aço inox 304: Grelhas, tampo, bandeja coletora de gordura, suportes para espetos;
  Aço Inox 430: Cocho;
- 04 queimadores a gás infravermelho (geração de energia por queimador 2250 Kcal/h);
- 02 botões com regulagem de temperatura, sendo 01 botão por conjunto de queimadores;
- Pressão de trabalho do queimador: GLP botijão 2,8 Kpa - GLP encanado 2,5 Kpa - GN encanado 1,25 Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 0,92mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
- Sistema Safe Stop (Válvula de segurança corta gás);
  Dreno para limpeza da caixa de gordura;
- Acendimento automático (Pilha)



Grelha (C 76cm x L 31cm)

C1 (Comprimento)	104cm
L1 (Largura)	55cm
C2 (Comprimento)	91cm
L2 (Largura)	52cm
A (Altura)	25cm



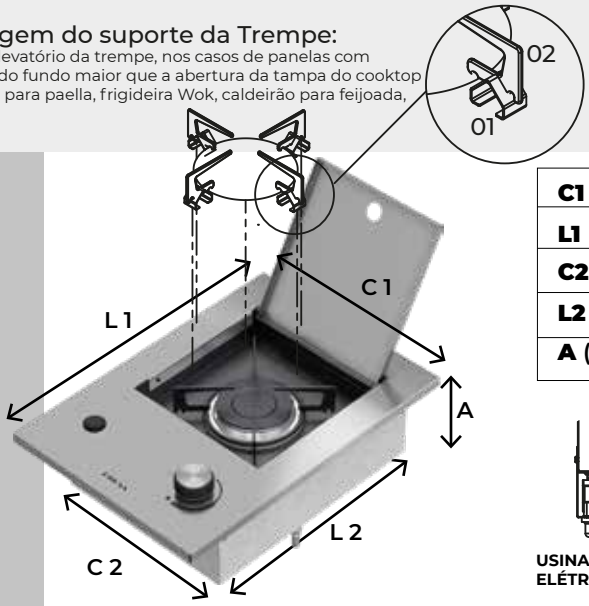
2.7 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COOKTOP ONE

100% em aço inox

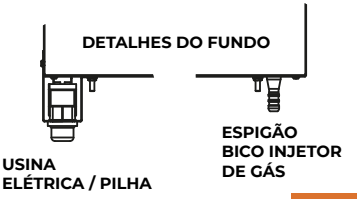
- Aço inox 304: Tampo;
  Aço Inox 430: Estrutura;
- Trempe em aço acabamento esmaltado preto;
- Espalhador de chama Ø 4” (polegadas) acabamento esmaltado;
- 01 botão com regulagem de temperatura;
- Pressão de trabalho do queimador: GLP botijão 2,8 Kpa - GLP encanado 2,5 Kpa - GN encanado 1,25 Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 0,92mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
- Acendimento automático (Pilha).

Montagem do suporte da Trempe:

Suporte elevatório da trempe, nos casos de panelas com diâmetro do fundo maior que a abertura da tampa do cooktop (Ex.: tacho para paella, frigideira Wok, caldeirão para feijoada, etc).



C1 (Comprimento)	32cm
L1 (Largura)	46cm
C2 (Comprimento)	27cm
L2 (Largura)	35cm
A (Altura)	10cm



3. 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.

1° passo

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

2° passo:

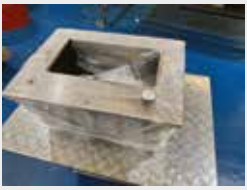
Rasgue o plástico bolha e posicione suas mãos conforme ilustraçao;

LINHA GLASS

Rasgue o plástico bolha e posicione suas mãos conforme ilustraçao;

3° passo:

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

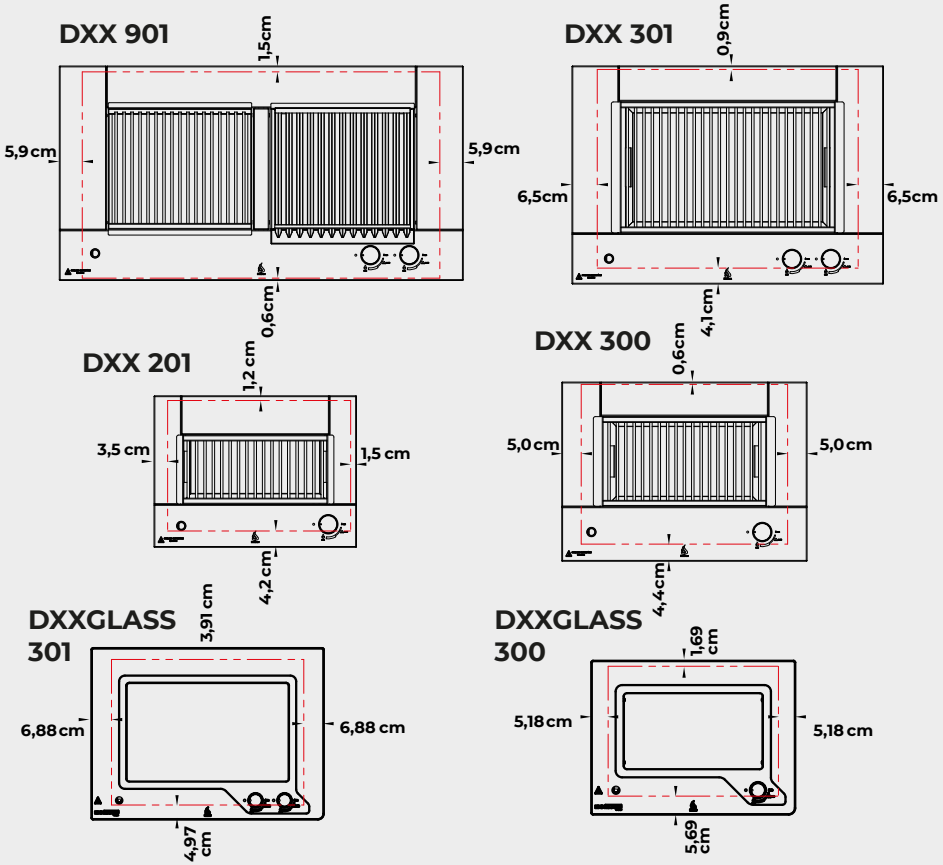


4° passo:

Após retirar sua Dinoxx da embalagem, apoie a churrasqueira sobre uma superfície plana para remover por completo o plástico bolha. Sua bandeja de coletora de gordura estará embalada no corpo da churrasqueira.
Utilize a mesma pegada do 3° passo para mover e encaixar a churrasqueira no nicho recortado da sua bancada.

4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.1 Medidas das áreas de apoios das Churrasqueiras (abas)



4.2 Tabela de medidas para o furo do nicho

MODELO	MEDIDAS DO NICHO C x L	LARGURA DE REFERÊNCIA MÍNIMA P/ BANCADA	PESO DA CHURRASQUEIRA
DXX201	47 x 33,5 cm	48 cm	14 kg
DXX300 | GLASS300	53 x 41 cm	60 cm	14 kg | 16 kg
DXX301 | GLASS301	67 x 51 cm	65 cm	18 kg | 21 kg
DXX901	92 x 53 cm	70 cm	37 kg
COOKTOP	28 x 36 cm	48 cm	6 kg

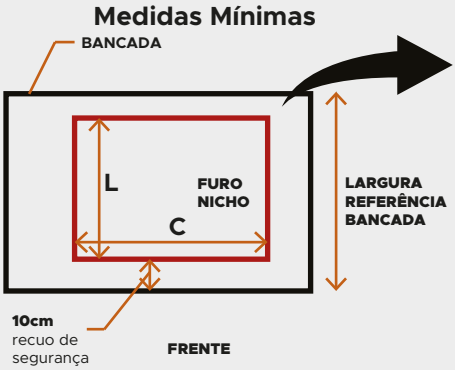
*** Considerando a configuração básica, sem acessórios.**

4.3 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;

EXEMPLO



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

Recorte quando cruzado fragiliza a pedra e pode gerar trincas

Orientação aos clientes quanto a:

- Inspeção da qualidade da pedra ornamental (ocorrência de irregularidades, fissuras e fraturas) quando do recebimento das mesmas;
- Qualidade da instalação e assentamento da pedra ornamental, de forma a garantir a horizontalidade e bom apoio da mesma;
- Qualidade na confecção do vazio da bancada para encaixe do equipamento Dinoxx. Recomenda-se a não formação de cantos “cegos” ou “cortes cruzados”, utilizando uma serra em “copo” para suavização das quinas antes do corte da pedra;
- A adequada manutenção das bancadas é importante, pois pode evitar choques térmicos (resfriamento rápido da mesma) e a atenção no uso de produtos químicos agressivos ao material constituintes da bancada, pode garantir uma longevidade maior da bancada.

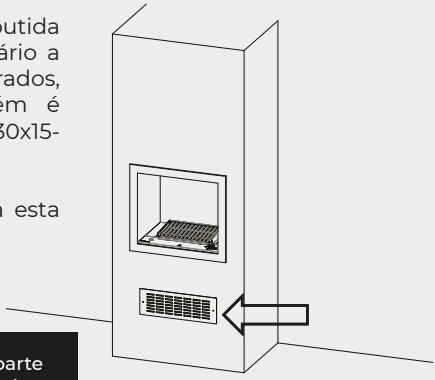
4.4 Instalação em uma estrutura de alvenaria

(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 (se não retirados, eles causarão um efeito estufa) e, também é indispensável a abertura de saídas de ar (Min. 30x15-cm), conforme citado no exemplo anterior.

Ao lado um exemplo de como pode ser feita esta saída:



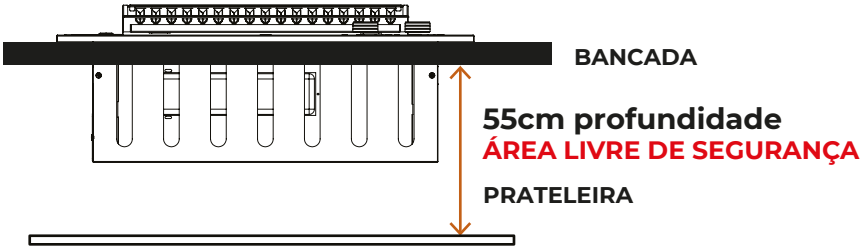
OBS.: ÁREA EXTERNA COM VENTOS FORTES.

Caso o cliente não opte pela instalação de armários na parte inferior da bancada e o local de instalação da churrasqueira esteja sujeito a constante e intenso fluxo de ar (vento) há a possibilidade da churrasqueira não funcionar corretamente, visto que a depender da intensidade do fluxo de ar (vento) ele pode vir a apagar os queimadores. Sugere-se o uso de paredes de vidro, janelas de vidro retráteis ou qualquer outro meio a fim de controlar e/ou minimizar a intensidade desse fluxo.

4.5 Instalação em 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, 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.



5. DICAS DE INSTALAÇÃO GÁS

5.1 ACESSÓRIOS DE INSTALAÇÃO GÁS (GLP)

Peças e ferramentas necessárias :

01

02

03

04

Conforme ABNT 8613, a manqueira 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 (RECOMENDÁVEL PARA MODELOS DXX301 E DXX901) 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 o botijão estiver embaixo da churrasqueira (áreas externas) não encostar a mangueira na caixa térmica da churrasqueira.

5.2 ACESSÓRIOS DE INSTALAÇÃO GÁS GN (ENCANADO)
CONFORME NBR 14177, GN OU GLP

Peças e ferramentas necessárias:

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'' (DXX300, DXX301, DXX200, DXX201, DXX901, Flame, FDX400).

4) Adaptador de aperto rápido Espigão TM 3/8'' (Cooktop).

5) Duas Chaves Inglesas.

A - Certifique-se que o registro geral de gás esteja fechado (Shaft);

B - Rosqueie o registro a entrada de gás GN em sua parede, utilizando veda roscas e certifique-se que não há vazamentos (passe uma esponja com espuma de sabão e veja se não há formação de pequenas bolhas);

C - Conecte uma ponta da mangueira ao registro com as roscas vedadas (com veda rosca) e utilize chaves inglesas para apertá-las;

D - Conecte a outra ponta da mangueira ao niple adaptador com as roscas vedadas (com veda roscas) e utilize chaves inglesas para apertá-las;

E - Conecte o adaptador ao espigão (entrada de gás churrasqueira) e utilize chaves inglesas para apertá-las;

F - 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.

6. GUIA RÁPIDO DE UTILIZAÇÃO

DXX201, DXX300, DXX301 e DXX901
Após instalada a churrasqueira, seguir os passos abaixo para a sua utilização.

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

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

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

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

NÃO APLICAR FORÇA DEMASIADA AO BOTÃO DE REGULAGEM POIS PODE PREJUDICAR A SUA CHURRASQUEIRA.

CUIDADOS COM A IGNIÇÃO E BOTÃO DE ACIONAMENTO ELÉTRICO

No momento de ignição, com o botão pressionado, aguarde 3 segundos e pressione o botão de acionamento elétrico apenas 1 vez soltando-o rapidamente. NÃO MANTER O BOTÃO DO ACIONAMENTO ELÉTRICO POR MAIS DE 2 SEGUNDOS A CADA ACIONAMENTO, PODERÁ DANIFICAR A USINA ELÉTRICA.

Para que a ignição do equipamento seja eficiente, água e gordura não devem cair sobre o queimador e botão de acionamento elétrico. Ao cair resíduos no queimador, podem sujar o eletrodo e sensor termopar, ocasionando problemas de funcionamento na churrasqueira. Sendo assim, os componentes citados devem estar sempre limpos, caso contrário, pode ocorrer deficiência no acendimento.

MODELOS COM TAMPAS

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.

ERRADO

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 possuí controle de temperatura independente por cada queimador.

Para desligar a churrasqueira, basta voltar o botão para a posição ●

7. INSTALAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DA PILHA

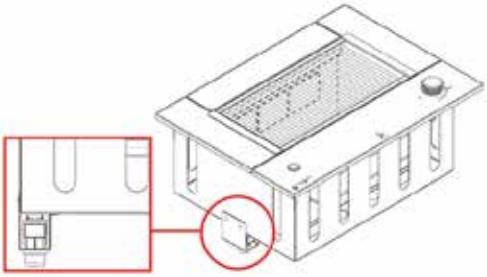
CHURRASQUEIRAS DE EMBUTIR - DXX300 COMPACT, DXX301 MASTER, DXX901 ULTRA e DXX201 SLIM.

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 no sentido anti-horário 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.



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 porventura 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 COMBUSTIVEL E PODE GERAR CHAMA.**

-Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para não brincarem ou correrem próximo a churrasqueira.

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

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

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;

- nunca jogue água sobre a churrasqueira, evitando assim possíveis 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 aluminio 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.

SOLUÇÕES DE PROBLEMA

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 DINOXX ATRAVÉS DE NOSSOS CANAIS.	
FALHA NO FAISCAMENTO ELÉTRICO	- FALTA DE CARGA NA PILHA - ELETRODO DISTANTE DO ANCORAMENTO - BOTÃO DE IGNIÇÃO TRAVADO POR GORDURA OU TERMINAL SOLTO.	- TROCA DA PILHA - VERIFICAR SE A TELA DO QUEIMADOR ESTÁ MUITO LONGE DA PONTA DO ELETRODO. - ENTRAR EM CONTATO COM A EQUIPE TÉCNICA DINOXX.
CHURRASQUEIRA NÃO ACENDE	- TIPO DE GÁS ERRADO - INFRA-ESTRUTURA DA INSTALAÇÃO OBSTRUIDA (QUANDO APLICÁVEL) - OBSTRUÇÃO DA TUBULAÇÃO POR CORPO ESTRANHO (ISOPOR, SUJIDADES PLÁSTICAS)	- VERIFICAR O FORNECIMENTO DE GÁS DE SUA RESIDÊNCIA E A NOTA FISCAL (GN OU GLP) - 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 DINOXX.
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 MINIMA PARA TROCA DE OXIGÊNIO - ENTRAR EM CONTATO COM A EQUIPE TÉCNICA DA DINOXX.
RONCO NO QUEIMADOR (NORMALMENTE QUANDO	- TRINCA NO QUEIMADOR	- ENTRE EM CONTATO COM A DINOXX ATRAVÉS DE NOSSOS CANAIS, PARA SUBSTITUIÇÃO, SENDO EM GARANTIA OU NÃO.
CHAMA SAINDO DO	- TIPO DE GÁS ERRADO - TRINCA NO QUEIMADOR	
CHURRASQUEIRA APAGAN-DO NO FIM DE CURSO DA	- BOTÃO DE REGULAGEM ULTRAPASSOU A ESCALA MÍNIMA 	- LIGAR NOVAMENTE E MANTER A MARCAÇÃO DO BOTÃO NA POSIÇÃO “MIN.” DA ESCALA

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;

SUPERFÍCIE QUENTE

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

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

Nunca deite o botijão de Gás

Jamais deite o botijão de gás, seja pelo motivo de espaço ou se o gás estiver acabando. O gás dentro do recipiente encontra-se no estado líquido, caso o botijão seja deitado, pode ocorrer um aumento de pressão impedindo a função do regulador de pressão e causando um acidente grave.

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.

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

*** Dados baseados em testes práticos realizados dentro da Dinoxx.**

9. MODO DE UTILIZAR COM O MÍNIMO DE FUMAÇA

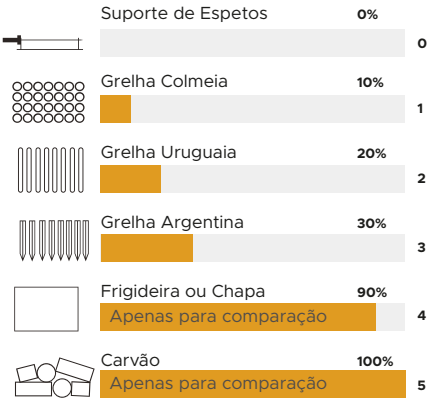
NUNCA UTILIZAR SEM ÁGUA
Para uma melhor experiencia de uso com o mínimo de fumaça possível, DEVE-SE utilizar água na bandeja coletora de gordura que fica abaixo da grelha.
A água faz parte do processo de utilização da churrasqueira, além de reduzir a fumaça, ajuda na limpeza após o uso e ainda colabora para a conservação da churrasqueira.
Recomenda-se a utilização de 1L de água para cada hora de funcionamento da churrasqueira e deve repor a água antes de secar a água que está na bandeja, não podendo ser inferior à 1cm. 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 reposta.

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

NÍVEL DE EMISSÃO DE FUMAÇA

POR TIPO DE GRELHA (COMPARATIVO)



COMPARATIVO:

- Posição ZERO (0) da escala significa sem presença de fumaça;

- Posição CINCO (5) da escala significa com nível de fumaça gerado no carvão.

* Escala considerando que a bandeja esteja devidamente com água.

Atenção:

Para uso em áreas internas como cozinhas ou áreas fechadas, se faz necessário a utilização de depurador ou coifa.

Para áreas com boa circulação de ar, como varandas ou áreas gourmet abertas pode-se utilizar sem exaustão.

10. 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 (quando possuir chicote elétrico) e utilize uma esponja macia levemente umedecida com detergente neutro para a limpeza da caixa interna.

- Tampo em vidro
Misture água e detergente neutro, ou utilize o Detergente Dinoxx. Aplique a solução no vidro e limpe com pano de microfibra, evitando pressão excessiva. Repita se necessário, evite produtos abrasivos e mantenha limpezas regulares. Após esse processo utilize nosso Limpa Vidros Dinoxx para finalização e brilho.

- Tampo em inox
Na moldura superior, utilize esponja umedecida com o detergente Dinoxx, 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.

D) Ao limpar a churrasqueira, não deixe água ou produtos de limpeza entrarem em contato com o botão de acionamento elétrico, pois ao entrar líquido na parte interna, o contato elétrico pode ser fechado causando acionamento indesejado ou pane elétrica. Caso o botão de acionamento elétrico trave, não jogar desengripante ou similares.

Importante:

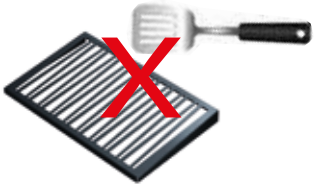
A) Jamais encharque ou enxague a churrasqueira com água, seja durante a utilização, em desuso ou limpeza, pois ela possui componentes elétricos que podem ser danificados em contato com a água, além de evitar demais problemas com o produto, bem como causar mau funcionamento dos queimadores;

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

C) Guarde este manual para futuras consultas.

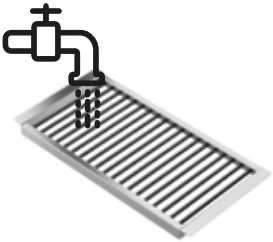
10.1 CUIDADOS COM SEUS ACESSÓRIOS EM TEFLON

Pensando no bem-estar de seus clientes, a Dinoxx desenvolveu uma linha de acessórios antiaderentes que oferecem praticidade na limpeza, preserva o sabor dos alimentos e aumenta a vida útil das peças. Com certificação FDA (Food and Drug Administration) garantindo a qualidade e segurança.



- Não utilize facas ou objetos pontiagudos ou metálicos para raspar os resíduos queimados mais persistentes, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

- Opte sempre acessórios de silicone, madeira, nylon ou plásticos para não arranhar a superfície;



- É recomendável esperar que as peças esfriem completamente antes da lavagem.
- Lave com sabão neutro e esponja macia, ideal para limpeza de Teflon ou o lado amarelo (macio) das buchas convencionais para louça.
- Se optar na limpeza por “deixar de molho” **NUNCA** use produtos com ácido em sua composição ou soda cáustica.
- Evite produtos abrasivos para lavar as peças.

Garantia:

nossos acessórios com aplicação de teflon tem o período de 6 meses de garantia concedidos pelo fabricante e aplicador. Garantia relativa à desplacamentos e descoloração da camada aplicada sobre o acessórios dinoxx. **Não nos responsabilizamos por problemas que foram ocasionados por mau uso, tais como, limpeza inadequada, exposição à condições que agridam a camada de teflon, deteriorização por exposição à agentes ácidos ou o uso incorreto de utensílios que possam danificar a superfície do teflon (ex. Pegadores, facas e espátulas com pontas em metal)**

11. 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:
*Durante a 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.;
*Durante a instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas 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 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 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 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.

12. FALE COM A DINOXX

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) 4029 6437 | 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.

FAÇA 10X
MAIS CHURRASCO!

Fique por dentro das nossas novidades de dicas e receitas. Siga nossas redes sociais e acompanhe nosso blog.

Instagram

Dicas e Receitas

Youtube

USE SUA

CRIATIVIDADE,

USE DINOXX!

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

Dinoxx