



e-DXX 300 e-DXX On Top



GRELHADOR ELÉTRICO

MANUAL DE USO

IMPORTANTE

ATENÇÃO



SUPERFÍCIE QUENTE

Durante a utilização, não toque na moldura de acabamento de inox ou vidro do grelhador (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 que a moldura metálica e deve ser operado/manuseado com cuidado.



REPOSIÇÃO DE ÁGUA

Para reposição da água na bandeja durante o churrasco, deve-se desligar o grelhador 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 projeção de resíduos por conta do contato da gordura aquecida na bandeja com a água que está sendo repostada.



ATENÇÃO

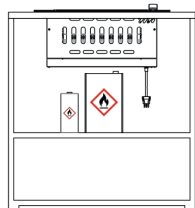
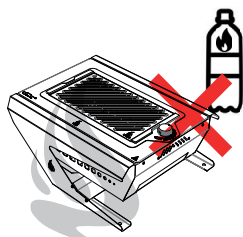
Este aparelho não deve ser operado por meio de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.

- **ADVERTÊNCIA:** Não utilizar carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



ARMAZENAMENTO

Não armazene ou use produtos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho que gere chama. Não armazenar materiais metálicos ou pontiagudos na parte inferior do armário que encoste no cabo ou na proteção do grelhador.



IMPORTANTE

**ESTE EQUIPAMENTO
TEM OBRIGATORIEDADE
DE UTILIZAÇÃO EM TOMADA
20A. 220V.**

PRELÚDIO

O produto que você acaba de receber é um GRELHADOR de alto poder calorífico, com tecnologia inovadora e design minimalista. Leia com atenção cada capítulo deste manual do usuário, especialmente os capítulos **3, 4, 5 e 6**, que explicam 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 GRELHADOR ELÉTRICO, sendo obrigação do usuário estar todo o tempo atento ao correto funcionamento do aparelho. Se por ventura o usuário precisar se distanciar do grelhador, deve desligá-lo (colocando o botão da escala de temperatura na posição desligado "●"), religando-o assim que estiver novamente em frente ao equipamento e em devidas condições de operá-lo.

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

C) Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações de uso doméstico e similares, tais como:

Áreas de cozinha pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

Casas de fazenda;

Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;

Ambientes do tipo breakfast.



ÍNDICE

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EDXX 300 (EMBUTIR)	01
2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EDXX ON TOP (PORTÁTIL)	02
3. CUIDADOS PARA DESEMBALAR	03
4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	04
5. DICAS DE INSTALAÇÃO	08
6. GUIA RÁPIDO DE UTILIZAÇÃO	09
7. MODO DE UTILIZAÇÃO COM O MÍNIMO DE FUMAÇA	10
8. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	11
9. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	12
10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	14
11. TERMO DE GARANTIA	16

1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EDXX 300 (EMBUTIR)

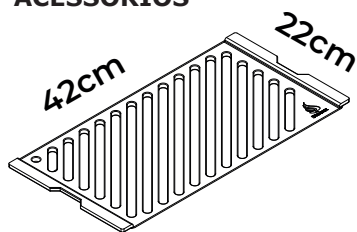
GRELHADOR COM FUNCIONAMENTO ELÉTRICO;

- 04 Lâmpadas infravermelhas com filamento de tungstênio;
- Instalação de redes elétricas com voltagem de 220V;
- Geração de energia por defletor(04 lampadas) = 1,5 kW/h;
- Frequência de 60Hz;
- Corrente de 13,6 A;
- Potência de 3000W que alcança 250°C na grelha;
- Peso de 21kg.

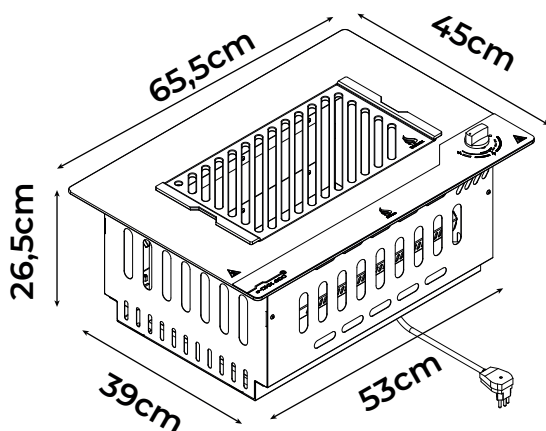
Características:

- Controle da temperatura dos defletores (lâmpadas) infravermelhos em 2 estágios;
- Sistema de segurança (termostato) para desligamento automático em caso de picos de temperatura;
- Bandeja coletora de gordura;
- Partes móveis em aço inox 304 (grelhas, acabamentos, suporte para espeto e bandeja coletora);
- Moldura (tampo) em vidro temperado;
- Cocho em aço inox 430 e proteção em aço galvanizado;
- Cor preta e inox;
- Design minimalista;
- Proteção vitrocerâmica para a fonte de calor.

ACESSÓRIOS



Grelha Ferro Fundido / Inox



2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS EDXX ON TOP (PORTÁTIL)

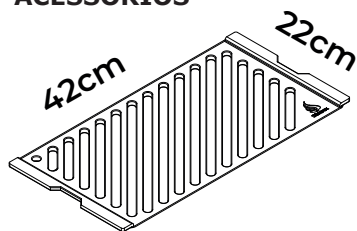
GRELHADOR COM FUNCIONAMENTO ELÉTRICO;

- 04 Lâmpadas infravermelhas com filamento de tungstênio;
- Instalação de redes elétricas com voltagem de 220V;
- Geração de energia por defletor(04 lampadas) = 1,5 kW/h;
- Frequência de 60Hz;
- Corrente de 13,6 A;
- Potência de 3000W que alcança 250°C na grelha;
- Peso de 21kg.

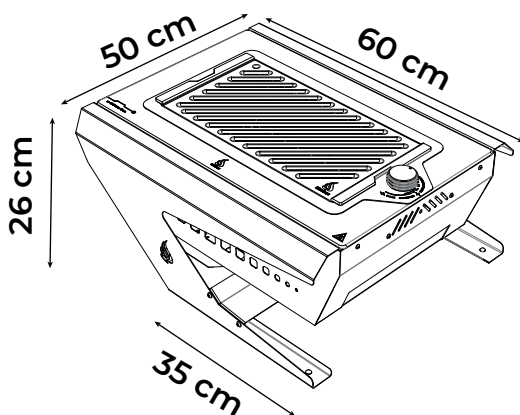
Características:

- Controle da temperatura dos defletores (lâmpadas) infravermelhos em 2 estágios;
- Sistema de segurança (termostato) para desligamento automático em caso de picos de temperatura;
- Bandeja coletora de gordura;
- Partes móveis em aço inox 304 (grelhas, acabamentos, suporte para espeto e bandeja coletora);
- Moldura (tampo) em vidro temperado;
- Cocho em aço inox 430 e proteção em aço galvanizado;
- Cor preta e inox;
- Design minimalista;
- Proteção vitrocerâmica para a fonte de calor;
- Portátil.

ACESSÓRIOS



Grelha Ferro Fundido / Inox



3. CUIDADOS PARA DESEMBALAR



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



1º passo:

Abra a embalagem e remova as placas de isopor;

2º passo:

Retire o plástico bolha e posicione suas mãos conforme ilustrado.

Após posicionar as mãos nos cantos diagonais da parte interna do grelhador (conforme ilustrado), retire-a da caixa puxando-a para cima.



3º passo:

Após retirar sua Dinoxx da embalagem, apoie o grelhador sobre uma superfície plana para remover completamente o plástico bolha. A bandeja coletora de gordura estará embalada na parte inferior do grelhador.



4º passo:

Utilize a mesma posição de mãos do 2º passo para mover e encaixar o grelhador no nicho recortado da sua bancada.

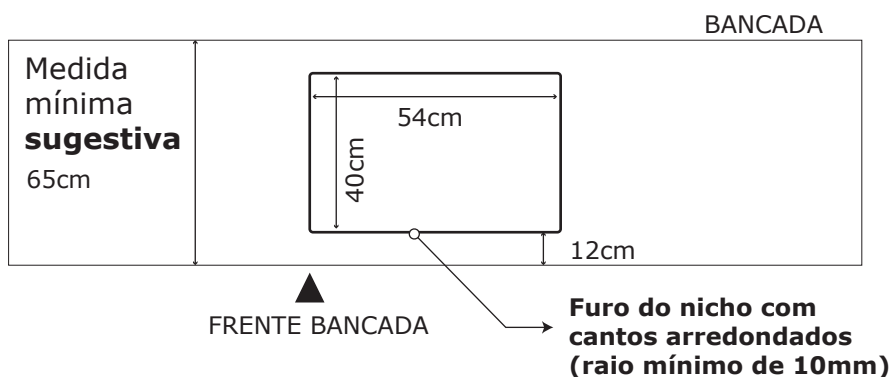


4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

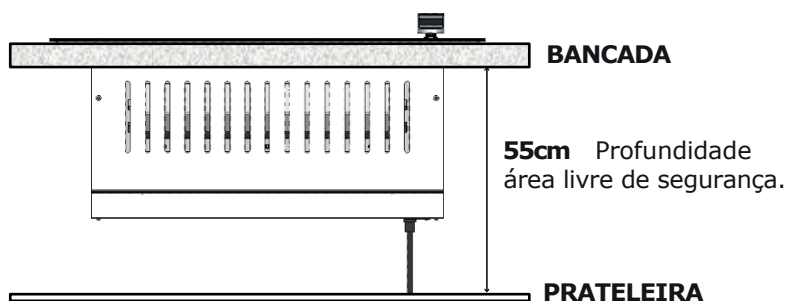
3.1. INSTALAÇÃO NA PEDRA

A) Retire seu produto da embalagem e remova o plástico bolha que envolve os componentes.

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



Obs.: Considerando a configuração básica, sem acessórios.



PESO DO
GRELHADOR

21 kg



4.1 ORIENTAÇÕES DE INSTALAÇÃO

4.1.1. INSTALAÇÃO EM UMA BANCADA

(Com ou sem armário na parte inferior)

Para instalar o grelhador embutido em uma bancada horizontal, com ou sem fechamento de armário na parte inferior, não é necessário construir uma abertura de ventilação, pois as aberturas das portas de fechamento do armário já são suficientes para a troca de calor. Porém, em casos onde não há portas ou entradas mínimas de ar, é necessário uma ventilação mínima, pois o equipamento necessita de troca de calor.

**MODO CORRETO
CORTE DO NICHU
NA PEDRA**



É recomendável que o recorte na pedra seja realizado com **cantos arredondados** (com no mínimo 10mm de raio), pois este tipo de recorte suaviza a formação de microtrincas e previne possíveis quebras futuras.

O **recorte cruzado ou reto** pode fragilizar a pedra e gerar trincas, por isso é recomendado **NUNCA** utilizar esse tipo de recorte e optar por recortes com cantos arredondados.

**MODO ERRADO
CORTE DO NICHU
NA PEDRA**



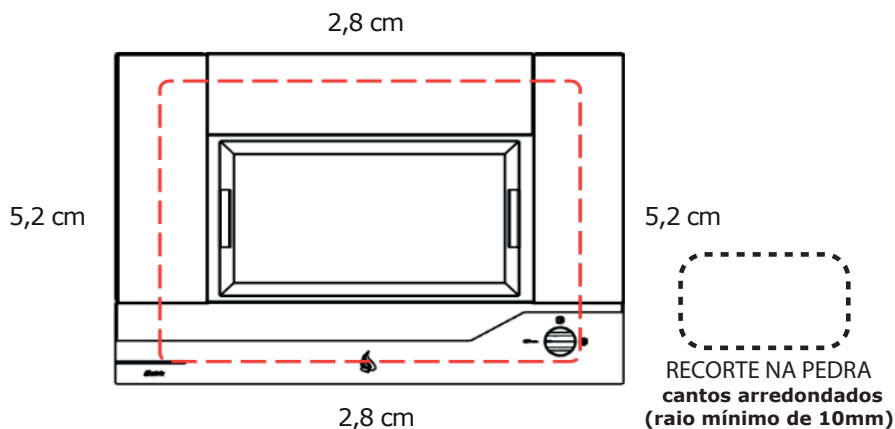
4.2. ORIENTAÇÕES AOS CLIENTES QUANTO A:

- Verificar a qualidade da pedra ornamental no momento do recebimento, buscando por irregularidades, fissuras e fraturas;
- Assegurar a qualidade da instalação e assentamento da pedra ornamental, garantindo sua horizontalidade e bom apoio;
- Certificar-se da qualidade na confecção do vazio/nichu da bancada para encaixe do equipamento Dinoxx, evitando cantos cegos ou cortes cruzados. - Recomenda-se suavizar as quinas com uma serra em copo antes do corte da pedra;
- Realizar uma adequada manutenção da bancada, evitando choques térmicos e o uso de produtos químicos agressivos que possam comprometer sua durabilidade.



4.2 INSTALAÇÃO DO PRODUTO EM ESTRUTURA DE ALVENARIA

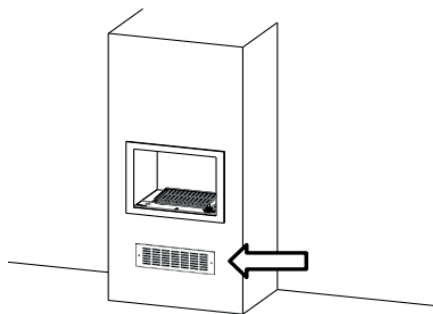
5.1. Medidas das áreas de apoio do grelhador (abas).



5.2. Instalação em uma estrutura de alvenaria (nova ou adaptando-a no lugar de uma churrasqueira a carvão)

Para instalar o grelhador embutindo-o 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 super aquecimento no grelhador, 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 o grelhador embutido 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. 30x15cm), conforme citado no exemplo anterior.

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

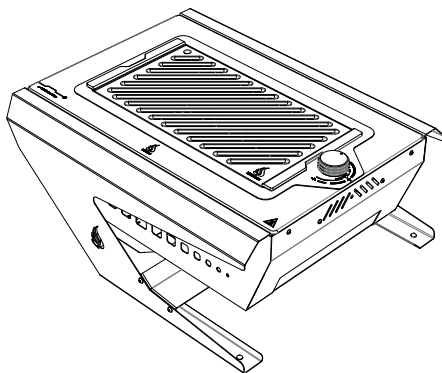


4.3 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

O Modelo e-DXX On Top é um dispositivo portátil projetado para ser colocado sobre uma bancada ou mesa robusta, capaz de suportar o peso do produto com uma altura mínima de 70 cm. Certifique-se de que o local escolhido para a instalação não seja acessível a crianças sem supervisão. Recomendamos tomar precauções adequadas para garantir a segurança, impedindo o acesso não autorizado.

Para utilizar o dispositivo, basta conectá-lo a uma tomada elétrica de 20 amperes com 220V e acionar o botão de ligar localizado no tampo. Antes de realizar qualquer operação, consulte cuidadosamente o manual do usuário para obter instruções detalhadas sobre o correto manuseio e funcionamento do e-DXX On Top.

Garanta sempre a segurança e a eficiência do produto seguindo as diretrizes e recomendações presentes neste manual técnico. Em caso de dúvidas ou necessidade de assistência, entre em contato com o nosso suporte técnico para obter ajuda especializada.



5. DICAS DE INSTALAÇÃO

A Dinoxx não se responsabiliza pela instalação do produto na rede elétrica. O processo deve ser realizado por um técnico de confiança do cliente. A adaptação e preparação do local para a instalação do produto, incluindo mobiliário e preparação da rede elétrica do ambiente (como tomada, disjuntor, bitola de cabos e eletroduto), são de inteira responsabilidade do usuário ou consumidor.

A seguir, apresentamos algumas informações importantes a serem consideradas antes do funcionamento:

ATENÇÃO: Este produto NÃO é bivolt.

Verifique atentamente a tensão do aparelho antes de ligá-lo na tomada.

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Para garantir a segurança do usuário contra choques elétricos através das partes metálicas do aparelho, é essencial que a tomada utilizada pelo aparelho esteja com o fio terra devidamente conectado internamente.

- O aterramento é assegurado através do plugue do aparelho, que deve ser do tipo 2P+T (2 polos + terra) e estar em conformidade com o novo padrão NBR 14136.

- Alertamos que a desmontagem do aparelho é proibida e deve ser realizada somente por um técnico habilitado e autorizado. Isso ocorre devido aos componentes elétricos que podem ficar expostos durante a operação de desmontagem, testes, entre outros.

ATENÇÃO

Este aparelho deve ser ligado em uma rede elétrica com aterramento de acordo com o padrão NBR 5410. Este aparelho é equipado com cabo e plugue de aterramento. O plugue deve ser colocado em tomadas devidamente instaladas e aterradas. Consulte sempre um eletricitista ou instalador qualificado para que as instruções de aterramento sejam devidamente observadas. A instalação do ponto de alimentação deve seguir a norma NBR 5410 (instalações elétricas de baixa tensão).

IMPORTANTE

Para garantir o funcionamento adequado deste aparelho e a segurança do usuário, é necessário conectá-lo a uma rede elétrica com aterramento em conformidade com o padrão NBR 5410. O aparelho já vem equipado com um cabo e plugue de aterramento, que devem ser conectados a tomadas devidamente instaladas e aterradas.

É importante lembrar que a instalação do ponto de alimentação deve seguir a norma NBR 5410 de instalações elétricas de baixa tensão. Para garantir o cumprimento correto das instruções de aterramento, é recomendado que a instalação seja realizada por um eletricitista ou instalador qualificado.

6. GUIA RÁPIDO DE UTILIZAÇÃO



1º Passo: Verificar se a tensão da rede elétrica está de acordo com as especificações do seu equipamento (no caso, 220V). Além disso, verifique se o aparelho está conectado a uma tomada que suporte a corrente elétrica necessária (20A).



2º Passo: Abasteça a bandeja coletora de gordura com água antes de usar o equipamento. É importante ressaltar que é necessário repor a água sempre que necessário para evitar que o acúmulo de gordura produza fumaça durante o uso.

3º Passo: Para aquecer a grelha na temperatura adequada para grelhar, gire o botão do painel indicador do grelhador para a posição 2, acionando as 4 lâmpadas.



POSIÇÃO 1
equivale a 50%
da potência.



POSIÇÃO 2
equivale a 100%
da potência.



4º Passo: Aguarde no mínimo 15 minutos para que a grelha alcance a temperatura adequada antes de começar a usar o equipamento.



Dica: A posição 1 do painel indicador do grelhador corresponde a 50% da potência das lâmpadas e é ideal para manter a temperatura dos alimentos. Já a posição 2 corresponde a 100% da potência das lâmpadas e é a temperatura ideal para grelhar seus alimentos.

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 do grelhador, e além de reduzir a fumaça, ajuda na limpeza após o uso e ainda colabora para a conservação do grelhador.

Recomenda-se a utilização de 1L de água para cada hora de funcionamento do grelhador. 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 sobre a grelha. Pode-se utilizar também um funil para conduzir a água de forma melhor entre a grelha e a bandeja.

IMPORTANTE: Para repor a água na bandeja durante o churrasco, DEVE-SE desligar o grelhador antes do reabastecimento e aguardar no mínimo 5 minutos antes de colocar a nova porção de água. Esse tempo é necessário para que a bandeja esfrie e não haja risco 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) EMISSÃO DE FUMAÇA

Suporte de Espetos 0%



Grelha Aço Fundido 20%



Frigideira ou Chapa 90%



Apenas para comparação

Carvão 100%



Apenas para comparação



8. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- O equipamento que você acaba de adquirir é um grelhador elétrico de uso constante (não autônomo), e é obrigação do usuário estar sempre atento ao correto funcionamento do aparelho. Caso o usuário precise se distanciar do grelhador, deve desligá-lo (colocando o botão da escala de temperatura na posição desligado "●") e religá-lo assim que estiver novamente à frente do equipamento, em condições adequadas de operá-lo.
- Remova todos os materiais da embalagem e confira se todos os acessórios foram recebidos em perfeito estado.
- Descarte todos os sacos plásticos e isopor, pois podem representar riscos para crianças.
- Limpe os acessórios com água quente e um pouco de detergente, mas verifique se **não** está utilizando uma esponja abrasiva.
- Limpe a parte interna do aparelho com um pano macio, umedecido com sabão neutro. Seque com um pano ou deixe secar.
- Verifique a tensão do aparelho antes de ligá-lo.
- Verifique se a tomada está devidamente aterrada e se está corretamente dimensionada para 20A.
- Recomenda-se que as crianças **não permaneçam** próximas ao grelhador ou tenham acesso à parte de baixo do grelhador quando em funcionamento.
- Nunca armazene álcool ou qualquer outro líquido inflamável próximo ao grelhador, no carrinho ou móvel onde esteja instalado.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- **Nunca jogue água sobre** o grelhador, evitando possíveis choques elétricos.



Superfície Quente



Aterramento

9. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	AÇÃO CORRETIVA
GRELHADOR NÃO LIGA	O Grelhador não está ligado na tomada.	- Ligue o plugue de energia em uma tomada de corrente alternada 220v com amperagem mínima de 20A
	O botão de acionamento está na posição desligado.	- Gire o botão na posição I e depois na posição II
	O botão de acionamento está na posição desligado.	1- O termostato foi ativado para evitar o superaquecimento do equipamento 2- Verifique se a fonte de energia está ligada. Caso o problema persista entre em contato com a assistência técnica Dincox.
ESTA SAINDO FUMAÇA DA REGIÃO DA GRELHA OU DO INTERIOR DO GRELHADOR	Excesso de vapores de alimentos.	Alguns alimentos com mais concentração de água em seu interior, tendem a soltar mais vapores que outros.
	Alimentos muito gordurosos.	Alguns alimentos com excesso de gordura poderão gerar mais fumaça em contato com a grelha
	Bandeja coletora está muito quente.	Em casos em que a utilização do grelhador se estenda por muito tempo, a temperatura da bandeja chegará ao ponto de ferver os líquidos e resíduos de gordura. Se for o caso de utilizar a bandeja por longos períodos, repor a água na bandeja antes de secar.
ALIMENTO COM TEMPO EXCESSIVAMENTE LONGO DE COZIMENTO	Tipo do alimento	Alguns alimentos assam de forma mais rápida do que outros, seja devido à sua composição ou espessura.
ALIMENTO COM ASPECTO DE QUEIMADO	Modo de cozimento incorreto.	O botão regulador pode estar na posição II, deixando a grelha quente demais para o referido alimento.
OS RESÍDUOS DE ALIMENTOS NÃO ESTÃO SENDO REMOVIDOS DURANTE A LIMPEZA	O aço inox escovado é resistente à corrosão causada pelo contato com os alimentos, mas pode acumular gordura com mais facilidade. Portanto, é importante manter a limpeza do equipamento após cada utilização.	Siga as instruções de limpeza contidas nesse manual.



ATENÇÃO!

A) Durante a utilização, não toque na moldura de acabamento de vidro do grelhador (tampo). Conforme alerta gravado no tampo, a superfície atinge altas temperaturas e pode causar queimaduras.

B) Não se aproxime das partes quentes do grelhador, de materiais ou aparelhos que possam ser danificados pelo calor, ou que entrem em estado de combustão a partir de 50°C. Em caso de armários abaixo do grelhador, eles não devem estar mais próximos do que 20cm da parte quente do equipamento (parte interna que fica embutida na pedra);



**SUPERFÍCIE
QUENTE**

C) Para a bancada de instalação do grelhador, é recomendável a utilização de materiais que possam suportar o peso e o calor distribuído pelo grelhador. É importante sempre, consultar previamente o fabricante ou um vendedor especializado do material a ser utilizado na bancada, a fim de que os mesmos garantam que o material da bancada, bem como sua instalação, está apropriado para o grelhador da Dincox;

D) Não deixe o grelhador ao alcance de crianças durante a utilização.

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

Em caso de formação de chamas/labaredas, desligar o grelhador da tomada.



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

*Dados baseados em testes práticos realizados dentro da Dincox.

10. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



PERIGO: Risco de choque elétrico

Retire o aparelho da tomada antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.



Modo de Limpeza – partes em inox

- Retire o plugue da tomada;
- Aguarde até que o aparelho esteja em uma temperatura que seja possível tocá-lo;
- Retire os acessórios (estes podem ser lavados em lava-louças ou podem ficar de molho em solução saponácea para facilitar a remoção, e após utilize uma esponja não abrasiva);
- Limpe a parte interna do grelhador com detergente apropriado e água quente (NÃO LAVE O GRELHADOR) e uma esponja macia. Para remoção de agentes gordurosos e resíduos impregnados, utilize Limpeza Fácil Dinoxx®, Desengordurante ou detergente alcalino (SOMENTE NAS PARTES EM INOX) - Estes DEVEM ser utilizados conforme as informações do fabricante;
- Não deixe resíduos de produtos de limpeza após o processo de limpeza, pois estes podem gerar manchas e até oxidações superficiais. Sugerimos passar um pano macio após o processo de limpeza para remoção desses resíduos.



Modo de Limpeza – partes em vidro

- Evite choques térmicos durante a utilização do grelhador. Não apoie utensílios com temperatura inferior à temperatura ambiente;
- Limpe a proteção da fonte de aquecimento com uma esponja macia para eliminar todos os resíduos de alimentos;
- Recomenda-se utilizar uma esponja macia e sabão neutro para a limpeza dos vidros.



Modo de Limpeza – Grelha de Ferro fundido

- Utilize detergente neutro e uma esponja para limpeza. Recomenda-se colocar de molho em solução com detergente, caso haja muitos resíduos aderidos à superfície;
- Após a limpeza, seque com um pano e hidrate com óleo vegetal para manter a integridade da grelha.



10.1 LIMPEZA E MANUTENÇÃO!



ATENÇÃO!

Nunca limpe a grelha com fluidos inflamáveis como álcool, gasolina, solventes (querosene, tiner), removedores ou produtos químicos ácidos, como detergente com amoníaco ou abrasivos com saponáceos. Não use produtos que gerem vapores químicos, corrosivos ou tóxicos. Além disso, nunca use utensílios afiados ou pontiagudos, escovas abrasivas, esponjas de aço, lã de aço, etc., na grelha.

A) Partes Móveis (Grelhas; Suporte para espetos; Bandeja coletora de gordura): Devem ser retiradas e lavadas com água, detergente alcalino e esponja. Após a lavagem, todos os itens devem ser secos antes de serem colocados novamente no grelhador. 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 e esponja.

B) Grelhador: Desligue-o da energia elétrica e utilize uma esponja macia levemente umedecida com detergente alcalino ou desengordurante para a limpeza da caixa interna. Na moldura superior (vidro), utilize esponja umedecida com detergente neutro, fazendo movimentos no sentido horizontal, da esquerda para a direita, a fim de evitar possíveis riscos ao acabamento. É importante não utilizar esponjas com superfícies abrasivas para não riscar o vidro. 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 ou desengordurante na limpeza dos botões, gravação a laser.



IMPORTANTE

A) Jamais encharque ou enxágue o grelhador 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 defletores e risco de choque elétrico.

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.



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 o seguinte:

90 dias - garantia legal;

9 últimos meses - garantia contratual total, 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, 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 dos grelhadores cobrem:

12 meses para acessórios fabricados pela Dinoxx Indústria e Comércio de Produtos em Aço Inox Ltda.

6 meses para acessórios de fornecedores/terceiros (tais como espeto giratório e forma de pizza em pedra sabão) e/ou aplicados por camada em teflon (grella uruguaia e argentina).

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, tais como, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível (quando necessário o uso) e etc.;

- Durante a instalação, as condições elétricas, oscilação de energia não forem compatíveis 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 Dinoxx;

A garantia legal e/ou contratual não cobre:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Assistência Técnica Dinoxx, por pessoas ou empresas não credenciadas pela Dinoxx;

- Utilização do equipamento em rede elétrica com a tensão errada e/ou a utilização de transformadores;

- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, 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 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 pelo usuário 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 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 identificada 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 Dinoxx, 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.

TERMO DE GARANTIA

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 Dinoxx;
- 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 serão cobradas do cliente. Chamados relacionados a orientação de uso do equipamento, cuja explicação esteja presente no Manual de Uso que acompanham o produto, também 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 precisarão 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) 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 ao lado e enviar uma mensagem via whatsapp para nosso setor de assistência técnica:

- Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
- Aponte a câmera;
- Aguarde a decodificação;
- Acesse a endereço whatsapp





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