

LINHA

e-DXX

**Grelhadores elétricos
com lâmpadas infravermelhas**

01 EMBUTIR

e-DXX 300
e-DXX Dominó

02 SOBREPOR

e-DXX On Top

03 PORTÁTIL

e-DXX Plug n'Play
e-DXX Plug n'Joy
e-DXX Smart Play

MANUAL DO USUÁRIO

220 V / 127 V · 60 Hz
Tecnologia de lâmpadas infravermelhas



Seja bem-vindo à família Dinoxx!

Este manual descreve a instalação, a utilização, a limpeza e a manutenção seguras dos grelhadores elétricos com lâmpadas infravermelhas Dinoxx da linha e-DXX: e-DXX 300 e e-DXX Dominó (embutir), e-DXX On Top (sobrepôr), e-DXX Plug n'Play / Plug n'Joy e e-DXX Smart Play (portáteis). É destinado a usuários e instaladores no Brasil.



ATENÇÃO

Leia este manual por completo e com atenção antes de instalar e utilizar o seu aparelho.

Sumário

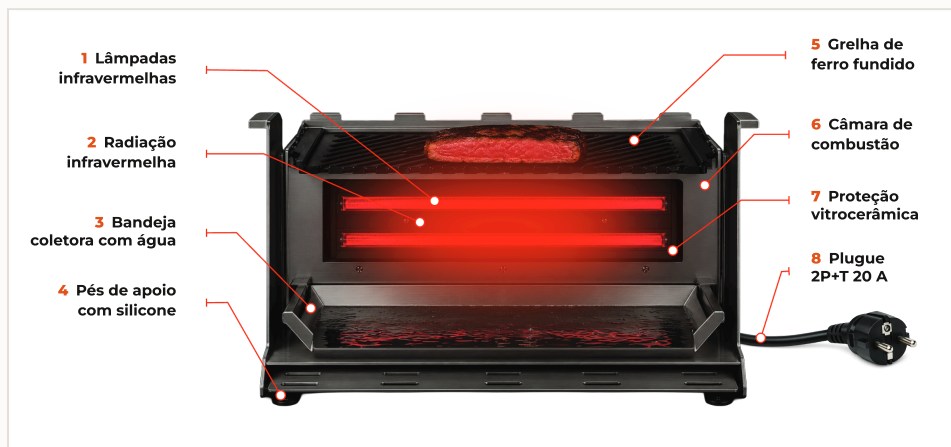
01	Como Funciona a Tecnologia Infravermelha	03
02	Linha de Modelos e Especificações	04
03	Segurança	08
04	Instalação Elétrica e Posicionamento	11
05	Como Usar	14
06	Acessórios Opcionais	17
07	Limpeza e Manutenção	18
08	Quadro de Falhas, Diagnósticos e Ações	20
09	Descarte e Garantia	21
10	Certificações e Conformidade	22
11	Contato e Assistência Técnica	25

Como Funciona a Tecnologia Infravermelha

A tecnologia de lâmpadas infravermelhas utiliza emissores resistentes a altas temperaturas, com filamento de tungstênio, como fonte de calor. Temperaturas de 200 °C a 300 °C na grelha, somadas à radiação infravermelha, formam a combinação ideal para um grelhado preciso e suculento: rápido, direto e uniforme.



CORTE ESQUEMÁTICO



11.500 W por defletor (220 V) · 1.000 W (127 V) · **3, 6** aço inox · **5** 8 mm de espessura · **8** padrão NBR 14136, 220 V ou 127 V / 60 Hz.

ATENÇÃO



Mantenha sempre a bandeja coletora abastecida com água para reduzir a fumaça e proteger o aparelho.

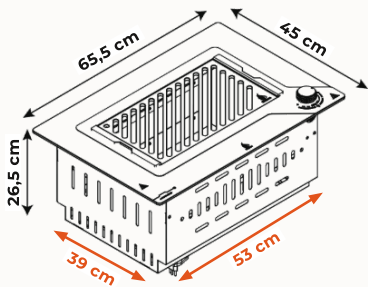
Em ambientes internos, como cozinhas ou áreas fechadas, garanta ventilação adequada.

Linha de Modelos e Especificações

COMUM A TODOS OS MODELOS

LÂMPADAS	Tungstênio 4 (220 V) · 2 (127 V)	TEMPERATURA	200 °C a 300 °C na grelha
CONSUMO/HORA	~3 kWh (220 V) ~2 kWh (127 V)	SEGURANÇA	Termostato contra superaquecimento
PROTEÇÃO	Vitrocerâmica na fonte de calor	ELÉTRICA	60 Hz · plugue 2P+T 20 A
RENDIMENTO	Até ~12 pessoas		

MODELOS DE EMBUTIR



e-DXX
300

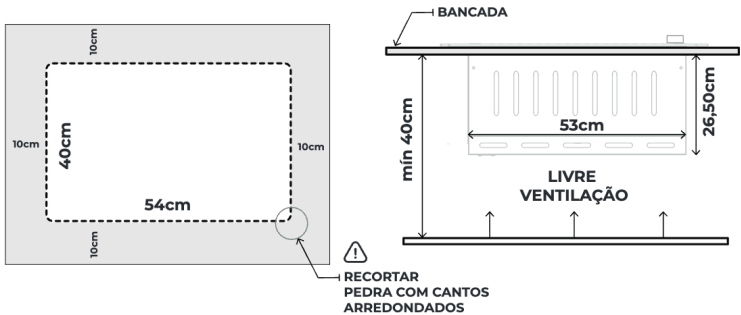
MODELO DE EMBUTIR

Para instalação permanente em cozinhas, áreas gourmet, espaços de churrasco e bancadas. O tampo em vidro temperado se integra ao ambiente, unindo design exclusivo e desempenho profissional do grelhado com lâmpadas infravermelhas.

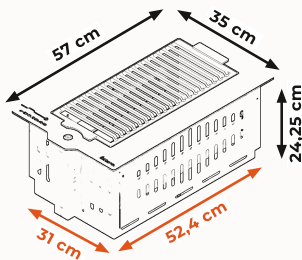
TENSÃO	220 V	POTÊNCIA	3000 W
LÂMPADAS	4	CORRENTE	13,6 A
CONTROLE	2 níveis de temperatura (50% / 100%)	TAMPO	Vidro temperado
DIMENSÕES	Tampo: 65,5 x 45 cm Corpo: 53 x 39 cm Altura: 26,5 cm	ÁREA DE GRELHA	41,5 x 22,5 cm
PESO	21 kg com grelha 17,5 kg sem grelha	ESTRUTURA	Caixa (corpo) em aço galvanizado Cocho em inox 430
BANDEJA	Coletora removível, em inox 304 Uso com água	GRELHA	Ferro fundido, removível (inclusa)

COMO EMBUTIR • FURO DO NICHU • e-DXX 300

RECORTE BANCADA - e-DXX 300



Furo de 54 × 40 cm, a no mínimo 10 cm de cada borda, sem canto vivo. Mantenha 40 cm livres abaixo para ventilação.



e-DXX
DOMINÓ

MODELO DE EMBUTIR

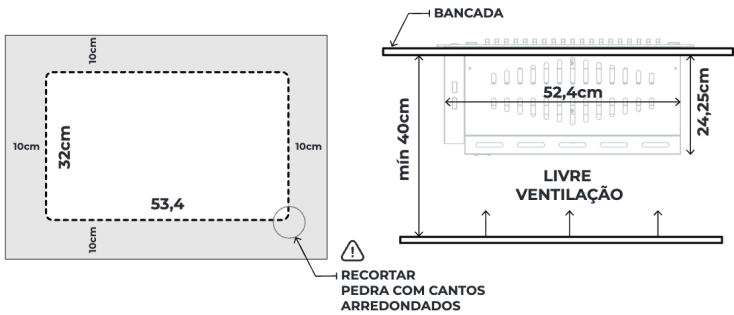
Grelhador de embutir com tampo em aço inox escovado de 4 mm, para instalação permanente em bancadas de cozinhas e áreas gourmet.

TENSÃO	220 V ou 127 V
LÂMPADAS	4 (220 V) 2 (127 V)
CONTROLE	Liga / desliga
DIMENSÕES	Tampo: 57 × 35 cm Corpo: 52,4 × 31 cm Altura: 24,25 cm
PESO	[CONFIRMAR: peso Dominó]
BANDEJA	Coletora removível, em inox 304 Uso com água

POTÊNCIA	3000 W (220 V) 2000 W (127 V)
CORRENTE	13,6 A (220 V) 15,7 A (127 V)
TAMPO	Inox escovado 4 mm
ÁREA DE GRELHA	43 × 20 cm
ESTRUTURA	Caixa (corpo) em aço galvanizado Cocho em inox 430
GRELHA	Ferro fundido, removível (inclusa)

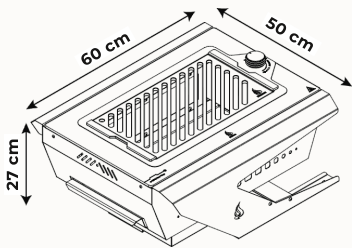
COMO EMBUTIR • FURO DO NICHU • e-DXX DOMINÓ

RECORTE BANCADA - DOMINÓ



Furo de 53,4 × 32 cm, a no mínimo 10 cm de cada borda, sem canto vivo. Mantenha 40 cm livres abaixo para ventilação.

MODELO DE SOBREPOR



e-DXX
On Top

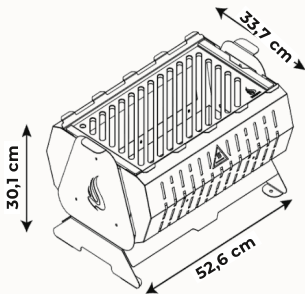
MODELO DE SOBREPOR

O destaque exclusivo e móvel para a bancada, em ambientes internos ou externos, na varanda ou no terraço, com bandeja coletora removível lateralmente para uma limpeza mais fácil.

TENSÃO	220 V
LÂMPADAS	4
CONTROLE	2 níveis de temperatura (50% / 100%)
DIMENSÕES	60 × 50 × 27 cm
PESO	24 kg com grelha 20,5 kg sem grelha
BANDEJA	Coletora removível pela lateral, em inox 304 Uso com água

POTÊNCIA	3000 W
CORRENTE	13,6 A
TAMPO	Vidro temperado e aço inox
ÁREA DE GRELHA	41,5 × 22,5 cm
ESTRUTURA	Caixa (corpo) em aço galvanizado Cocho em inox 430 Pés em inox 304
GRELHA	Ferro fundido, removível (inclusa)

MODELOS PORTÁTEIS



TENSÃO	Play: 220 V Joy: 127 V
LÂMPADAS	Play: 4 Joy: 2
DIMENSÕES	52,6 × 33,7 × 30,1 cm
PESO	15 kg com grelha 11,5 kg sem grelha
BANDEJA	Coletora removível, em inox 304 Uso com água

e-DXX

PLUG N' PLAY

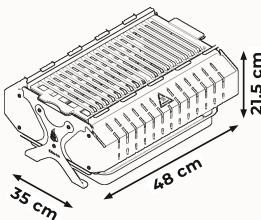
e-DXX

PLUG N' JOY

MODELO PORTÁTIL

É só ligar na tomada e usar. Leve e prático, ideal como grelhador de mesa em ambientes internos e externos: varanda, terraço, jardim, campo ou férias. Fácil de transportar com a bolsa opcional.

POTÊNCIA	Play: 3000 W Joy: 2000 W
CORRENTE	Play: 13,6 A Joy: 15,7 A
ÁREA DE GRELHA	41,5 × 22,5 cm
ESTRUTURA	Caixa (corpo) em aço galvanizado Cocho em inox 430
GRELHA	Ferro fundido, removível (inclusa)



TENSÃO	220 V ou 127 V
LÂMPADAS	2, uma de cada lado 1500 W (220 V) · 1200 W (127 V)
TOMADA	2P+T 20 A (ambas as tensões)
ÁREA DE GRELHA	43,2 × 20 cm
ESTRUTURA	Aço SAE 1020 com pintura eletrostática Cocho em aço inox AISI 430
GRELHA	Ferro fundido, removível (inclusa)

e-DXX

SMART PLAY

MODELO PORTÁTIL

Portátil e compacto, com uma lâmpada de cada lado e bandeja coletora removível pela parte inferior.

POTÊNCIA	3000 W (220 V) 2400 W (127 V)
CORRENTE	13,6 A (220 V) 18,9 A (127 V)
DIMENSÕES	48 × 35 × 21,5 cm
PESO	10 kg
BANDEJA	Aço SAE 1020, antiaderente Removível por baixo · uso com água

Segurança

Este aparelho foi projetado para o preparo de alimentos em temperaturas de 200 °C a 300 °C e permite grelhar de forma ergonômica e segura. O fabricante não se responsabiliza por problemas decorrentes do uso indevido do equipamento. O uso inadequado dos produtos, sistemas ou componentes descritos pode resultar em danos graves, lesões pessoais e/ou prejuízos materiais. As informações deste manual são de extrema importância e devem ser seguidas rigorosamente. Cabe ao usuário seguir estas orientações para garantir o desempenho adequado, a segurança na aplicação e os cuidados necessários na utilização.



PERIGO: RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

O não cumprimento dos avisos de perigo, advertências e precauções deste manual pode causar ferimentos graves ou fatais, além de danos materiais por incêndio ou choque elétrico.



SUPERFÍCIE QUENTE



Durante o uso, não toque na moldura de acabamento (inox ou vidro) nem no tampo do grelhador. Conforme o alerta gravado no tampo, a superfície atinge altas temperaturas e pode causar queimaduras. O botão de regulagem de temperatura também se aquece e deve ser manuseado com cuidado. **Use luvas resistentes ao calor ao manusear o grelhador quente.**



REPOSIÇÃO DE ÁGUA



Para repor a água da bandeja durante o churrasco, desligue o grelhador (ou retire o plugue da tomada) e aguarde no mínimo 5 minutos antes de colocar a nova porção de água. Esse tempo é necessário para a bandeja esfriar, evitando projeção de resíduos e labaredas pelo contato da gordura aquecida com a água reposta.

SEGURANÇA ELÉTRICA

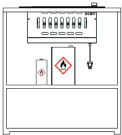
- Leia todas as instruções antes de utilizar.
- **Este produto NÃO é bivolt.** Verifique a tensão nominal na etiqueta antes de ligar.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com fio terra devidamente conectado (classe de proteção I).
- Verifique se a tomada está devidamente aterrada e dimensionada para 20 A.
- Não utilize o aparelho se a tomada estiver danificada. Verifique o cabo com frequência e nunca use o aparelho com cabo ou plugue danificado.
- Não ligue outros aparelhos de alta potência no mesmo circuito.
- Não utilize adaptadores que eliminem o pino terra. Extensões e adaptadores só podem ser usados se forem expressamente dimensionados para a carga (20 A, 2P+T).
- **Nunca jogue água sobre o grelhador.** Nunca mergulhe o aparelho, o plugue, o cabo ou as lâmpadas infravermelhas em água.
- Mantenha o plugue e o cabo secos e longe de superfícies quentes. Não passe o cabo por áreas de circulação.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso.

IMPORTANTE

ESTE EQUIPAMENTO TEM OBRIGATORIEDADE DE UTILIZAÇÃO EM TOMADA 20 A, 220 V (e-DXX 300, DOMINÓ 220 V, ON TOP, PLUG n'PLAY, SMART PLAY 220 V) OU 127 V (DOMINÓ 127 V, PLUG n'JOY, SMART 127 V), CONFORME O MODELO.



ARMAZENAMENTO PRÓXIMO AO APARELHO



Não armazene nem utilize produtos inflamáveis próximos a este ou a qualquer outro aparelho que gere calor.

Não armazene materiais metálicos ou pontiagudos na parte inferior do armário que possam encostar no cabo ou na proteção do grelhador.



ATENÇÃO

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

ADVERTÊNCIA: não utilize carvão vegetal ou combustíveis similares neste aparelho.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por agente autorizado ou por pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

OPERAÇÃO E AMBIENTE

- Opere o grelhador somente sobre superfície plana e estável.
- O grelhador é de uso constante (não autônomo). Nunca o deixe sem supervisão durante o funcionamento. Se precisar se afastar, desligue-o (botão na posição desligado “●”, ou retire o plugue nos modelos portáteis) e religue apenas quando estiver novamente diante do aparelho.
- A câmara, o tampo (nos modelos que possuem) e as partes metálicas ficam muito quentes. Mantenha a área livre de gases, líquidos inflamáveis (álcool, gasolina) e materiais combustíveis. Nunca armazene álcool ou líquido inflamável próximo ao grelhador, no carrinho ou no móvel onde ele esteja instalado.
- Não utilize o grelhador como aquecedor, nem dentro de trailers, motorhomes ou barcos. Em acampamentos, use apenas ao ar livre, sobre superfície firme e estável.
- **Em caso de chamas ou labaredas, não use água. Retire o grelhador da tomada e aguarde esfriar.**
- Limpe a bandeja coletora regularmente para evitar fogo de gordura. Não retire a bandeja durante o uso.
- O grelhador não é à prova de intempéries. Proteja-o de chuva, umidade intensa e frio.

PROTEÇÃO DE PESSOAS E USO SEGURO

- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho ou estejam sob supervisão de pessoa responsável por sua segurança.
- Mantenha crianças, idosos e animais afastados durante o funcionamento e impeça o acesso à parte inferior do aparelho. Crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho.
- Limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.

SÍMBOLOS NO PRODUTO



SUPERFÍCIE QUENTE

Não toque durante o uso: risco de queimadura.



ATERRAMENTO

Ligue somente em tomada com fio terra.

Instalação Elétrica e Posicionamento

Esta seção descreve as características elétricas e os requisitos obrigatórios de ligação. Ela é essencial para o uso seguro. A Dinoxx não se responsabiliza pela instalação do produto na rede elétrica: a instalação deve ser feita por técnico qualificado e de confiança do cliente. A adequação do ambiente, incluindo o mobiliário e a preparação da rede elétrica (tomadas, disjuntores, bitola de cabos e eletrodutos), é de inteira responsabilidade do usuário ou consumidor.

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

PARÂMETRO	MODELOS 220 V	MODELOS 127 V
Tensão nominal	220 V CA	127 V CA
Frequência	60 Hz	60 Hz
Potência nominal	3000 W	2000 W
Corrente nominal	13,6 A	15,7 A
Fonte de calor	4 lâmpadas infravermelhas, filamento de tungstênio (todos os modelos 220 V)	2 lâmpadas infravermelhas, filamento de tungstênio (todos os modelos 127 V)
Desligamento de segurança	Termostato integrado contra superaquecimento	idem
Classe de proteção	I (aterramento obrigatório)	idem
Plugue	2P+T (dois polos + terra), 20 A, padrão NBR 14136	idem
Bivolt	NÃO	NÃO

REQUISITOS DA INSTALAÇÃO ELÉTRICA NO LOCAL DE USO

COMPONENTE	REQUISITO
Tomada	Tomada 2P+T de 20 A , padrão NBR 14136, com fio terra funcional, na tensão do modelo (220 V ou 127 V). Tomada exclusiva e de fácil acesso.
Circuito	Circuito exclusivo para o grelhador. Não ligar outros aparelhos de alta potência no mesmo circuito.
Aterramento	Condutor de proteção (terra) contínuo e testado. Sem aterramento adequado, consulte um eletricista qualificado antes da instalação.
Dispositivo DR	Proteção por dispositivo DR conforme a NBR 5410 (áreas de cozinha, áreas externas e locais com umidade).
Disjuntor e bitola dos cabos	Dimensionados por eletricista qualificado, conforme a NBR 5410, para a corrente do aparelho e uma tomada de 20 A.
Norma de instalação	ABNT NBR 5410: Instalações Elétricas de Baixa Tensão.

AVISOS DE SEGURANÇA DA INSTALAÇÃO



PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

Para proteger o usuário contra choques através das partes metálicas, é imprescindível que a tomada tenha fio terra devidamente conectado. Terra ausente ou defeituoso pode causar choque elétrico com risco de vida ao tocar as partes metálicas. Se a instalação existente não atender aos requisitos acima, mande adequá-la por um eletricista qualificado antes do uso.



ATENÇÃO

Este produto **NÃO é bivolt**. Verifique a tensão nominal (220 V ou 127 V) antes de ligar. A desmontagem do aparelho é estritamente proibida e só pode ser feita por técnico habilitado e autorizado: durante qualquer procedimento técnico, componentes elétricos internos podem ficar expostos, com risco de choque elétrico.



VENTILAÇÃO EM AMBIENTES INTERNOS

Em cozinhas ou áreas fechadas, garanta ventilação adequada para todos os modelos.

POSICIONAMENTO

e-DXX 300 E e-DXX DOMINÓ: POSICIONAMENTO E AFASTAMENTOS (EMBUTIR)

- Faça o furo na bancada conforme o croqui “Como embutir · Furo do nicho” de cada modelo (Seção 02): e-DXX 300 = 54 × 40 cm · Dominó = 53,4 × 32 cm, a no mínimo 10 cm de cada borda, com nicho livre de 40 cm abaixo.
- Os cantos do recorte devem ser arredondados, para evitar trincas.
- Use bancadas de materiais que suportem o peso e o calor distribuído pelo grelhador. Consulte previamente o fabricante ou um vendedor especializado do material da bancada para confirmar que o material e a instalação são apropriados para o grelhador Dincox.
- Mantenha as partes quentes afastadas de materiais ou aparelhos que possam ser danificados pelo calor ou entrar em combustão a partir de 50 °C.
- Armários abaixo do grelhador devem ficar a, no mínimo, 20 cm da parte quente do equipamento (parte embutida na pedra). Garanta ventilação suficiente para evitar acúmulo de calor.
- As partes em contato com a bancada atingem, em média, 100 °C. A parte abaixo da bancada pode chegar a 50 °C.*

*Dados baseados em testes práticos realizados pela Dincox. **[CONFIRMAR: valores válidos também para a Dominó]**

e-DXX ON TOP: POSICIONAMENTO (SOBREPOR)

- Posicione sobre bancada plana e estável, em ambiente interno ou externo (varanda, terraço, área gourmet).
- A superfície de apoio deve suportar com segurança o peso do aparelho (24 kg).
- Mantenha materiais sensíveis ao calor ou inflamáveis afastados (danos ou combustão possíveis a partir de 50 °C).
- A bandeja coletora removível lateralmente deve ficar com acesso livre.
- **[CONFIRMAR: no Brasil, a bancada do On Top precisa de resistência específica ao calor? A fonte E diz que não; a fonte A não trata.]**

e-DXX PLUG n'PLAY / PLUG n'JOY E e-DXX SMART PLAY: POSICIONAMENTO (PORTÁTEIS)

- Use como grelhador de mesa, sobre superfície plana e estável. A superfície deve suportar, no mínimo, temperaturas de até 100 °C (madeira ou pedra).
- Em uso móvel (varanda, campo, férias), ligue sempre em tomada 2P+T de 20 A aterrada, na tensão do modelo. Nunca use adaptadores sem terra.
- Mantenha materiais sensíveis ao calor ou inflamáveis afastados (danos ou combustão possíveis a partir de 50 °C).
- Smart Play: mantenha livre o acesso à bandeja pela parte inferior.
- Antes de transportar, deixe esfriar completamente e esvazie a bandeja de água.

Como Usar

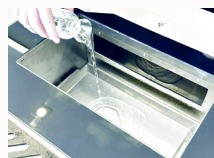
- 1 Antes do primeiro uso:** a) retire o material da embalagem; b) confira os acessórios; c) limpe a grelha; d) limpe a bandeja coletora; e) passe um pano macio na parte interna; f) abasteça a bandeja com água; g) faça a “queima” inicial: deixe o grelhador ligado em potência máxima por 25 minutos. Pode haver odor e fumaça, por isso recomendamos fazer isso ao ar livre.



- 2 Verifique a tensão** da rede (220 V ou 127 V, conforme o seu modelo) e se a tomada é 2P+T de 20 A, aterrada.



- 3 Abasteça a bandeja coletora com água** antes de usar e reponha sempre que necessário, para evitar que o acúmulo de gordura produza fumaça.



- 4 Ligue o grelhador.**

- **e-DXX 300 / On Top:** confira se o botão está na posição desligado antes de ligar o plugue. Depois, gire o botão do painel para a posição 2 (temperatura máxima), acionando todas as lâmpadas (4 nos modelos 220 V · 2 nos modelos 127 V).
- **Dominó:** confira se o botão está desligado antes de ligar o plugue e, em seguida, ligue o botão.
- **Plug n'Play / Plug n'Joy / Smart Play:** basta ligar na tomada; o acionamento das lâmpadas é automático.





Aguarde de 10 a 15 minutos para a grelha atingir a temperatura ideal antes de começar.



POSIÇÃO 1

50% da potência das lâmpadas:
ideal para manter a temperatura dos alimentos.



POSIÇÃO 2

100% da potência das lâmpadas:
temperatura ideal para grelhar.

Níveis de temperatura nos modelos e-DXX 300 e On Top. A Dominó funciona em liga/desliga. Os modelos portáteis funcionam automaticamente em potência total.

GRELHANDO COM LÂMPADAS INFRAVERMELHAS

- Pré-aquecimento de 10 a 15 minutos, para a grelha de ferro fundido acumular calor suficiente.
- A distribuição de calor na grelha é homogênea: toda a superfície pode ser usada.
- Aplique marinadas açucaradas, molhos ou caldas apenas nos últimos 10 a 15 minutos, pois elas aumentam a formação de fumaça.
- Evite mexer o alimento o tempo todo. Vire-o uma vez, mais ou menos na metade do tempo.
- O preparo costuma levar um pouco mais de tempo que em churrasqueiras convencionais, o que facilita atingir o ponto desejado.

TEMPERATURA E PONTO

O grelhador Dinoxx atinge a temperatura ideal para a reação de Maillard, formando uma crosta aromática enquanto o interior permanece suculento. Para o ponto desejado, meça a temperatura interna com um termômetro culinário.

ALIMENTO / PONTO	TEMPERATURA INTERNA
Carne bovina, mal passada	48 a 52 °C
Carne bovina, ao ponto para mal	52 a 56 °C
Carne bovina, ao ponto	56 a 60 °C
Carne bovina, bem passada	a partir de 68 °C
Carne suína	mín. 70 °C
Aves	mín. 70 °C
Peixes	mín. 70 °C

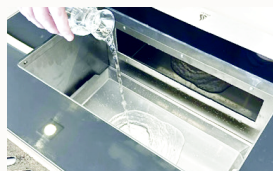
Os pontos da carne bovina são referências culinárias. Para um preparo seguro, verifique a temperatura interna com um termômetro adequado. Temperatura mínima de 70 °C no centro do alimento conforme ANVISA RDC nº 216/2004.

USO COM ÁGUA: MÍNIMO DE FUMAÇA · NUNCA UTILIZAR SEM ÁGUA

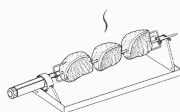
Para uma experiência com o mínimo de fumaça, DEVE-SE usar água na bandeja coletora de gordura, abaixo da grelha. A gordura pinga na bandeja com água, e não em brisas ou elementos quentes, que é exatamente onde a fumaça se formaria. A água faz parte do processo de uso do grelhador:

- Evita o superaquecimento dos componentes internos.
- Reduz a fumaça.
- Facilita a limpeza após o uso.
- Contribui para a conservação e a durabilidade do grelhador.
- **Quantidade recomendada de água: no mínimo 1 L por hora de funcionamento.**
- Reabasteça antes que a água fique abaixo do nível mínimo de 1 cm.

A reposição pode ser feita com um recipiente (jarra, copo, caneca), despejando a água devagar sobre a grelha. Também é possível usar um funil para conduzir a água entre a grelha e a bandeja.

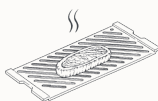


COMPARATIVO DE EMISSÃO DE FUMAÇA



▲
0%

Suporte de espetos



▲
10%

Grelha Uruguaia Inox



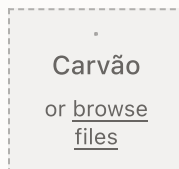
▲
20%

Grelha de ferro fundido



▲
90%

Frigideira ou chapa



▲
100%

Carvão

Ilustração meramente demonstrativa, como referência para comparar a geração de fumaça. Frigideira/chapa e carvão aparecem apenas para comparação.

Acessórios Opcionais

ACESSÓRIOS OPCIONAIS (VENDIDOS SEPARADAMENTE)

	ACESSÓRIO	DIMENSÕES	COMPATIBILIDADE
	Grelha de ferro fundido	41,5 x 22,5 cm	300, On Top, Plug n'Play / Joy
	Grelha Uruguia Inox (100% inox)	42 x 22 cm	300, On Top, Plug n'Play / Joy
	Segundo nível de grelha (100% inox)	40 x 18 x 10 cm	300, On Top, Plug n'Play / Joy
	Suporte de espeto (fixo e rotary)	42 x 22 cm	300, On Top, Plug n'Play / Joy
	Espeto rotary elétrico	~80 cm · até 6 kg	300, On Top, Plug n'Play / Joy
	Tampa Bafo com termômetro digital (manual do termômetro incluso)	52 x 35 x 14 cm	Somente e-DXX 300
	Tampa de proteção em inox	70 x 50 x 5 cm	e-DXX 300
	Bolsa de transporte	53 x 33 x 33 cm	Plug n'Play / Joy · Smart Play

Nota: Use somente acessórios originais Dinoxx. Peças não originais podem resultar na perda da garantia. A Dominó e a Smart Play não possuem acessórios de grelha opcionais.

Limpeza e Manutenção

**PERIGO: RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO**

Retire o aparelho da tomada antes de qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção. Aguarde o resfriamento completo.

Nunca jogue água diretamente sobre as lâmpadas infravermelhas. Na área das lâmpadas, use apenas um pano macio levemente umedecido com água morna e sabão neutro. Recomendamos o uso de luvas durante a limpeza. Limpe o grelhador e os acessórios após cada uso.

PARTES EM INOX (GRELHAS INOX, SUPORTE PARA ESPETOS, BANDEJA COLETORA)

Retire os acessórios. Eles podem ser lavados na lava-louças ou ficar de molho em solução saponácea e, em seguida, ser limpos com esponja não abrasiva. Para gordura e resíduos impregnados, use Limpeza Fácil Dinoxx®, desengordurante ou detergente alcalino (SOMENTE nas partes em inox), conforme as instruções do fabricante do produto. Não deixe resíduos de produtos de limpeza: eles podem gerar manchas e até oxidação superficial. Passe um pano macio e seque completamente.

ESTRUTURA INTERNA DO GRELHADOR

Desligue da energia e use esponja macia levemente umedecida com detergente alcalino ou desengordurante na caixa interna. **NÃO LAVE O GRELHADOR** nem as lâmpadas infravermelhas. Não use água na estrutura interna, para evitar danos elétricos e choque.

PARTES EM VIDRO / VITROCERÂMICA (e-DXX 300 E ON TOP)

Evite choques térmicos: não apoie utensílios com temperatura inferior à ambiente. Limpe a proteção da fonte de calor com esponja macia para remover resíduos de alimentos. Na moldura de vidro, use esponja macia com detergente neutro, em movimentos horizontais da esquerda para a direita, sem esponjas abrasivas, para não riscar. Depois passe um pano úmido e, na sequência, um pano seco.

TAMPO EM INOX ESCOVADO (e-DXX DOMINÓ)

Com o aparelho frio e fora da tomada, limpe o tampo com Limpeza Fácil Dinoxx® e pano macio ou esponja não abrasiva, conforme as instruções do produto. Remova os resíduos com um pano úmido e seque com um pano seco. Não use esponja ou lã de aço.

GRELHA DE FERRO FUNDIDO

Se possível, limpe a grelha ainda morna, passando papel-toalha na superfície. Depois de esfriar, lave em água morna corrente ou em molho com escova de louça. Remova o restante da sujeira com sabão neutro e esponja macia não abrasiva. Seque bem antes de guardar ou usar novamente. Grelha sem revestimento: após secar, hidrate com óleo vegetal para preservar a integridade do ferro fundido.

GORDURA CARBONIZADA

Para gordura carbonizada ou resíduos impregnados nas partes em inox, use **Limpeza Fácil Dinoxx®**, conforme as instruções do produto. Depois, lave com detergente e esponja macia e seque completamente. Se houver resíduos carbonizados, deixe as peças de molho em solução de soda cáustica por até 24 horas (somente peças sem revestimento em Teflon)..



ATENÇÃO: GRELHA E APARELHO

Nunca limpe a grelha com fluidos inflamáveis (álcool, gasolina, querosene, thinner, solventes), removedores ou produtos ácidos, como detergente com amoníaco ou abrasivos saponáceos. Não use produtos que gerem vapores químicos, corrosivos ou tóxicos. Não use utensílios afiados ou pontiagudos, escovas abrasivas, esponja ou lã de aço. Não use detergente alcalino ou desengordurante nos botões nem nas gravações a laser.



Line-art de limpeza (fonte A/E)

or [browse files](#)

Quadro de Falhas, Diagnósticos e Ações

Se a falha não estiver listada, entre em contato com a Assistência Técnica Dinoxx. Recomendamos sempre o uso de componentes originais. Peças não originais podem resultar na perda da garantia, e a Dinoxx não se responsabiliza por danos decorrentes do seu uso.

PROBLEMA	VERIFICAÇÃO	AÇÃO
O grelhador não liga	O plugue está numa tomada 2P+T de 20 A funcionando, aterrada e na tensão correta?	Verifique a tomada e a alimentação. Verifique o disjuntor e o DR.
O grelhador não aquece direito	O botão está na posição 1 ou 2? (300 / On Top)	Coloque o botão no nível de temperatura desejado e pré-aqueça por 10 a 15 minutos.
O DR ou o disjuntor desarma	Há umidade no aparelho, no cabo ou no plugue? Nos modelos com botão, ele estava desligado ao ligar o plugue? Há muitos aparelhos ligados no mesmo circuito?	Retire da tomada e deixe secar completamente. Se desarmar de novo, chame um electricista ou a Dinoxx. Coloque o botão em desligado antes de ligar o plugue. Use circuito exclusivo.
Muita fumaça	Há água na bandeja? Há gordura acumulada? O alimento encosta em partes laterais quentes?	Reponha a água (nível mínimo de 1 cm) e limpe a bandeja. Evite contato com elementos fora da grelha.
Cozimento desigual	O grelhador foi pré-aquecido o suficiente? As lâmpadas estão todas acesas?	Pré-aqueça por 15 a 20 minutos. Se alguma lâmpada estiver apagada, contate a Assistência Técnica.
Cabo ou plugue danificado	Há dano visível?	Não utilize o aparelho. Substituição somente pelo fabricante ou assistência autorizada.
Odor incomum	É o primeiro uso (resíduos de fabricação)?	Faça a queima inicial sem alimentos (Seção 05).
O grelhador desliga sozinho	O termostato de segurança atuou por superaquecimento? Há água na bandeja?	Retire da tomada, aguarde esfriar, reponha a água e religue. Se repetir, contate a Assistência Técnica.
Vitrocerâmica ou vidro trincado	Houve impacto ou choque térmico?	Não utilize o aparelho. A substituição deve ser feita pela Assistência Técnica.
Sensação de choque ao tocar o aparelho	A tomada está aterrada? Há umidade no aparelho?	Retire da tomada imediatamente e não utilize. Verifique o aterramento com um electricista e contate a Assistência Técnica.

Descarte e Garantia

DESCARTE



Ao fim da vida útil, não descarte o aparelho no lixo comum. Conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e o Decreto nº 10.240/2020, ele deve ser entregue em um ponto de recebimento de eletroeletrônicos do sistema de logística reversa. Em caso de dúvida sobre o local de descarte, consulte a Assistência Técnica Dinoxx.

CUIDADOS PARA PRESERVAR O PRODUTO

- Jamais encharque ou enxágue o grelhador com água, seja durante o uso, em desuso ou na limpeza. Ele possui componentes elétricos que podem ser danificados pela água, causar mau funcionamento dos defletores e risco de choque elétrico.
- Para não perder a garantia, use somente acessórios originais Dinoxx e nunca modifique o produto ou suas definições de fábrica.
- Guarde este manual para consultas futuras.

GARANTIA (BRASIL)

Este produto possui a garantia legal prevista no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), de 90 dias para produtos duráveis, contados a partir da entrega efetiva do produto. Para acionar a garantia, entre em contato com a Assistência Técnica Dinoxx (Seção 11) com a nota fiscal de compra.

A GARANTIA NÃO COBRE

- Danos causados por uso em desacordo com este manual.
- Uso de peças ou acessórios não originais Dinoxx.
- Modificação do produto ou das definições de fábrica.
- Instalação elétrica inadequada (Seção 04), incluindo tensão errada ou ausência de aterramento.
- Desmontagem por pessoa não autorizada.

Certificações e Conformidade

A Dinoxx garante qualidade, segurança e confiabilidade em seus produtos, com a certificação compulsória do **INMETRO**, essencial para o mercado brasileiro, e um rigoroso sistema de testes para garantir a máxima segurança e confiabilidade ao usuário.



FABRICANTE

Fabricante	Dinoxx Caldeiraria Indústria e Comércio LTDA
CNPJ	28.230.650/0001-42
Endereço	Rua Suécia, 74, Distrito Industrial dos Bandeirantes · CEP 13326-197 · Salto, SP, Brasil
Telefone	+55 (11) 4021-3402
Site	www.dinoxx.com.br
Modelos	e-DXX 300 · e-DXX Dominó · e-DXX On Top · e-DXX Plug n'Play · e-DXX Plug n'Joy · e-DXX Smart Play
Função	Grelhador elétrico com lâmpadas infravermelhas, adequado e seguro para grelhar alimentos (carne bovina, frango, suína, peixe, legumes etc.)
Normas de segurança	IEC 60335-1 · IEC 60335-2-9:2019, conforme Portaria Inmetro nº 148/2022 [CONFIRMAR: normas e nº de registro conforme o certificado Inmetro emitido]

Declaração de Conformidade CE



A Dinoxx é certificada com o selo CE, que atende às normas europeias. Todos os modelos da linha e-DXX compartilham o mesmo núcleo técnico (fonte de calor por lâmpadas infravermelhas e mesma plataforma elétrica), diferenciando-se apenas no design. A presente declaração é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante.

Fabricante	Dinoxx Caldeiraria Indústria e Comércio LTDA · CNPJ 28.230.650/0001-42
Importador / Representante autorizado (UE)	Dinoxx Europe GmbH · Sandweg 109, 60316 Frankfurt am Main, Alemanha · contact@dinoxxeurope.com · dinoxxeurope.com
Produto	Grelhador elétrico com lâmpadas infravermelhas
Modelos	e-DXX 300 · e-DXX Dominó · e-DXX On Top · e-DXX Plug n'Play · e-DXX Plug n'Joy · e-DXX Smart Play

DIRETIVA	NORMAS HARMONIZADAS APLICÁVEIS
2011/65/UE	EN IEC 63000:2018
2015/863/UE	EN IEC 63000:2018
2014/53/UE	Certificado nº ITTC2309027B (termômetro da Tampa Bafo, acessório)
2014/30/UE	EN IEC 61000-6-1:2019 · EN IEC 61000-6-3:2021
2014/35/UE	ABNT NBR NM 60335-1:2010 · IEC 60335-2-9:2019

Dossiê técnico compilado por: Dinoxx Caldeiraria Indústria e Comércio LTDA.

A declaração de conformidade refere-se exclusivamente ao equipamento no estado em que foi colocado no mercado. Ela exclui componentes adicionados e operações executadas por distribuidor, técnico de instalação não autorizado ou usuário final.

Pendências de revisão

4 itens marcados em amarelo. Para imprimir, desative “Modo revisão” nos Tweaks: esta página sai e o manual fica com 24 páginas (múltiplo de 4: fecha certo em caderno A5, 6 folhas A4 dobradas).

p. 5	peso Dominó	p. 13	valores válidos também para a Dominó
p. 13	no Brasil, a bancada do On Top precisa de resistência específica ao calor? A fonte E diz que não; a fonte A não trata.	p. 22	normas e nº de registro conforme o certificado Inmetro emitido

Contato e Assistência Técnica

Para dúvidas sobre instalação, utilização ou peças de reposição, fale com a Assistência Técnica Dinoxx.

EMPRESA	DINOXX CALDEIRARIA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
ENDEREÇO	Rua Suécia, 74, Distrito Industrial dos Bandeirantes · Salto, SP · CEP 13326-197
CELULAR	(11) 94744-1106
FIXO	(11) 4021-3402
ASSISTÊNCIA TÉCNICA	(11) 94024-0196
SITE	dinoxx.com.br: arquivos técnicos e downloads
CNPJ	28.230.650/0001-42

WHATSAPP ASSISTÊNCIA

(11) 94024-0196

INSTAGRAM

@dinoxx.brasil

YOUTUBE

/DinoxxChurrasqueiras