



# MANUAL DE USO



# 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**

## PRELÚDIO

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

Leia com atenção cada capítulo deste manual do usuário especialmente o capítulo 05 e 08, que explica com detalhes a maneira correta de utilização do produto com **SEGURANÇA**.

### SEGURANÇA EM 1º LUGAR!

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

A) O equipamento que você acaba de adquirir é um equipamento de uso **CONSTANTE** (não autônomo) denominado Churrasqueira a gás, sendo obrigação do usuário estar a todo tempo atento ao correto funcionamento do aparelho. Se 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.

## IMPORTANTE



### ATENÇÃO!



### SUPERFÍCIE QUENTE

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

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

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

# ÍNDICE

<b>1. Especificações Técnicas</b>	<b>01</b>
1.1 DXX 200 SLIM	01
1.2 DXX 300	01
1.3 DXX 301	01
1.4 DXX 200 ON TOP	<b>02</b>
1.5 CHURRASQUEIRA VERTICAL FLAME	02
1.6 COOK TOP ONE	02
1.7 FORNO FDX 400	<b>03</b>
1.8 DXX 901	03
1.9 Características das Churrasqueiras Dinoxx	03
<b>2. Cuidados para Desembalar</b>	<b>04</b>
2.1 Cuidados com seus Acessórios em Teflon	05
<b>3. Instalação do Produto</b>	<b>06</b>
3.1 Instalação na pedra	06
3.2 Instalação em uma bancada	06
3.3 Medidas da Churrasqueira instalada	07
3.4 Instalação em uma estrutura de alvenaria	07
<b>4. Dicas de instalação do Gás ( GLP - GN)</b>	<b>08</b>
4.1 Acessórios de instalação gás (GLP)	08
4.2 Acessórios de instalação gás (GN)	09
<b>5. Guia Rápido de Utilização</b>	<b>10</b>
<b>6. Instalação e substituição da pilha</b>	<b>12</b>
<b>7. Modo de utilizar com o mínimo de fumaça</b>	<b>14</b>
<b>8. Instruções de Segurança</b>	<b>15</b>
<b>9. Limpeza e Manutenção</b>	<b>17</b>
<b>10. Termo de Garantia</b>	<b>18</b>

# 1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## CHURRASQUEIRAS COM ACENDIMENTO A GÁS

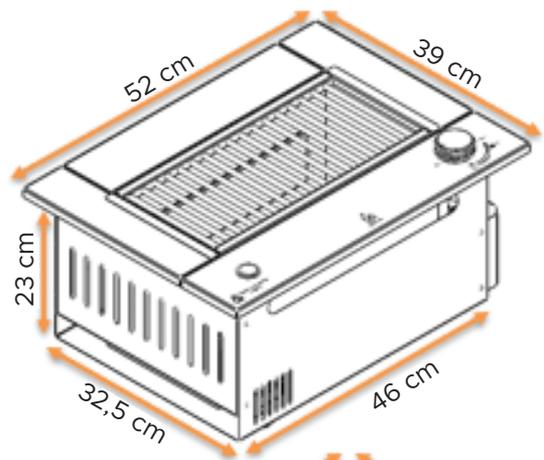
- Queimadores infravermelhos (exceto CookTop One);
- Instalação em gás GLP ou GN;
- Geração de energia por queimador: 2250 Kcal/h ou 8900 BTUs;
- Bicos injetores com Ø de 0,92 gás GLP e 1,4mm gás GN;

Pressão de trabalho por queimador:

- GLP botijão = 2,8 Kpa; GLP encanado = 2,5 Kpa | GN encanado 1,25Kpa;
- Bicos injetores com Ø de 0,92 gás GLP e 1,4mm gás GN.

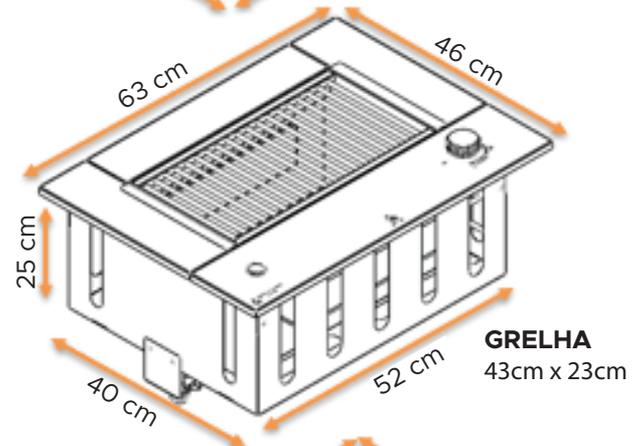
### 1.1 DXX 201 SLIM

- Acendimento elétrico a pilha;
- Controle preciso da temperatura do queimador infravermelho; (01 botão)
- Sistema safe stop (válvula de segurança corta gás);
- Bandeja coletora de gordura;
- Partes móveis em aço Inox 304 (grelhas, acabamentos, suporte para espeto e bandeja coletora);
- Estrutura cocho em aço Inox 430.



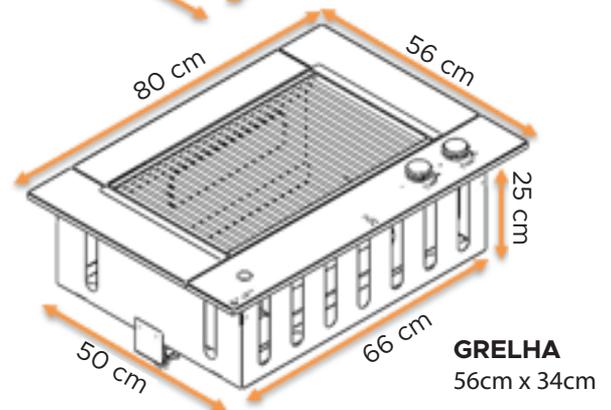
### 1.2 DXX 300

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



### 1.3 DXX 301

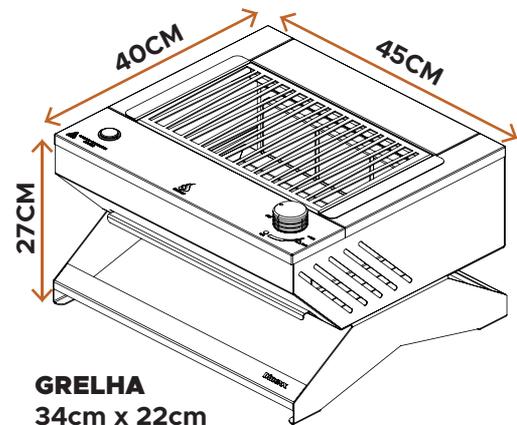
- Acendimento elétrico a pilha (versões a partir de abril 2020);
- Controle preciso da temperatura dos 02 queimadores infravermelhos (02 botões);
- Sistema safe stop (válvula de segurança corta gás);
- Bandeja coletora de gordura;
- Partes móveis em aço Inox 304 (grelhas, acabamentos, suporte para espeto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



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

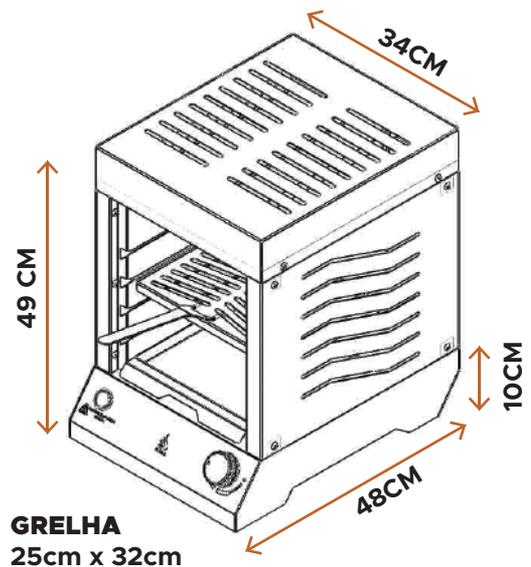
### 1.4 DXX 200 ON TOP

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



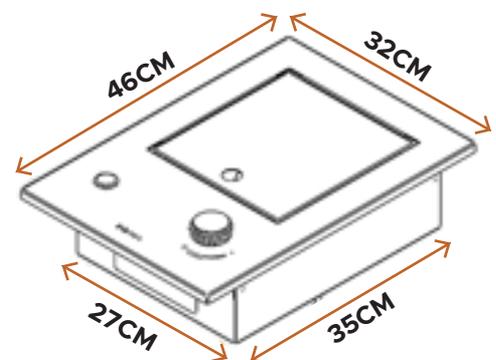
### 1.5 CHURRASQUEIRA VERTICAL FLAME

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



### 1.6 COOKTOP ONE

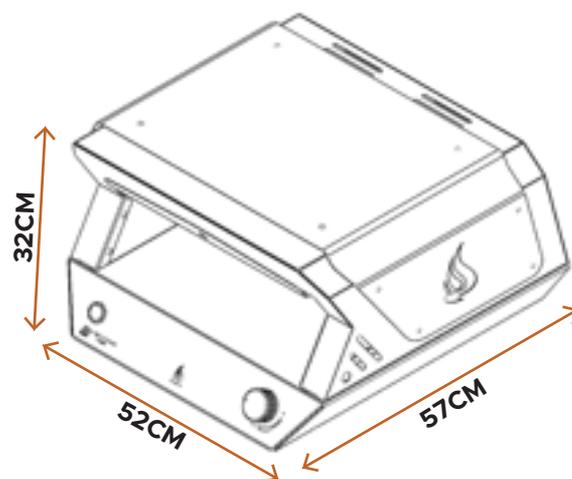
- Instalação simplificada, embutida na sua bancada;
- Cooktop em aço inox 304 escovado com tampa particulável e removível;
- Trempe em aço acabamento esmaltado preto;
- Espalhador de chama Ø 4" (polegadas) acabamento esmaltado;



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

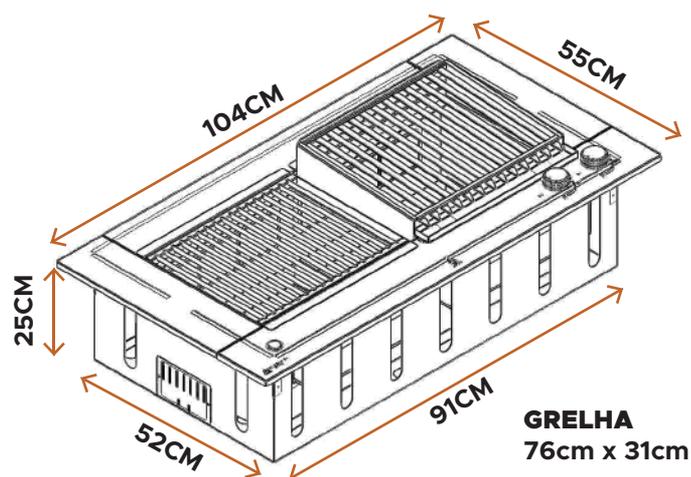
### 1.7 FORNO FDX 400

- Partes em aço inox 304 e 430: Tampo, estrutura, bandeja coletora de gordura, base;
- Instalação em gás GLP ou GN;
- 02 Queimadores infravermelhos com controle de temperatura (01 botão);
- Pedra Refratária Cordierita de 1,2cm;
- Acendimento elétrico à pilha;
- Dimensões internas do forno: Área de cocção = 40cm

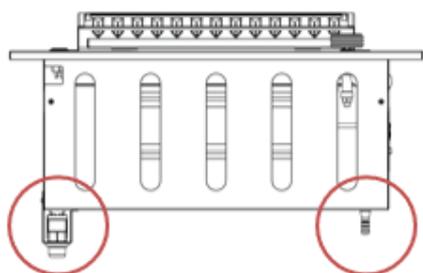


### 1.8 DXX 901

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



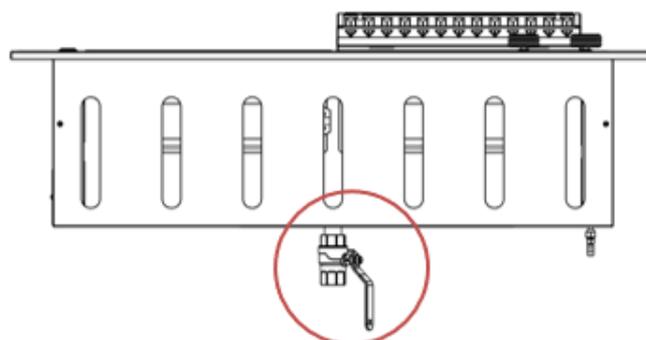
### 1.9 CARACTERÍSTICAS DAS CHURRASQUEIRAS DINOXX



Usina elétrica/pilha

Espigão

Válido para os modelos  
DXX201, DXX300 e DXX301



Válvula de escoamento  
(DXX901)

## 2. CUIDADOS PARA DESEMBALAR



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



### 1º passo:

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



### 2º passo:

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



### 3º passo:

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



### 4º passo:

Após retirar sua Dinoxx da embalagem, apoie a churrasqueira sobre uma superfície plana para remover por completo o plástico bolha. Utilize a mesma pegada do **3º passo** para mover e encaixar a churrasqueira no nicho recortado da sua bancada.

**Use sua criatividade, Use Dinoxx!**

## 2.1 CUIDADOS COM SEUS ACESSÓRIOS EM TEFLON

A linha teflon da Dinoxx é Protecflon®, que é resultado de avançados estudos e testes práticos na indústria alimentícia, cozinha industrial ou em uso doméstico. Os resultados alcançados fazem desta tecnologia referência quando se busca facilidade em limpeza e antiaderência.

Abaixo alguns dos cuidados que você deve ter com os acessórios Dinoxx em Teflon.



Nunca raspe com elementos metálicos, cortantes ou pontiagudos.



Opte sempre por utensílios revestidos em silicone ou em teflon, tais como pegadores, espátulas, etc.



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.

Nossos acessórios com aplicação de teflon tem o período de 6 meses de garantia concedidos pelo fabricante e aplicador. Garantia relativa à deslocamentos e descoloração da camada aplicada sobre o acessórios Dinoxx. **NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FOREM OCASIONADOS POR MAU USO, TAIS COMO, LIMPEZA INADEQUADA, EXPOSIÇÃO À CONDIÇÕES QUE AGRIDAM A CAMADA DE TEFLON, DETERIORAÇÃO POR EXPOSIÇÃO À AGENTES ÁCIDOS, ETC. OU O USO INCORRETO DE UTENSÍLIOS QUE POSSAM DANIFICAR A SUPERFÍCIE DO TEFLON (EX. PEGADORES, FACAS E ESPÁTULAS COM PONTAS EM METAL).**

## 3. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

### 3.1. Instalação na Pedra

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

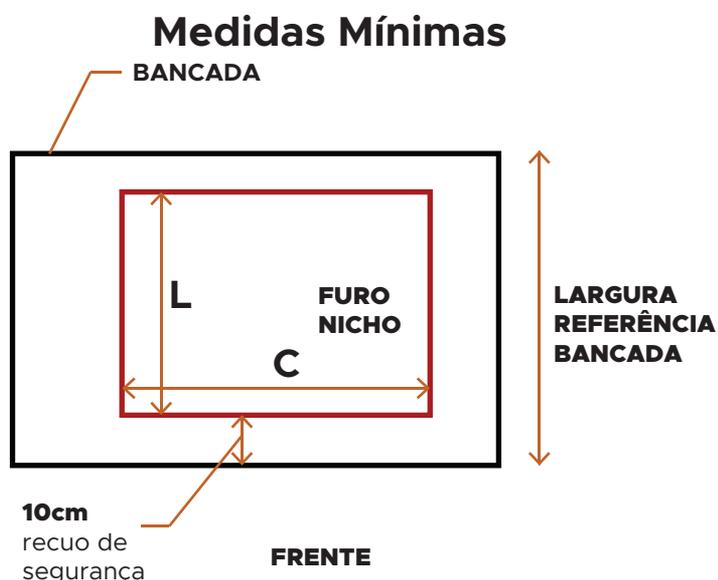
**B)** Encaixe seu produto no nicho feito na pedra (conforme tabela do produto contida neste manual). Caso julgue necessário, o produto pode ser vedado juntamente à pedra com a aplicação de silicone de alta temperatura (não incluso) para garantir a total fixação e vedação;

**C)** Para a churrasqueira FLAME, não haverá recorte, porém para melhor instalação da mesma a bancada deverá ter no mínimo 60cm de largura para comportar a churrasqueira e os periféricos de instalação;

### 3.2. Instalação em uma bancada

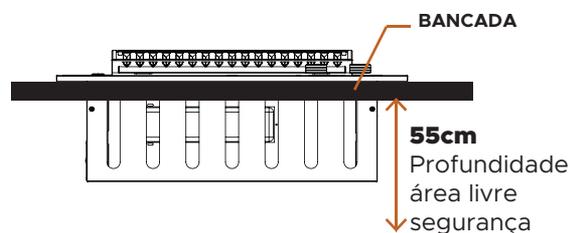
(Com ou sem armário na parte inferior)

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

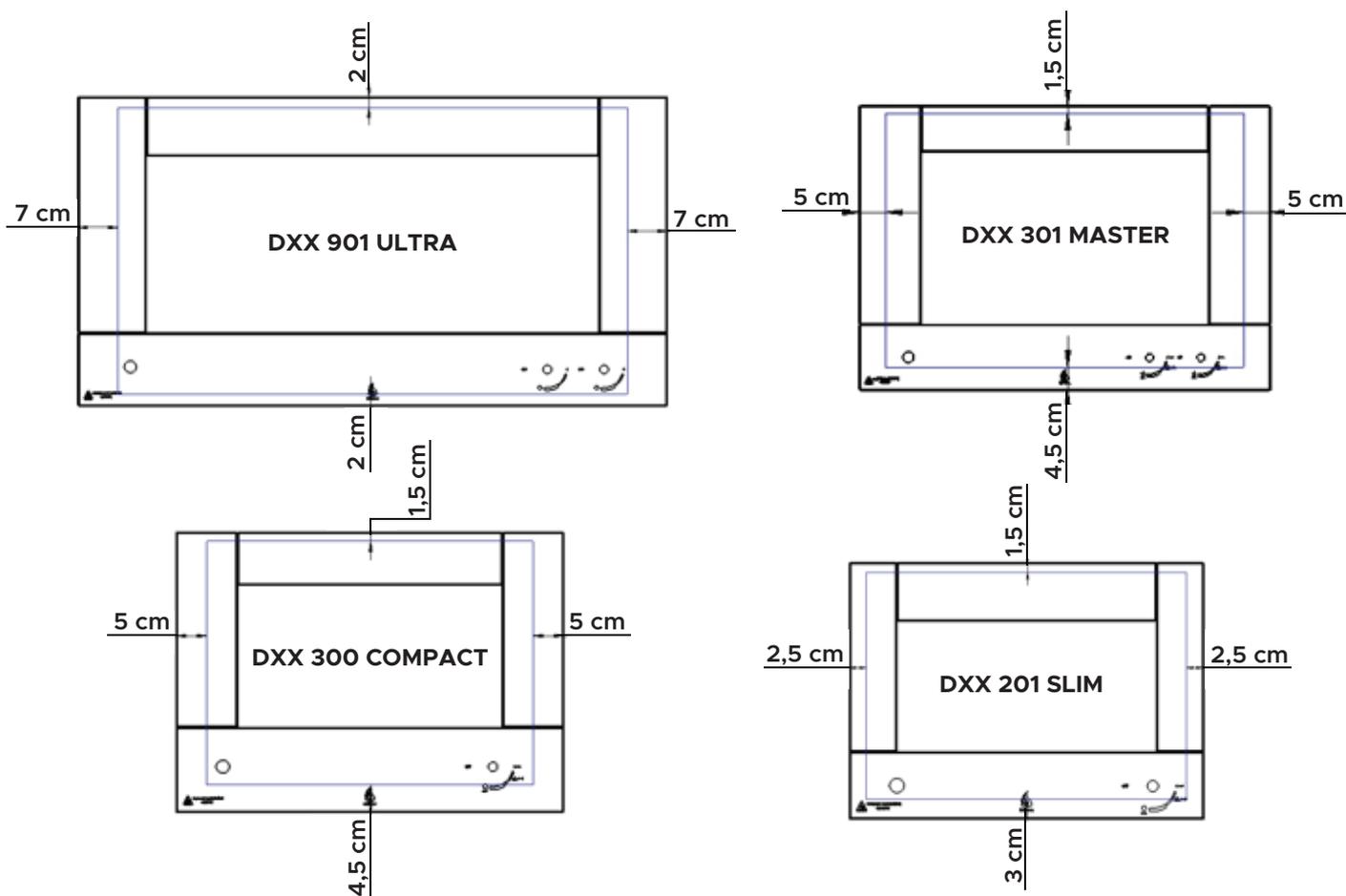


MODELO	MEDIDAS C x L (cm)	LARGURA DE REFERÊNCIA MÍNIMA PRA BANCADA	PESO DA CHURRASQUEIRA* COOKTOP (EM KG)
DXX 201 SLIM	47 X 33,5	48	22
DXX 300	53 X 41	60	22
DXX 301	67 X 51	70	31
DXX 901	92 X 53	70	39
COOKTOP ONE	28 X 36	48	4

\* Considerando a configuração básica, sem acessórios.



### 3.3. Medidas das áreas de apoios das Churrasqueira (abas)



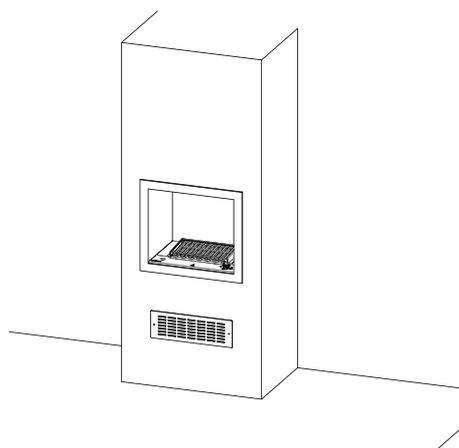
### 3.4. Instalação em uma estrutura de alvenaria

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

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



## 4. DICAS DE INSTALAÇÃO GÁS (GLP - GN)

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

### 4.1 ACESSÓRIOS DE INSTALAÇÃO GÁS ( GLP )

Peças e ferramentas necessárias :

01



02



03



04



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

**1)** Regulador de pressão de gás com 2,80 kPa (válvula do botijão e 1kg/h ou 2kg/h) conforme NBR 8473.

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

**2)** Abraçadeiras de metal com parafusos.

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

**4)** Chave de fenda.



**1** - Certifique-se que o registro esteja fechado;

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

**3** - Conecte uma ponta da mangueira ao registro;

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



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

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

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

## 4.2 ACESSÓRIOS DE INSTALAÇÃO GÁS (GN)

Peças e ferramentas necessárias :

01



02



03



04

05



**1)** Registro de esfera ,vedar com: veda rosca ou pasta vedação.

**2)** Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25m de comprimento de acordo com normas NBR 14177.

**3)** Niple adaptador Rosca 1/2" x Espigão 1/2" (DXX300, DXX301, DXX200, DXX201).

**4)** Niple adaptador Rosca 1/2" x Espigão 3/8" (DXX901, Flame, Cooktop).

**5)** Duas Chaves Inglesas.



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

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

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

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

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

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

### CUIDADOS NA INSTALAÇÃO

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

## 5. GUIA RÁPIDO DE UTILIZAÇÃO

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



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

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

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

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

### 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. O CONSTANTE ACIONAMENTO PODE GERAR QUEIMA DA USINA.

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.

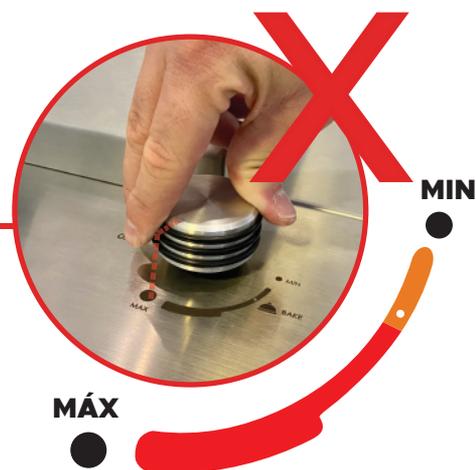
## MODELOS COM TAMPAS



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 regulação de temperatura entre as posições “BAKE” e “Min” da escala de temperatura.

ERRADO



■ COM USO DE TAMPA  
■ COM USO SEM TAMPA

Não ultrapassar da posição MIN



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

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

## 6. 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.

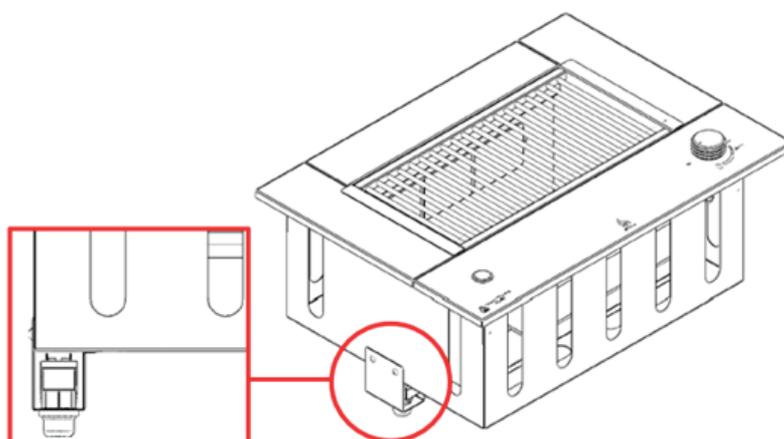
A usina a pilha está localizada na parte inferior, para a instalação e/ou substituição da pilha, seguir os seguintes passos:



**1** – Desrosquear a tampa da usina a pilha;



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



## CHURRASQUEIRA VERTICAL FLAME

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

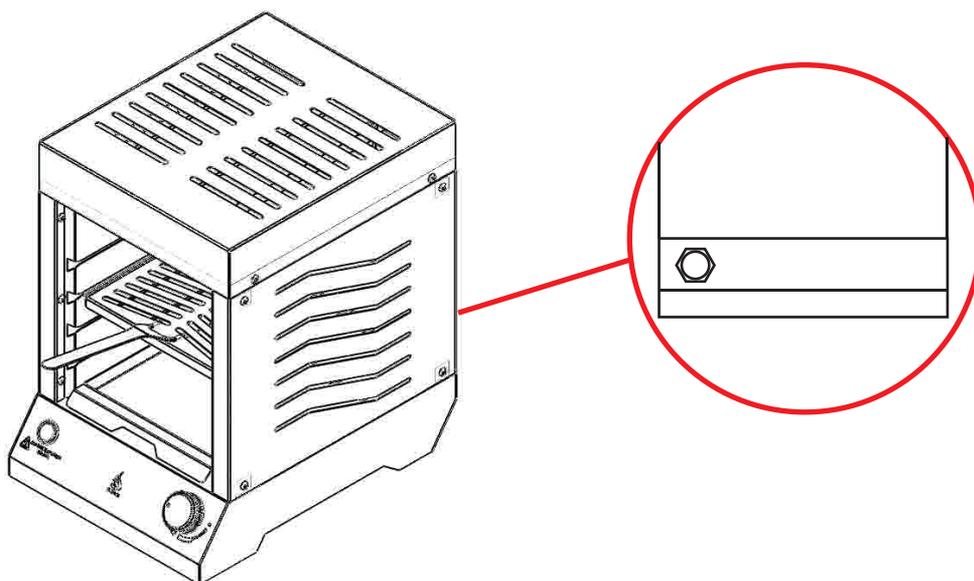
A usina a pilha está localizada na parte traseira, para a instalação e/ou substituição da pilha, seguir os seguintes passos:



1 – Desrosquear a tampa da usina a pilha;



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



## 7. MODO DE UTILIZAÇÃO COM O MÍNIMO DE FUMAÇA

### NUNCA UTILIZAR SEM ÁGUA

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

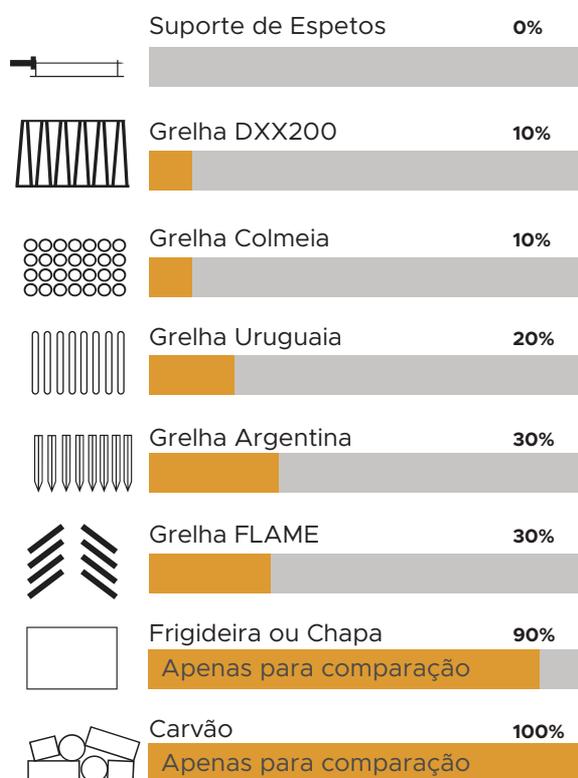
A água faz parte do processo de utilização da churrasqueira, além de reduzir a fumaça, ajuda na limpeza após o uso e ainda colabora para a conservação da churrasqueira.

Recomenda-se a utilização de 1L de água para cada hora de funcionamento da churrasqueira e deve repor a água antes de secar a água 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 repostada.

### GRELHAS (COMPARATIVO) EMIÇÃO DE FUMAÇA



\* Churrasqueira vertical Flame não utiliza água na bandeja.

## 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;
- A tomada elétrica onde o equipamento será ligado está adequada (tomada 20A);
- **Nunca jogue água sobre a churrasqueira**, evitando assim possíveis choques elétricos ou labaredas.

#### 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, PODE CAUSAR SUPERAQUECIMENTO. CASO UTILIZE QUALQUER UM DESTES, É NECESSÁRIO DEIXAR ÁREAS PARA A MASSA DE AR QUENTE CIRCULAR.**

## ATENÇÃO!

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



### 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 20cm 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 Dincox.**

## 9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**A)** Partes Móveis (Grelhas Argentina, Uruguia e Colmeia; 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 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.

Na moldura superior, utilize esponja umedecida com o detergente alcalino, fazendo movimentos no sentido do acabamento escovado (horizontal, da esquerda para a direita), a fim de evitar possíveis riscos ao acabamento.

Após esse processo, passar um pano umedecido com água, e na sequência, um pano seco para enxugar todas as áreas citadas.

**C)** Não usar detergente alcalino na limpeza dos botões, caixa interna, gravação 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 enxágue 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. 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.

### 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](http://www.dinoxx.com.br/fale-conosco) através de seu computador ou smartphone.

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

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



**USE SUA**

**CRIATIVIDADE,**

**USE DINOXX!**

