

MANUAL DO
PRODUTO



Preludio

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 06** 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 à gás, sendo obrigação do usuário estar a todo tempo atento ao correto funcionamento do aparelho. Se por ventura o usuário precisar se distanciar da churrasqueira, deve-se desligá-la (colocando o botão da escala de temperatura na posição "OFF"), religando-a assim que estiver novamente a frente do equipamento, em devidas condições de operá-lo.

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 na mesma, 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 de água na bandeja durante o churrasco, DEVE-SE desligar a churrasqueira antes do reabastecimento, aguardando-se por no mínimo 5 minutos antes de ser colocada 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.

Além da água, também pode ser colocado papel alumínio na bandeja (com ou sem água), o que facilitará a limpeza pós uso da churrasqueira.

Índice

1. Instalação do Produto	01
1.1 Montagem na pedra	01
1.2 Instalando a churrasqueira em uma bancada	02
1.3 Instalando a churrasqueira em uma estrutura de alvenaria	03
1.4 Conectando ao gás e tomada elétrica	04
2. Especificações Técnicas (Churrasqueiras linha DXX 300 DXX 600)	05
3. Especificações Técnicas (Churrasqueiras linha DXX 200 ON TOP)	06
4. Modo de utilizar (Churrasqueiras linha DXX)	07
5. Modo de utilizar (Sem fumaça)	08
6. Instruções de Segurança (Churrasqueiras linha DXX)	09
7. Limpeza e Manutenção (Churrasqueiras linha DXX)	10

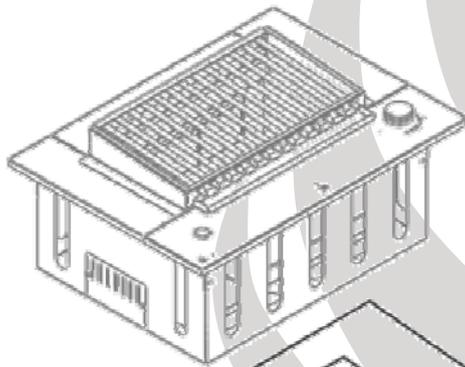
1

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

1.1. Montagem na pedra

- A. Retire seu produto da embalagem, removendo 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 a pedra com a aplicação de silicone de alta temperatura (não incluso) para garantir a total fixação e vedação;

Produto
Exemplo



Distância Mín.
Com tampa 4cm
Sem tampa 2cm

Nicho Pedra

10cm

Medidas Nicho (Corte)

Modelo	Largura 1 (cm)	Largura 2 (cm)	Compr. 1 (cm)
DXX300	10	41	53
DXX301	10	51	67
DXX600	10	41	53
DXX601	10	51	67
DXX901	10	48	91

Deixar uma área de no mínimo 5cm para as abas da churrasqueira direita e esquerda

Tabela de medidas | Produtos Linha Compact

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX300	63	46	40*	9	46	23
DXX600	63	46	40*	10	46	23

Tabela de medidas | Produtos Linha Master

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX301	80	56	40*	12	58	34
DXX601	80	56	40*	13	58	34

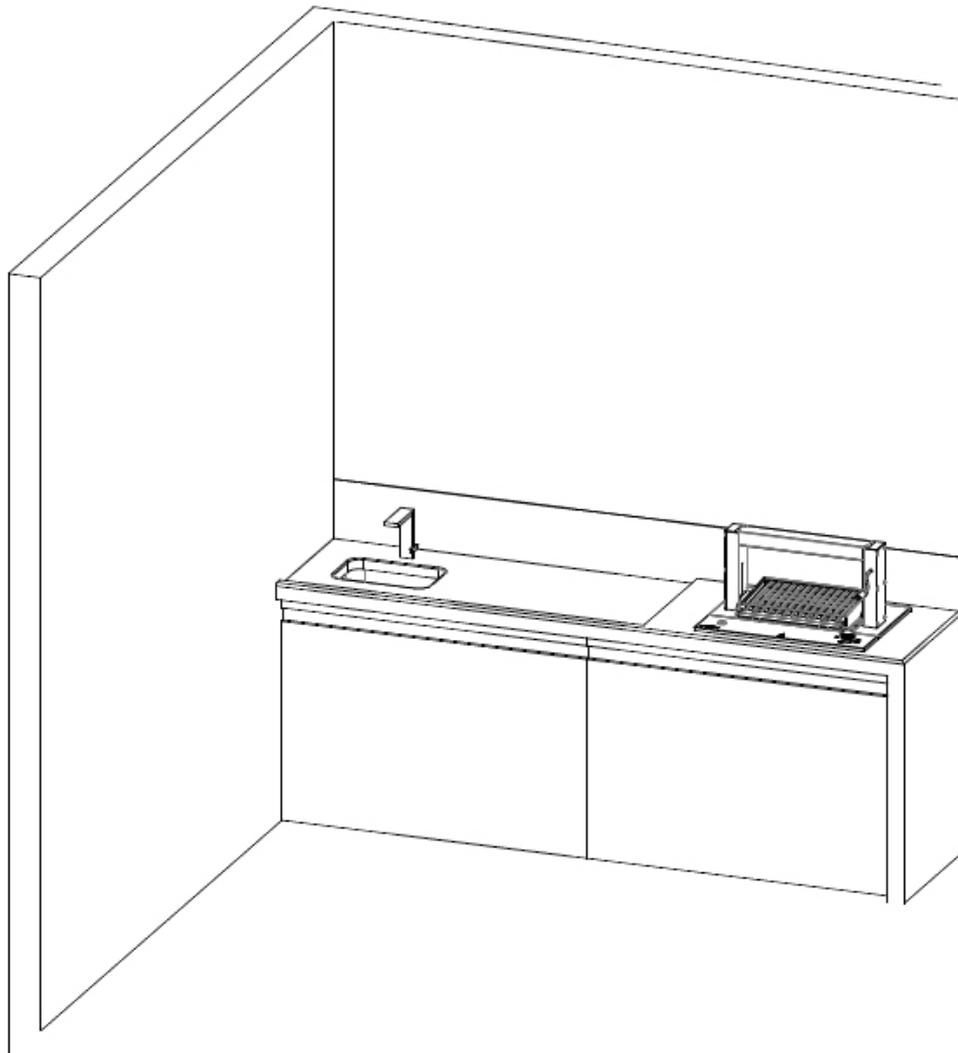
Tabela de medidas | Produtos Linha Ultra

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX901	103	54	40*	40	37	31

*Profundidade considerando espigão e conexão de mangueira de gás.

1.2. Instalando a churrasqueira em uma bancada (Com ou sem armário na parte inferior)

Para instalação da churrasqueira embutindo-a em bancada horizontal, com ou sem fechamento de armário na parte inferior, não se faz necessário a construção de uma abertura para ventilação de ar – conforme ilustrado na figura abaixo:



Apenas as pequenas aberturas das portas do fechamento do armário são suficientes para que haja a troca de calor, bem como de oxigênio.

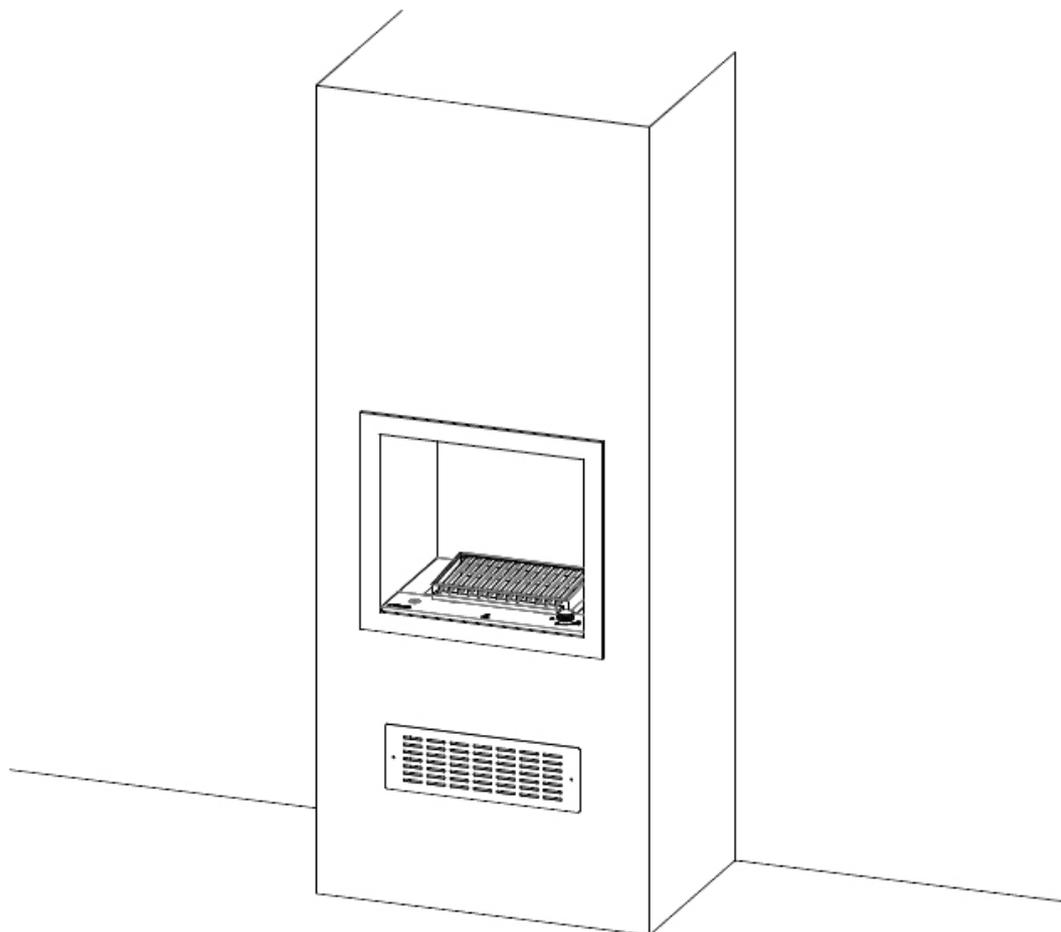
1.3. Instalando a Churrasqueira em uma estrutura de alvenaria (Nova ou adaptando-a no lugar de uma churrasqueira à carvão)

Para instalação da churrasqueira embutindo-a em uma alvenaria nova, faz-se 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, podendo causar danos parciais ou totais ao produto **(o que é considerado mau uso do equipamento, não sendo coberto por garantia)**.

No caso da instalação/ adaptação da churrasqueira embutida no lugar de uma churrasqueira à carvão, faz-se necessário a remoção total dos tijolos refratários (pois se não retirados, eles causarão um efeito estufa), mantendo-se também a necessidade de abertura de

saídas de ar conforme citado no exemplo acima embutindo-se a churrasqueira em uma alvenaria nova.

Abaixo um exemplo de como pode ser feita esta saída:



1.4. Conectando ao gás e tomada elétrica

A) Para botijão GLP (P5/ P13): É obrigatória a utilização de registro regulador de baixa pressão, para uso doméstico, com pressão de trabalho de 2,8Kpa, normatizado segundo NBR 8473. Fazer a ligação entre botijão e churrasqueira através de mangueira flexível metálica de 3/8" (polegada);

B) Para central de gás GLP: A ligação deve ser feita entre a saída da tubulação do gás até a churrasqueira, com mangueira flexível metálica de 3/8" (polegada), através de registro único;

C) Para Gás Natural de Rua (GN): A ligação deve ser feita entre a saída da tubulação do gás até a churrasqueira, com mangueira flexível metálica de 3/8" (polegada), através de registro único e adaptador;

D) Após conexão ao gás, conectar o plugue bivolt da churrasqueira a tomada elétrica (tensão 100V ~ 240V);

E) Após instalado, acenda o equipamento e deixe-o funcionar por 40 (quarenta) minutos. Durante o procedimento, um pouco de fumaça e odor poderão ser gerados. Tais fenômenos são normais na primeira utilização, sendo provenientes dos queimadores infravermelho, que são novos e também de possíveis resíduos remanescentes do processo de acabamento final da churrasqueira;

F) Faça a limpeza da parte externa da churrasqueira com um pouco de detergente neutro e um pano úmido, antes da utilização;

G) Tudo certo! Seu produto está pronto para ser utilizado!

2

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - LINHA COMPACT - DXX300 | DXX600

02 Queimadores a gás infravermelho;

Geração de energia por queimador: 2250 Kcal/h ou 10500 BTUs;

Pressão de trabalho por queimador: GLP botijão = 2,8 Kpa; GLP encanado = 2,5 Kpa; GN encanado 1,25Kpa;

Instalação em gás GLP ou GN;

Bicos injetores com Ø de 1,00mm gás GLP e 1,4mm gás GN;

Acendimento elétrico (bivolt);

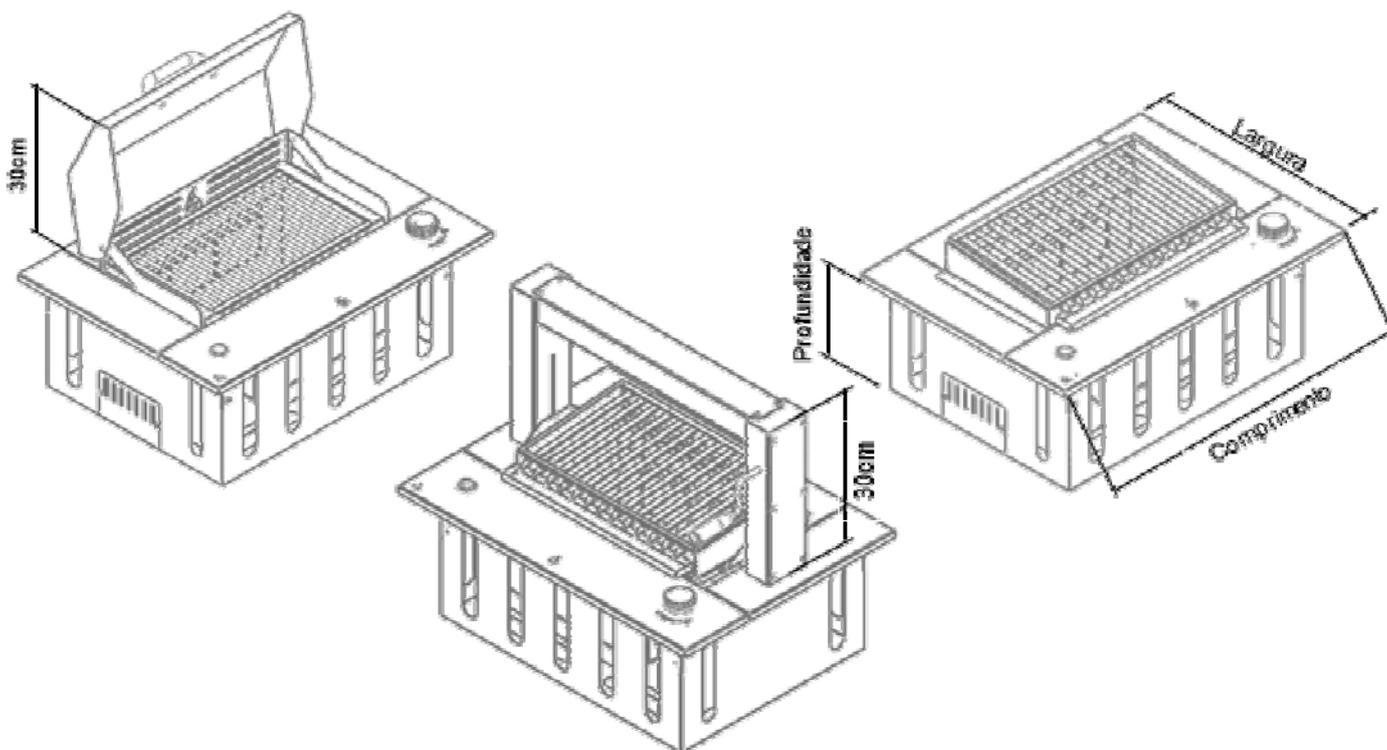
Sistema *safe stop* (desligamento automático do gás em caso de apagamento dos queimadores)
 Controle de temperatura;
 Estrutura em aço Inox;
 Bandeja coletora de gordura;
 Não necessita de sistema de exaustão (se utilizado o produto com grelha moeda ou suporte de espetos em áreas com circulação de ar. Em ambientes internos, pelo menos um depurador se faz necessário);

Dimensões dos produtos

Tabela de medidas | Produtos Linha Compact

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX300	63	46	40*	9	46	23
DXX600	63	46	40*	10	46	23

*Profundidade considerando espigão e conexão de mangueira de gás.



3

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - LINHA MASTER - DXX301 | DXX601

02 Queimadores a gás infravermelho;
 Geração de energia por queimador: 2250 Kcal/h ou 10500 BTUs;
 Pressão de trabalho por queimador: GLP botijão = 2,8 Kpa; GLP encanado = 2,5 Kpa; GN encanado 1,25Kpa;
 Instalação em gás GLP ou GN;
 Bicos injetores com Ø de 1,00mm gás GLP e 1,4mm gás GN;

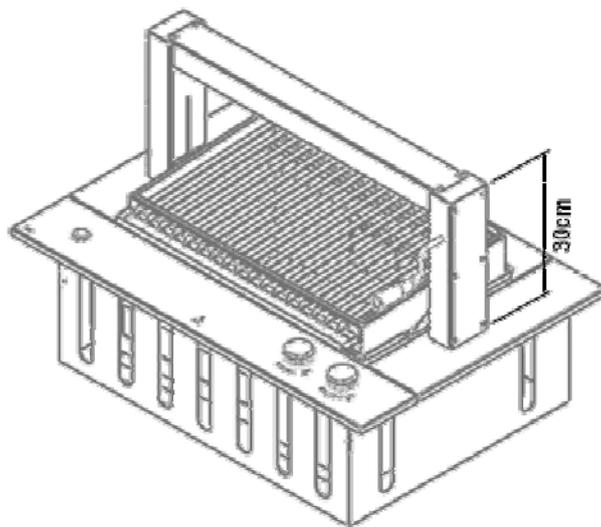
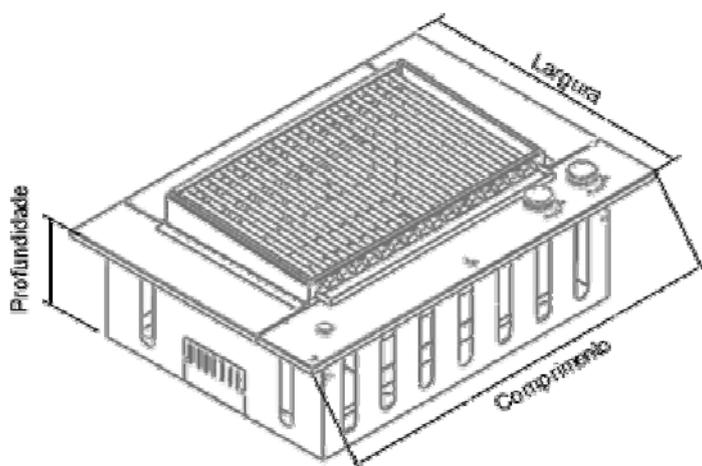
Acendimento elétrico (bivolt);
 Sistema *safe stop* (desligamento automático do gás em caso de apagamento dos queimadores)
 Controle de temperatura;
 Estrutura em aço Inox;
 Bandeja coletora de gordura;
 Não necessita de sistema de exaustão (se utilizado o produto com grelha moeda ou suporte de espetos em áreas com circulação de ar. Em ambientes internos, pelo menos um depurador se faz necessário);

Dimensões dos produtos

Tabela de medidas | Produtos Linha Master

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX301	80	56	40*	12	58	34
DXX601	80	56	40*	13	58	34

*Profundidade considerando espigão e conexão de mangueira de gás.



4

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - LINHA ULTRA – DXX901

04 Queimadores a gás infravermelho;
 Geração de energia por queimador: 2250 Kcal/h ou 10500 BTUs;
 Pressão de trabalho por queimador: GLP botijão = 2,8 Kpa; GLP encanado = 2,5 Kpa; GN encanado 1,25Kpa;
 Instalação em gás GLP ou GN;

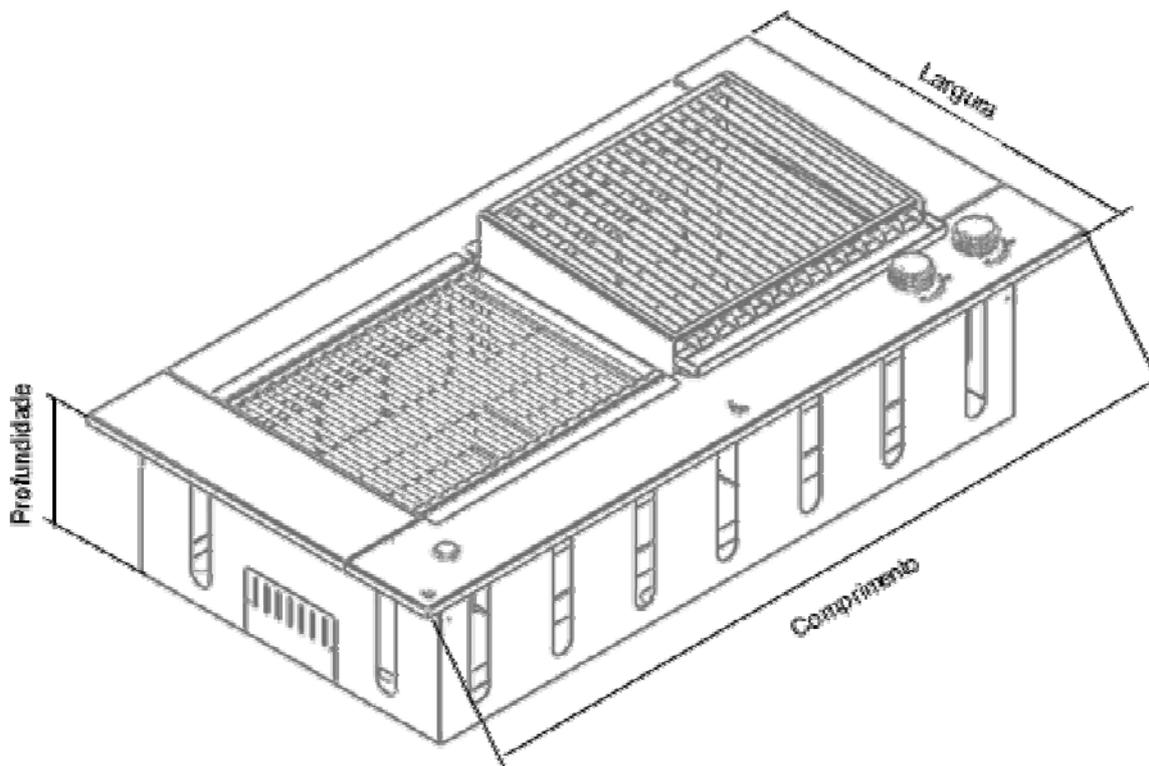
Bicos injetores com Ø de 1,00mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
 Acendimento elétrico (bivolt);
 Controle de temperatura;
 Estrutura em aço Inox;
 Bandeja coletora de gordura;

Dimensões dos produtos

Tabela de medidas | Produtos Linha Ultra

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX901	103	54	40*	40	37	31

*Profundidade considerando espigão e conexão de mangueira de gás.



5

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS - LINHA ON TOP - DXX200

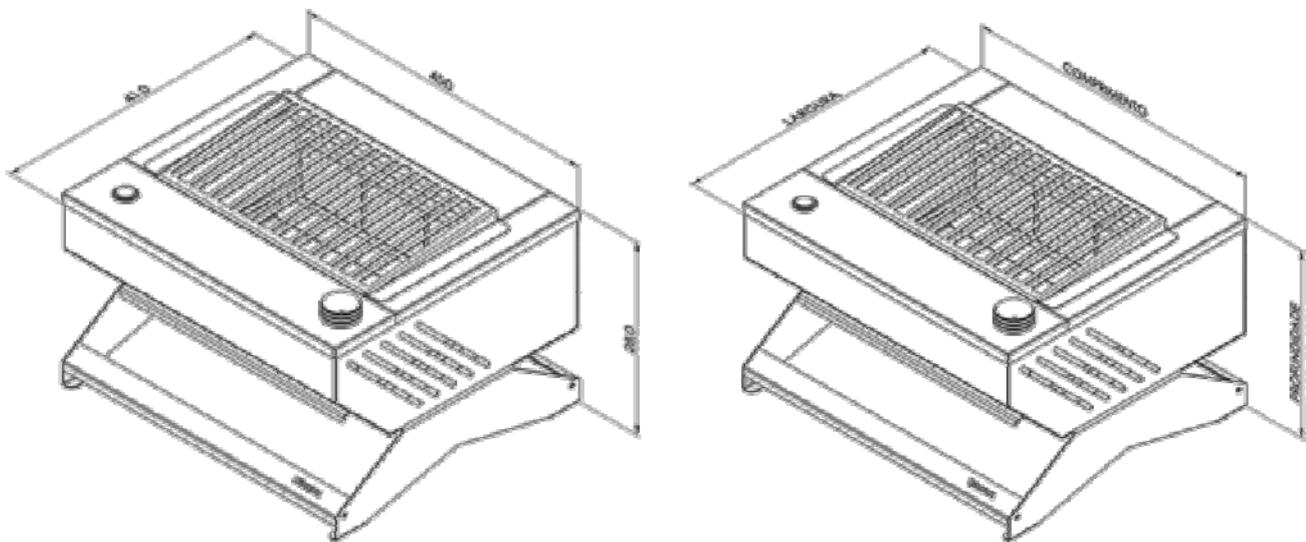
01 Queimador a gás infravermelho;
 Geração de energia por queimador: 2250 Kcal/h ou 10500 BTUs;
 Pressão de trabalho por queimador: GLP botijão = 2,8 Kpa; GLP encanado = 2,5 Kpa; GN encanado 1,25Kpa;

Instalação em gás GLP ou GN;
 Bicos injetores com Ø de 1,00mm gás GLP e 1,4mm gás GN;
 Acendimento elétrico (bivolt);
 Controle de temperatura;
 Estrutura em aço Inox;
 Bandeja coletora de gordura;
 Não necessita de sistema de exaustão (se utilizado o produto com grelha moeda ou suporte de espetos em áreas com circulação de ar. Em ambientes internos, pelo menos um depurador se faz necessário);

Dimensões dos produtos

Tabela de medidas | Produtos Linha On Top

Modelo	Compr. (cm)	Largura (cm)	Profund. (cm)	Peso (kg)	Compr. Grelha (cm)	Largura Grelha (cm)
DXX200	45	41	---	9	34	22



6

MODO DE UTILIZAR - CHURRASQUEIRAS LINHA DXX

Acendendo a churrasqueira: O botão possui um sistema de trava de segurança, devendo ser pressionado para baixo antes de girá-lo para seu acionamento. Gire o botão de controle de temperatura no sentido anti-horário até estar alinhado com o maior círculo da escala de regulagem. Neste ponto a válvula de controle do gás é aberta, e começa a liberar gás aos

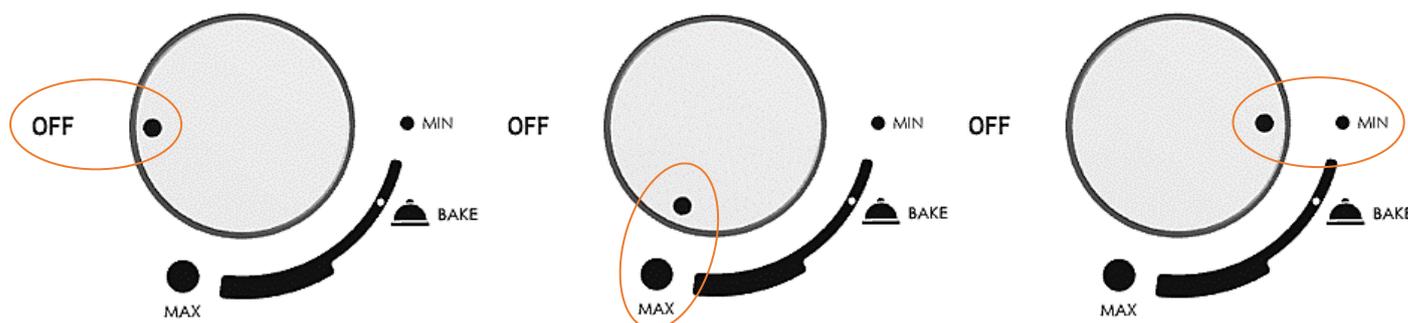
queimadores. Após ter posicionado o botão conforme descrito no parágrafo anterior, aguarde por 3 (três) segundos e acione o botão de ignição elétrica. Ambos os queimadores deverão acender neste instante. Após aceso, **SEGURE O BOTÃO PRESSIONADO PARA BAIXO POR CERCA DE 10 SEGUNDOS PARA QUE O QUEIMADOR CONTINUE ACESO.** Certifique-se que ambos os queimadores foram acessos durante o processo. Caso constate que algum queimador não foi aceso, retorne o botão de controle de temperatura / gás a posição OFF, e repita todo o procedimento.

* **Esse procedimento é necessário devido ao sistema *safe stop* da válvula de gás.**



Obs.: Para os modelos de churrasqueira DXX301 e DXX601, o procedimento acima deve ser realizado em conjunto nos dois botões de controle de temperatura / gás, já que esta linha possui controle de temperatura independente por cada queimador.

Botão de controle de temperatura / gás: O botão possui um sistema de trava de segurança, devendo ser pressionado para baixo antes de girá-lo no sentido anti-horário para seu acionamento. Posicionando o botão no círculo maior da escala de regulagem, a churrasqueira estará em sua potência máxima. A diminuição da potência se dá através do giro do botão no sentido anti-horário, até atingir o menor círculo da escala de regulagem, onde neste ponto, a churrasqueira estará em sua posição de menor potência. Para desligar a churrasqueira, basta retornar o botão até a posição OFF da escala de regulagem.



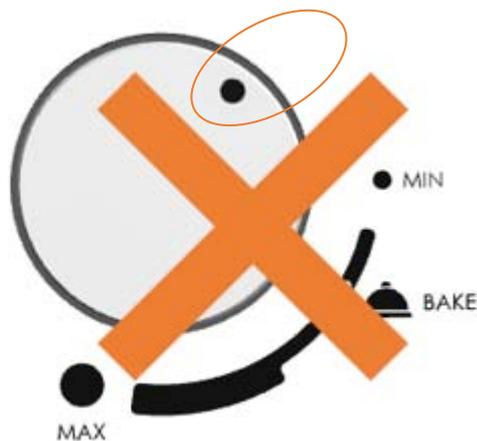
Obs.: Para os modelos de churrasqueira DXX301 e DXX601, o procedimento acima deve ser realizado em conjunto nos dois botões de controle de temperatura / gás, já que esta linha possui controle de temperatura independente por cada queimador.

Regulagem: **NUNCA** posicionar o botão na escala de temperatura além do mínimo (MIN na escala de regulagem). O motivo é que o queimador pode se apagar caso o limite seja ultrapassado.



Atenção

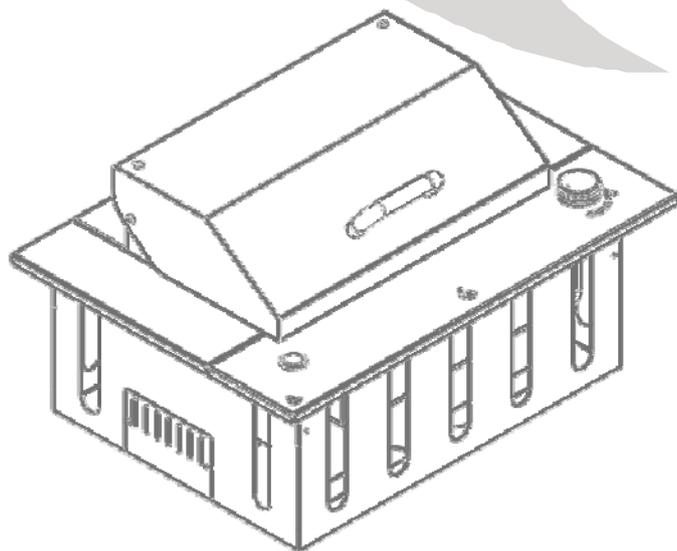
OFF



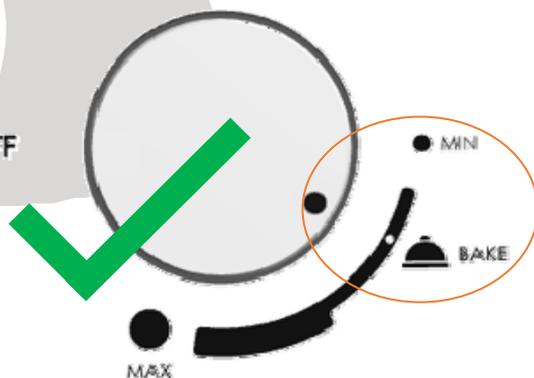
Utilização dos modelos DXX300 e DXX301 com tampa: No caso da aquisição dos modelos DXX300 / 301 com tampa, durante a utilização da churrasqueira com a tampa baixa (para assados a bafo, pizzas e etc.) **SEMPRE** posicionar o botão de regulagem de temperatura entre as posições “Bake” e mínimo “Min” da escala de temperatura. Se a churrasqueira for utilizada com tampa baixa, e o botão posicionado na escala que apresenta temperatura elevada, poderão ocorrer problemas de mal uso, como: **derretimento dos componentes elétricos e plásticos, avarias na pintura, manchas no inox, entre outros.**



Atenção



OFF



OFF

