

**ITANOVA**

## GRILL A GÁS DE EMBUTIR EM BANCADA ITGR2 COM 2 QUEIMADORES



Parabéns você acaba de adquirir um produto com a qualidade ITANOVA.  
A ITANOVA agradece sua escolha.  
Para que seu equipamento obtenha o melhor desempenho, leia  
atentamente este manual e siga corretamente as instruções.

## ÍNDICE

1 - ALERTAS DE SEGURANÇA.....	3
2 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	4
2.1 - Características Técnicas.....	4
2.2 - Dimensões do Produto .....	5
2.3 - Dimensões do Nicho .....	6
3 - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO.....	7
3.1 - Instalação do Produto.....	9
3.2 - Uso do Produto.....	11
4 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	12
5 - SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....	13
6 - TERMO DE GARANTIA.....	14
7 - SAC.....	16

As figuras deste manual são puramente indicativas. O fabricante se reserva o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

## 1. ALERTAS DE SEGURANÇA

- Quando a churrasqueira a gás não estiver em uso, feche o registro do gás e retire o cabo de força da energia;
- 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 segurança.

### Segurança relativa à ITGR2



*Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho*

- A Grill de embutir a gás pode sair de fábrica configurada para uso de GN (gás natural) ou tipo doméstico GLP (gás liquefeito de petróleo), conforme solicitação do cliente no ato da compra;
- Nunca armazene o botijão em lugares fechados;
- Mantenha o botijão de gás longe de fontes de calor, produtos inflamáveis, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- Nunca passe mangueira de gás por trás da churrasqueira, esta sofrerá superaquecimento, podendo furar, vazar gás e provocar incêndio ou explosão.
- Sempre manter o botijão na posição vertical;
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira;
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo da rede elétrica. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- Retire o cabo da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no equipamento;
- Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso, ou antes de limpá-lo;
- Nunca puxe pelo fio ao desligar aparelho da tomada; puxe pelo plugue.
- A instalação elétrica (aterramento, bitola da fiação, dispositivos de segurança...) deverá ser feita conforme norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- Recomendamos que seja disponibilizado um circuito independente para a alimentação elétrica do aparelho, contando com aterramento, disjuntor e dispositivo DR no quadro de distribuição. Veja as instruções da pág. 10 e consulte um eletricista especializado;
- Ligação elétrica deve ser feita por um eletricista qualificado, conforme orientações da pág. 10;

- Jamais tente ligar o Grill de Embutir na rede elétrica através de extensões e/ou plugues adaptados;
- Se o cabo de energia estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. Em caso de dúvidas, ligue para a assistência técnica da ITANOVA: 54 3292-7230.
- A ITANOVA, reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários;
- A ITANOVA não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

## 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Painel superior em aço inox 304 escovado

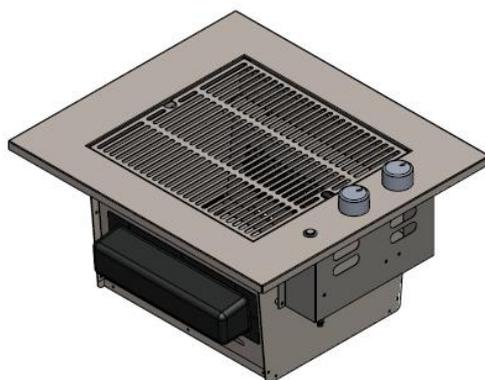
Bandeja coletora de gordura

Não produz fumaça

Tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, etc.

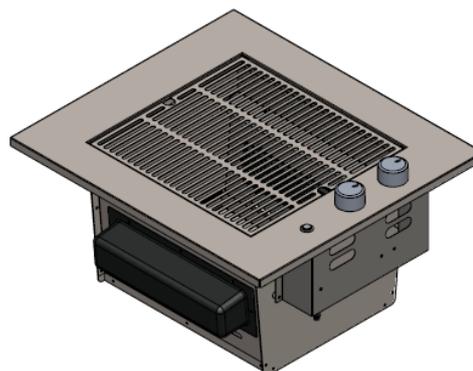
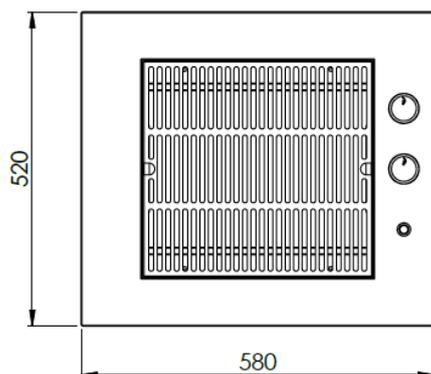
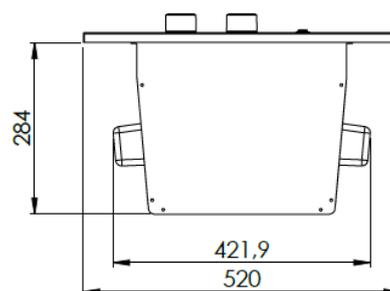
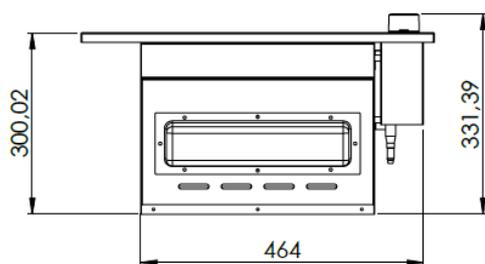
### 2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICA	ITGR2
Grelha	1 UN
Medida da Grelha	375 x 358mm
Número de queimadores	2 UN
Potência dos queimadores	2250 Kcal
Capacidade da Grelha	3 kg
Tensão	100-240V
Tipo de Gás	GLP - GN

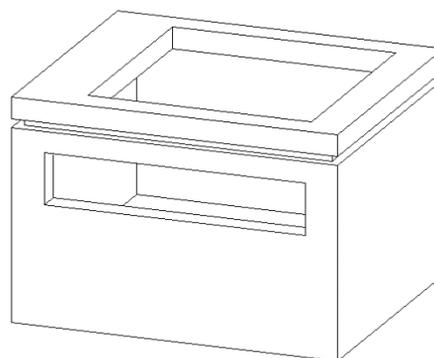
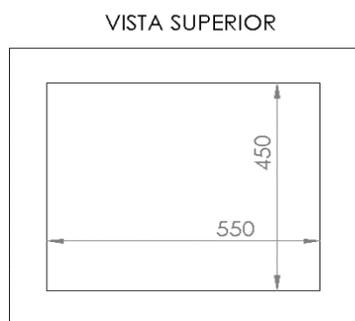
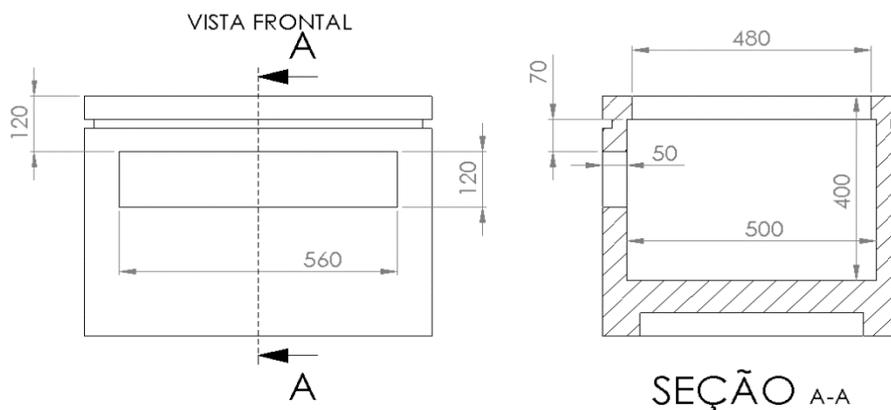


## 2.2 DIMENSÕES DOS PRODUTOS

TAMANHO (mm)	ITGRE
Largura	580mm
Altura	300mm
Profundidade	520mm
Peso	11 kg



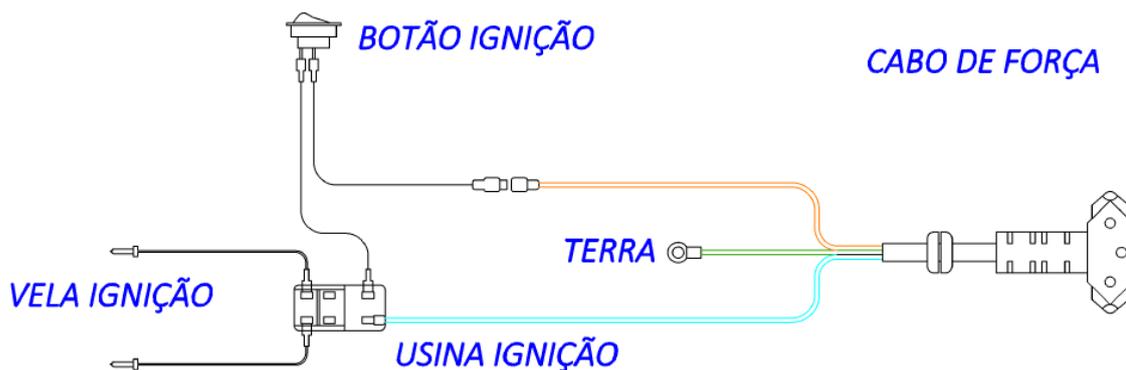
2.2 DIMENSÕES DO NICHU



- Medidas do Nicho: Largura 550 mm – Profundidade 450 mm – Altura 315 mm
- Usar Grade de Ventilação modelo GF 560mm x 120 mm
- Grelha Argentina (opcional)
- Tampa (opcional)

## 3. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO

## ESQUEMA ELÉTRICO IT-GR-2

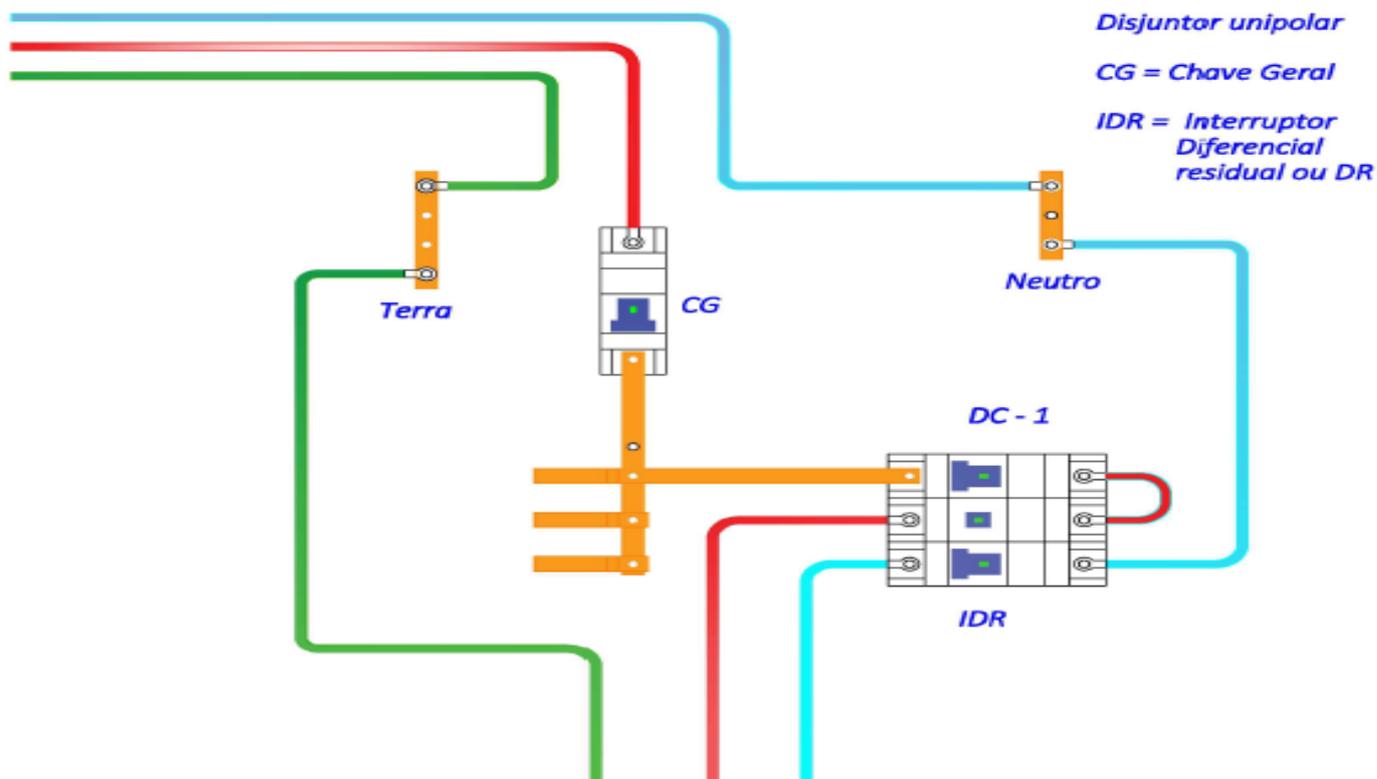


- ✓ 1 INTERRUPTOR PULSAR 2PINOS 10A
- ✓ 1 USINA DE IGNIÇÃO
- ✓ 2 VELAS DE IGNIÇÃO
- ✓ CABO ALIMENTAÇÃO PP 3x1,0 mm x 1,2m

Configuração do quadro elétrico para alimentação do grill de bancada elétrica

- Recomendamos que haja um circuito elétrico independente para a alimentação do GRILL de EMBUTIR contando com aterramento, fiação de bitola adequada, disjuntor e dispositivo DR instalados no quadro de distribuição. Veja o esquema abaixo!

TENSÃO D APARELHO	SEÇÃO MÍNIMA CONDUTOR	DISJUNTOR OU FUSÍVEL	DISTÂNCIA MÁXIMA DO MEDIDOR
BIVOLT	2,5mm <sup>2</sup>	10A	30 m



## 3.1 INSTALAÇÃO DO PRODUTO



*Os componentes abaixo citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.*

Para gás GLP em botijão P13 (fig.5) a instalação deverá ser feita com:

- Mangueira PVC flexível gás conforme norma NBR 8613 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (abraçadeiras)



Para gás GLP encanado (fig.6) a instalação deverá ser feita com:

- Mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2 conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (luvas, nípel, etc...)



*As instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.*

Para gás GN (fig.7) a instalação deverá ser feita com:

- Mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m)
- Registro de esfera adequado para GN.
- Conexões necessárias (luvas, nípel, etc...)

Para esta configuração é necessário solicitar à fábrica no momento do pedido para que ela saia de fábrica com as modificações necessárias para funcionamento com gás GN



**OBSERVAÇÃO:**



- Para GLP baixa pressão, a pressão deve ser de 2,8 kPa (280 mmca) a 3,5 kPa (350 mmca).
- Essa pressão deve estar certa, senão o aparelho não funcionará de acordo.
- Caso não esteja nessa pressão deve-se solicitar uma visita da companhia de gás, para ajustar a pressão.
- Para GN a pressão deve ser de 2,2 kPa (220 mmca)



Figura 5 - Instalação GLP de botijão P13 ou P45



Figura 6 - Instalação GLP encanado

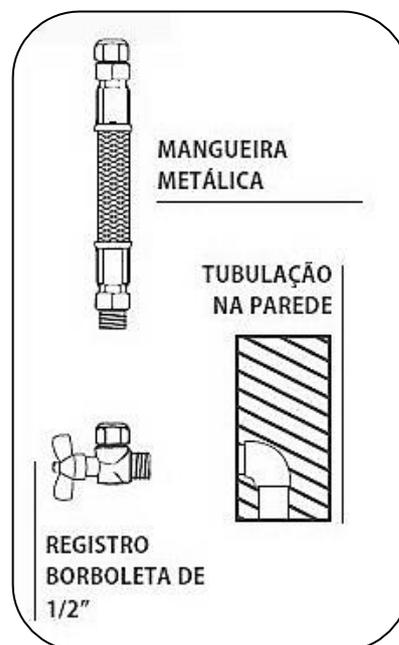


Figura 7 - Instalação GN

## 3.2 USO DO PRODUTO



- Antes de colocar as carnes no grill de bancada, pressione e gire os botões no sentido anti-horário até a posição alta, acione a tecla de ignição, faça a verificação do funcionamento correto do queimador.
- Deixe os queimadores aquecerem até ficarem incandescentes (aproximadamente 1 minuto), depois coloque a carne para cozimento.



*Caso o aparelho esteja sendo usado pela primeira vez, deixe-o ligado durante 10-15 minutos a fim de eliminar os odores provenientes da primeira queima dos queimadores.*

- Para evitar fumaça retire a bandeja coletora de gordura e coloque água na mesma, não excedendo 300 ml. Esta “lâmina d’água” evitará que as gotas de gordura caiam diretamente na gaveta quente e gere fumaça com a queima da gordura. Coloque a bandeja novamente. Cada 45 min de uso, adicionar + água

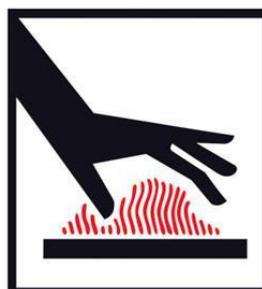


*AVISO: Carvão e combustíveis semelhantes não devem ser utilizados neste aparelho.*



*Observações:*

- *A temperatura do painel pode ser alta quando o equipamento está em operação;*
- *Sempre manuseie a bandeja e equipamento usando uma luva de proteção;*



**SUPERFÍCIE  
QUENTE  
NÃO TOQUE**

## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



*Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o painel do grill.*

- Limpe o equipamento depois que ele estiver frio
- limpe o painel, usando um pano ou esponja macia, com água e detergentes normais desde que não contenham cloro ou seus derivados.
- Para secar use um pano macio ou flanela.
- Com o uso contínuo o painel frontal pode apresentar um “amarelado” na frente decorrente do calor.
- No caso de manchas ou se a peça se tornar opaca, utilize *pasta para polir aço inox* (de sua marca preferida) que é apropriada para retirar manchas e dar brilho novamente.
- Não usar palha de aço ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Não permitir que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies do produto.
- Não colocar na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Após a limpeza indicamos usar WD40, aplicar em uma flanela e espalhar levemente no externo da churrasqueira, com isso protege da maresia e melhora a vida útil do seu produto Itanova

## 5. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA EQUIP. ELÉTRICO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
O equipamento não liga	Falta de energia	Verifique falta de energia Verifique se a tomada está em bom estado
	Problema no circuito elétrico	Encaminhe para a Assistência técnica
Cabo de força danificado	Problema no transporte ou instalação do equipamento	Encaminhe para a Assistência Técnica
PROBLEMA EQUIP. A GÁS	POSSÍVEL CAUSA OU SOLUÇÃO	
O queimador não acende	Os registros de gás estão fechados e/ou o gás acabou	
A chama está amarela	Corrente de ar, verifique janelas e portas abertas	
	Falta de oxigênio na mistura do gás dentro do queimador Gás terminado, trocar o botijão	
A chama se apaga de vez em quando	Existe corrente de ar na direção dos queimadores.	
	Não existe fornecimento normal de gás.	
Vazamento de gás	Feche o registro de gás da casa	
	Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente	
	Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca	
	Não acenda as luzes e nenhum outro aparelho elétrico	
	Verifique dobras ou furos na mangueira	
	Verifique se as abraçadeiras estão soltas ou frouxas	
O queimador está “engolindo” a chama	Se não descobrir o vazamento encaminhar o equipamento para a assistência	
	O queimador está com entrada de ar nas juntas das pedras do infravermelho	Encaminhar o equipamento para a assistência

## 6. TERMO DE GARANTIA

A ITANOVA solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para uma melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.

É de responsabilidade do cliente no recebimento do produto:

Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor;

Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora;

Para apurar mais rapidamente as avarias, solicitamos que sempre que possível, as mesmas sejam registradas por meio de fotografias do produto danificado e após, enviadas para: [assistencia@itanova.com.br](mailto:assistencia@itanova.com.br)

O GRILL DE EMBUTIR ITANOVA é garantido contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 6 (seis) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

- 03 (três) primeiros meses de garantia legal;
- 03 (três) últimos meses de garantia contratual / especial.



*Para fazer uso dos serviços cobertos pela garantia, faz-se necessário a apresentação da Nota Fiscal de aquisição do produto.*

Durante o período de vigência da garantia, somente o fabricante e sua Rede de Postos Autorizados ou quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de vício, defeito e execução de reparos nos produtos.

O consumidor perderá automaticamente a garantia, legal e Contratual, quando:

- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com as instruções contidas no manual de instruções do produto.
- O produto for violado, adulterado, modificado ou consertado por pessoa ou entidade não credenciada e / ou autorizada pela ITAGRELHAS EIRELLI EPP (ITANOVA).
- Forem incorporados ao produto peças, componentes e acessórios não originais, ainda que comercializados pela Rede de Postos Autorizados.
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias, legal e Contratual, não cobrem:

- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chave interruptora, fiação elétrica
- Despesas com a instalação do produto; peças e mão de obra para as adaptações necessárias à preparação do local para a instalação; nicho, serviços de alvenaria/marcenaria a adequação/instalação pintura, gesso e acabamentos.
- Serviços de manutenção e limpeza do produto.

- Falhas no funcionamento do produto em decorrência de problemas no fornecimento energia.
- Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de água/umidade, resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza do GRILL DE EMBUTIR.
- Problema de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a superfície do mesmo.

#### TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do cliente:

\_\_\_\_\_

Modelo do aparelho: \_\_\_\_\_

Número de série do aparelho: \_\_\_\_\_

Número da nota fiscal: \_\_\_\_\_

Data da nota fiscal: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Revendedor: \_\_\_\_\_

Data de entrega: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

Construtora ou incorporadora: \_\_\_\_\_

Data de entrega: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

## 7. SAC



Ao ligar para solicitar atendimento em garantia no SAC da ITANOVA, tenha em mãos para informar:

- Nome, N° e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- N° de Série, abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.
- N° de Série de seu produto: \_\_\_\_\_

Em caso de dúvidas, reclamações e/ou sugestões ligue para o SAC ITANOVA, profissionais qualificados estarão a sua disposição.

**Horário de Atendimento:**

Segunda-feira a sexta-feira

**07hs30 às 11hs45**

**13hs10 às 17hs00**

**SAC ITANOVA**

**Fone: (0-XX-54) 3292 7230**

**Whats APP (54) 99236-4682**

**E-mail: [assistencia@itanova.com.br](mailto:assistencia@itanova.com.br)**

**Site: [www.itanova.com.br](http://www.itanova.com.br)**