

**GRILL À GÁS DE EMBUTIR EM
BANCADA COM 1 QUEIMADOR
IT-GR1**

ITANOVA



MANUAL DO PRODUTO

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	03
2. ALERTAS DE SEGURANÇA	04
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	06
3.1. Características Técnicas	06
3.2. Dimensões do Produto	07
3.3. Tabela de medidas para furo no nicho	08
4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO	09
4.1. Instalação em bancada	09
4.2. Instalação pedra	10
4.3. Instalação do gás GLP	11
4.4. Instalação do gás GN	12
4.5. Esquema elétrico	13
4.6. Como ligar o produto	14
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	15
6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	16
7. TERMO DE GARANTIA	17
8. SAC	20
9. RECEITA DE PICANHA	21
10. ITANOVA NAS REDES SOCIAIS	22

As figuras deste manual são meramente ilustrativas e 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. INTRODUÇÃO

Parabéns você acaba de adquirir um produto com a qualidade ITANOVA. A ITANOVA agradece sua escolha.

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 3, que explica com detalhes a maneira correta de utilização do produto com SEGURANÇA.

SEGURANÇA EM 1º LUGAR!

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

1. O equipamento que você acaba de adquirir é um equipamento de uso **CONSTANTE**, 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.

2. 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.

2. ALERTAS DE SEGURANÇA

- 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.
- O 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.

2. ALERTAS DE SEGURANÇA

- 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:
 - **Assistência Técnica 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.



PARA SUA SEGURANÇA CASO VENHA SE SENTIR ALGUM CHEIRO DE GÁS:

1. Feche o registro de gás no botijão.
2. Apague todas as chamas.
3. Ventile bem a área.
4. Verifique se há algum vazamento.
5. Caso o cheiro persistir contate seu revendedor ou fornecedor de gás.

ADVERTÊNCIA

Certifique-se de que toda a proteção de plástico tenha sido removida antes da montagem. É de responsabilidade do consumidor certificar-se de que a churrasqueira tenha sido devidamente montada e instalada. O não cumprimento das instruções deste manual pode resultar em ferimentos graves, danos materiais e perda de garantia.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESTE GRILL TÊM AS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES:

- Painel superior em aço inox 304 escovado
- Bandeja coletora de gordura
- 1 queimador
- Grelha em inox
- Sistema de ignição elétrico
- Não produz fumaça
- Tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da posição e da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, etc.

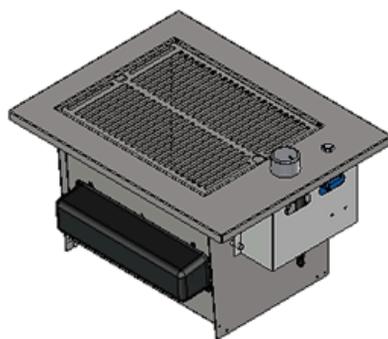
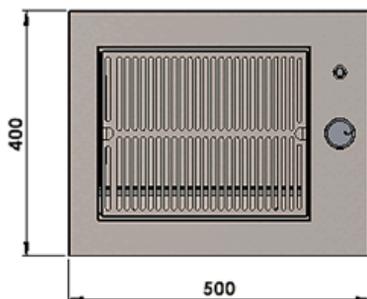
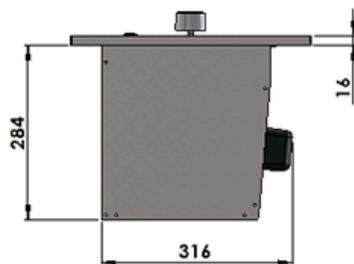
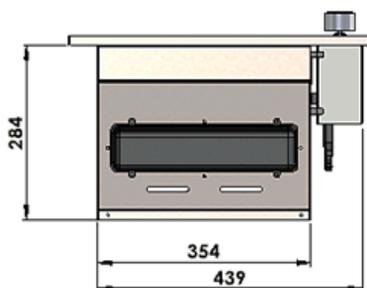
3.1. Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	IT-GR1
Grelha em inox	1 unidade
Bandeja coletora	1 unidade
Capacidade da grelha	3 kg
Queimador infravermelho	1 unidade
Potência do queimador	2250 kcal
Tensão	100V~240V
Tipo de gás	GN e GLP

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.2. Dimensões do Produto

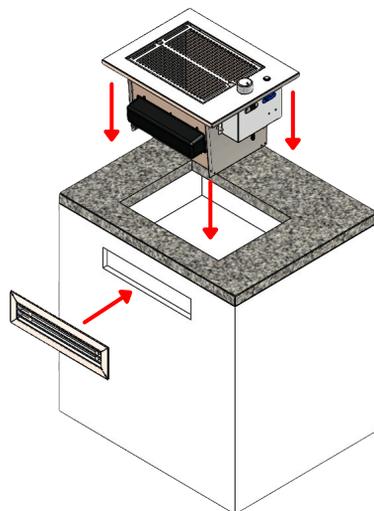
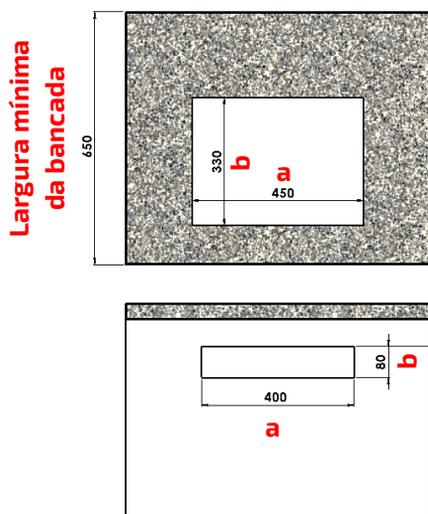
TAMANHO	IT-GR1
Largura	500 mm
Altura	284 mm
Profundidade	400 mm
Peso	8 kg



3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.3. Tabela de medidas para o furo do nicho

MODELO	MEDIDAS NICHOS		LARGURA MÍNIMA DA BANCADA	PESO DO GRILL
	a	b		
IT-GR1	450 mm	330 mm	650 mm	8 kg
GRELHA DE VENTILAÇÃO	400 mm	80 mm		



Necessário:



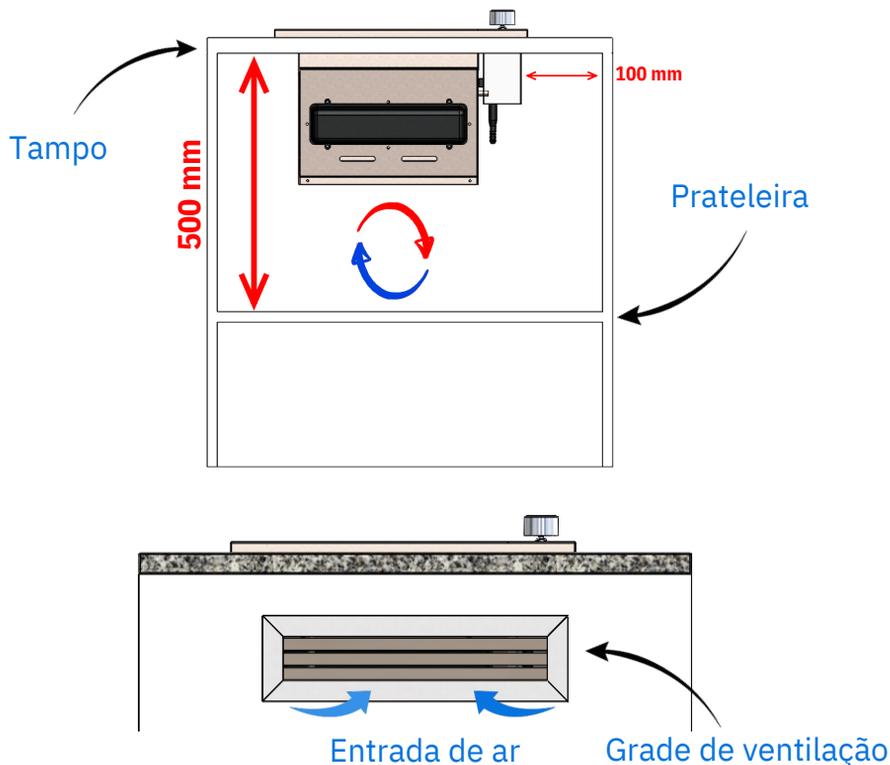
- Ponto de energia com tomada de 10A (no nicho ou próximo)
- Ponto de entrada de gás
- Grade de ventilação modelo GF 400x80 mm (para entrada de ar)

4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.1. Instalação em bancada

Para instalar o GRILL DE EMBUTIR na bancada se faz necessário:

- Construir uma abertura de ventilação para a troca de calor e entrada de oxigênio.
- Colocar de uma grade de ventilação pois os queimadores necessitam de oxigênio para o correto funcionamento.
- Deixar um **espaço mínimo de 500 mm** do tampo até a prateleira mais próxima para uma melhor circulação de ar e dissipação do calor.
- A parte embutida do GRILL deve ficar afastado das paredes do armário **no mínimo 100 mm**.



4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.2. Instalação em pedra

Para instalar o GRILL DE EMBUTIR na pedra recomenda-se:

- Que o recorte na pedra seja realizado com cantos arredondados (MIN. 10mm de RAI0), este tipo de recorte suaviza a formação de micro trincas e posterior quebra.



- Recorte, quando cruzado fragiliza a pedra e pode gerar trincas e (ou) a quebra da pedra.



4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO

4.3. Instalação do gás GLP



Para gás GLP em botijão P13 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 com 2,80 kPa (válvula do botijão e 1kg/h ou 2kg/h) conforme norma NBR 8473.
- Abraçadeiras
- Chave de fenda



Nunca instale regulador de "alta pressão" ou reguladores com data de validade vencidas



Para gás GLP encanado 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.
- Adaptador aperto rápido R. 1/2 BSP(E) x TM 3/8
- Veda rosca
- Anel Oring
- Chaves inglesas



A pressão do gás para GLP deve estar entre 2,8 kPa (280 mmca) e 3,5 kPa (350 mmca)

4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO

4.4. Instalação do gás GN



Para gás GN 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 esfera manopla borboleta PN 25 e DN 15 R. 1/2 NPT(E) x 1/2 NPT(E) 90°
- Adaptador aperto rápido R. 1/2 BSP(E) x TM 3/8
- Veda rosca
- Anel Oring
- Chaves inglesas

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.

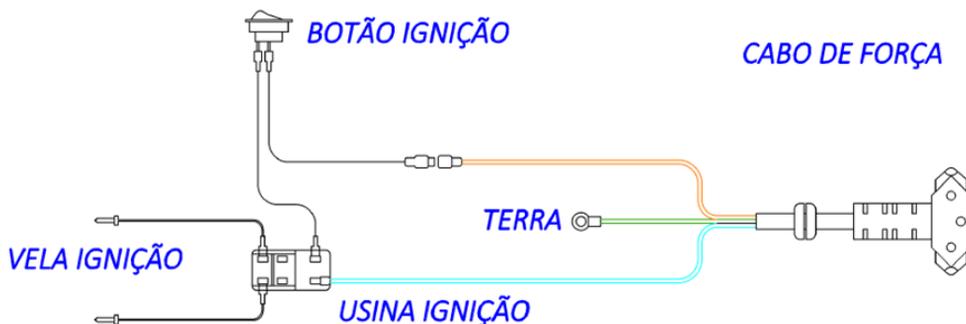


A pressão do gás para GN deve ser de 2,2 kPa (220 mmca)

4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO

4.5. Esquema elétrico IT-GR1

COMPONENTES	QUANTIDADES
Ignitor pulsar 2 pinos 10A	1 unidade
Usina de ignição	1 unidade
Velas de ignição	2 unidades
Cabo alimentação PP 3x1 mmx1,2 m	1 unidade



4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.6. Como ligar o produto

Para ligar o GRILL DE EMBUTIR é necessário seguir os seguintes passos:

- Libere a válvula do gás, verifique se o botão do queimador está na posição desligado.
- Pressione e gire o botão no sentido anti-horário para liberar o gás nos queimadores
- Pressione o botão ignitor para acender os queimadores com a centelha das velas ignitoras.



- Se o queimador não acender, gire o botão de controle para posição desligada, aguarde 1 minuto antes de repetir o processo.
- Ajuste o calor girando o botão para posição alta ou baixa.
- Para desligar completamente o GRILL DE EMBUTIR, primeiro desligue o botão dos queimadores e em seguida feche a válvula do gás.
- Nos primeiros usos do equipamento poderá aparecer fumaça branca, devido à primeira queima da tinta e do óleo de proteção do queimador;
- Para assar carnes mais lentamente, deixar o registro do gás na posição mínima



AVISO:

- Carvão e outros combustíveis semelhantes não devem ser utilizados neste equipamento

ATENÇÃO:

- A temperatura do equipamento pode ser alta quando está em operação;
- Não toque na tampa durante a utilização do equipamento, risco de queimaduras.
- Sempre manuseie a bandeja e o equipamento usando uma luva de proteção



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a churrasqueira.

Para a limpeza e manutenção da churrasqueira é necessário seguir os seguintes passos:

- Limpe o equipamento depois que ele estiver frio
- Limpe o equipamento, 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

6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS OU SOLUÇÕES
O queimador não acende	1. Os registros de gás estão fechados e/ou o gás acabou.
A chama está amarela	1. Corrente de ar, verifique janelas e portas abertas. 2. Falta de oxigênio na mistura do gás dentro do queimador. 3. Gás terminando, trocar o botijão
A chama se apaga de vez em quando	1. Existe corrente de ar na direção dos queimadores. 2. Não há fornecimento normal de gás, verifique com o fornecedor de gás.
Vazamento de gás	1. Feche o registro de gás da casa. 2. Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente. 3. Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca. 4. Não acenda as luzes e nenhum outro aparelho elétrico pois gera faísca. 5. Verifique dobras ou furos na mangueira. 6. Verifique se as abraçadeiras da mangueira estão soltas ou frouxas, aperte-as novamente. 7. Se não descobrir o vazamento, encaminhar o equipamento para a assistência.
O queimador está "engolindo" a chama	1. O queimador está com entrada de ar nas juntas das pedras do infravermelho. 2. Encaminhar o equipamento para assistência para conserto ou substituição do queimador.

7. 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

A GRILL DE EMBUTIR ITANOVA é garantida contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 06 (seis) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

- 03 (três) primeiros de Garantia Legal
- 03 (três) últimos meses de Cortesia da Empresa



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

7. TERMO DE GARANTIA

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.

7. TERMO DE GARANTIA

As garantias, legal e Contratual, não cobrem:

- Componentes tais como: chave interruptora, fiação elétrica, usina elétrica e eletrodos.
- 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: __/__/____

8. SAC ITANOVA



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

De segunda a sexta-feira das:

07:30 hs às 11:45 hs

13:10 hs às 17:00 hs

SAC ITANOVA:



(54) 3292 7230



assistencia@itanova.com.br



www.itanova.com.br

9. RECEITA DE PICANHA



PICANHA ASSADA NA MANTEIGA DE ALHO!

Ingredientes:

- 1 tablete (200 g) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 2 cabeças de alho assado
- 2 e ½ colheres (sopa) de sal grosso
- 1 unidade (1 kg, aproximadamente) de picanha
- 1 pedaço de papel celofane

MODO DE PREPARO: ➡

- Triture os dentes de alho assados ainda quentes. Misture-os à manteiga e ao sal grosso.
- Passe essa mistura em toda a picanha. Envolve a peça com o papel celofane e amarre bem as bordas.
- Deixe a picanha descansar por 20 minutos.
- Pré-aqueça o GRILL e leve-a para assar por 40 minutos.
- Retire o papel e coloque a picanha com a gordura virada para cima e leve à churrasqueira até dourar.
- Retire da churrasqueira e aguarde no mínimo 15 minutos* antes de fatiar.

Bom Apetite! 😊😊😊

11. ITANOVA NAS REDES SOCIAIS

Siga a Itanova nas redes sociais e acesse nosso site para conhecer os outros modelos de churrasqueiras, receitas, dicas de conservação além de ficar por dentro das novidades e lançamentos!



itanovachurrasqueira



itanova.itagrelhas



itanova soluções



www.itanova.com.br

ITANOVA

Travessão Esmeralda, S/N - São Gotardo
Flores da Cunha - RS
CEP 95270-000