

ITANOVA

GRILL ELÉTRICO DE EMBUTIR EM BANCADA IT-GR-E2 COM TAMPA E GRELHA+ARGENTINA



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	4
2.3 - Dimensões do Nicho	6
3 - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO	7
3.1 - Instalação do Produto	9
3.2 - Uso do Produto	10
4 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO	11
5 - SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....	11
6 - TERMO DE GARANTIA.....	12
7 - SAC.....	14

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 elétrica não estiver em uso, desconecte o cabo da rede elétrica;
- 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 MODELO ELÉTRICO

- Antes da utilização verifique se a tensão da rede elétrica corresponde a mesma indicada no aparelho (220 V);
- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo da rede elétrica. Não deixe o cabo de energia tocar superfícies quentes;
- Antes de colocar ou tirar o cabo da rede elétrica da tomada, tenha certeza de que a churrasqueira elétrica está desligada;
- 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. 6 e consulte um eletricista especializado;
- Ligação elétrica deve ser feita por um eletricista qualificado, conforme orientações da pág. 7;
- Jamais tente ligar o assador grill de bancada 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
- Grelhas padrão Itanova
- Grelha Argentina
- 2 resistências com potenciômetro individual, regulável de 50 a 320°
- Não produz fumaça
- Tempo aproximado de cozimento 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.

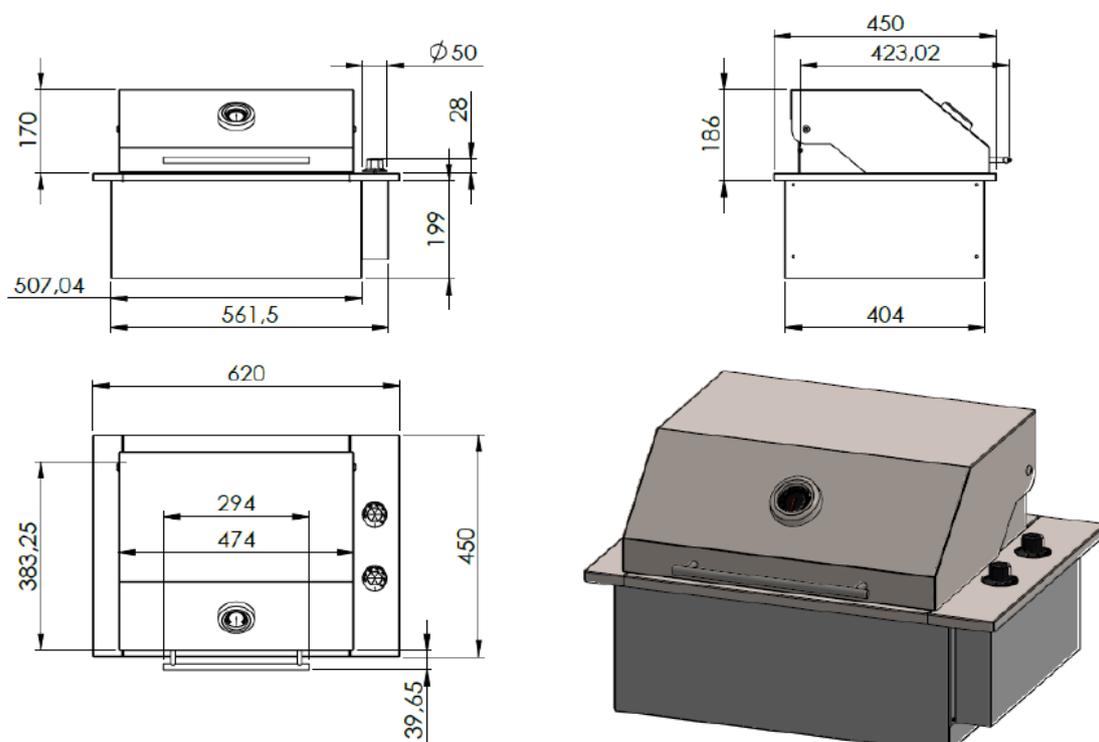
2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

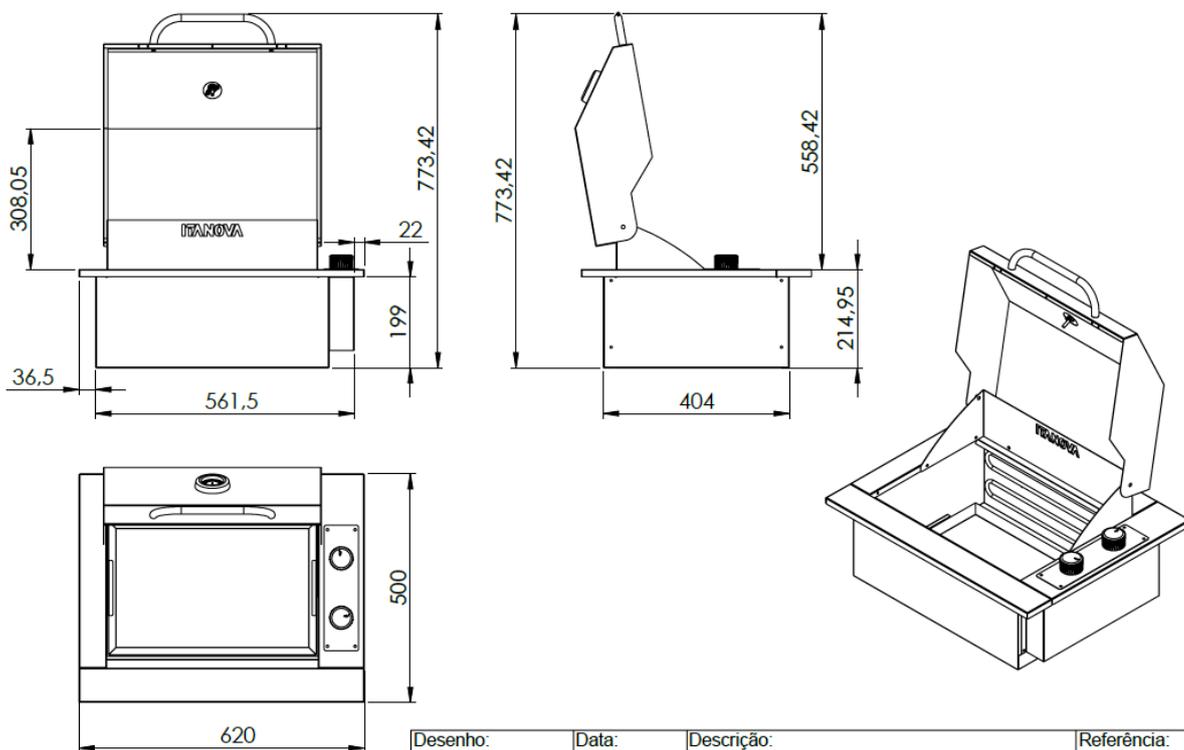
CARACTERISTICAS	IT-GR-E2
NUMERO DE RESISTÊNCIAS	2
POTÊNCIA DE CADA RESISTÊNCIA	2100 W
POTÊNCIA TOTAL	4200 W
PESO	10 KG
AMPERAGEM DO EQUIPAMENTO (220V)	19,1 A



2.2 DIMENSÕES DOS PRODUTOS

TAMANHO	IT-GR-E2
Largura	620 mm
Altura	500 mm
Profundidade	200 mm
Area de cozimento Largura x Altura	450x340 mm
Peso	10 kg

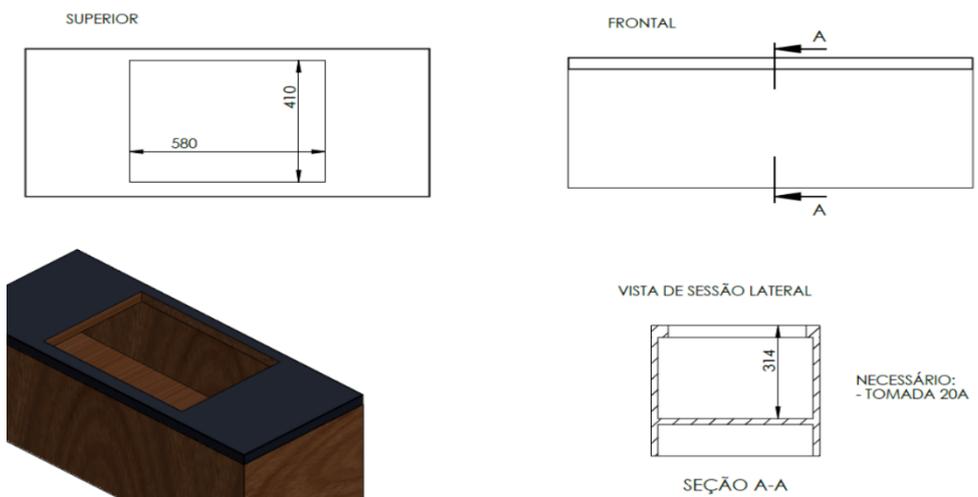




Desenho: FABRICIO MARTINS	Data: 04/04/2023	Descrição: GRILL DE EMBUTIR ELÉTRICO GRE2	Referência: ---
------------------------------	---------------------	--	--------------------

2.2 DIMENSÕES DO NICHU

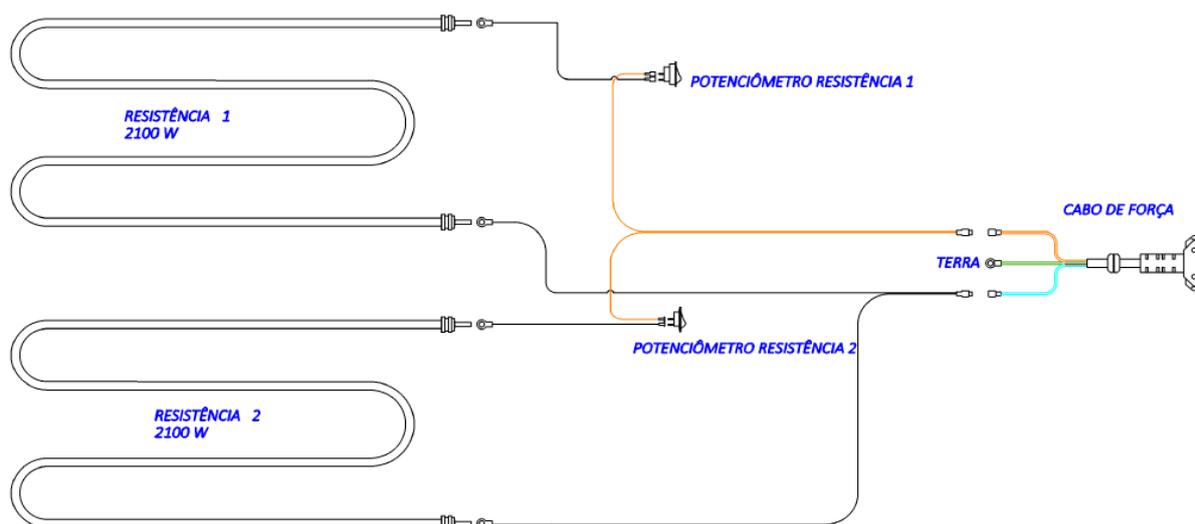
MEDIDAS DO NICHU PARA EMBUTIR



Desenho: FABRICIO MARTINS	Data: 04/07/2022	Descrição: NICHU GRILL ELÉTRICA	Referência:
------------------------------	---------------------	------------------------------------	-------------

3. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO

ESQUEMA ELÉTRICO IT-GR E-2

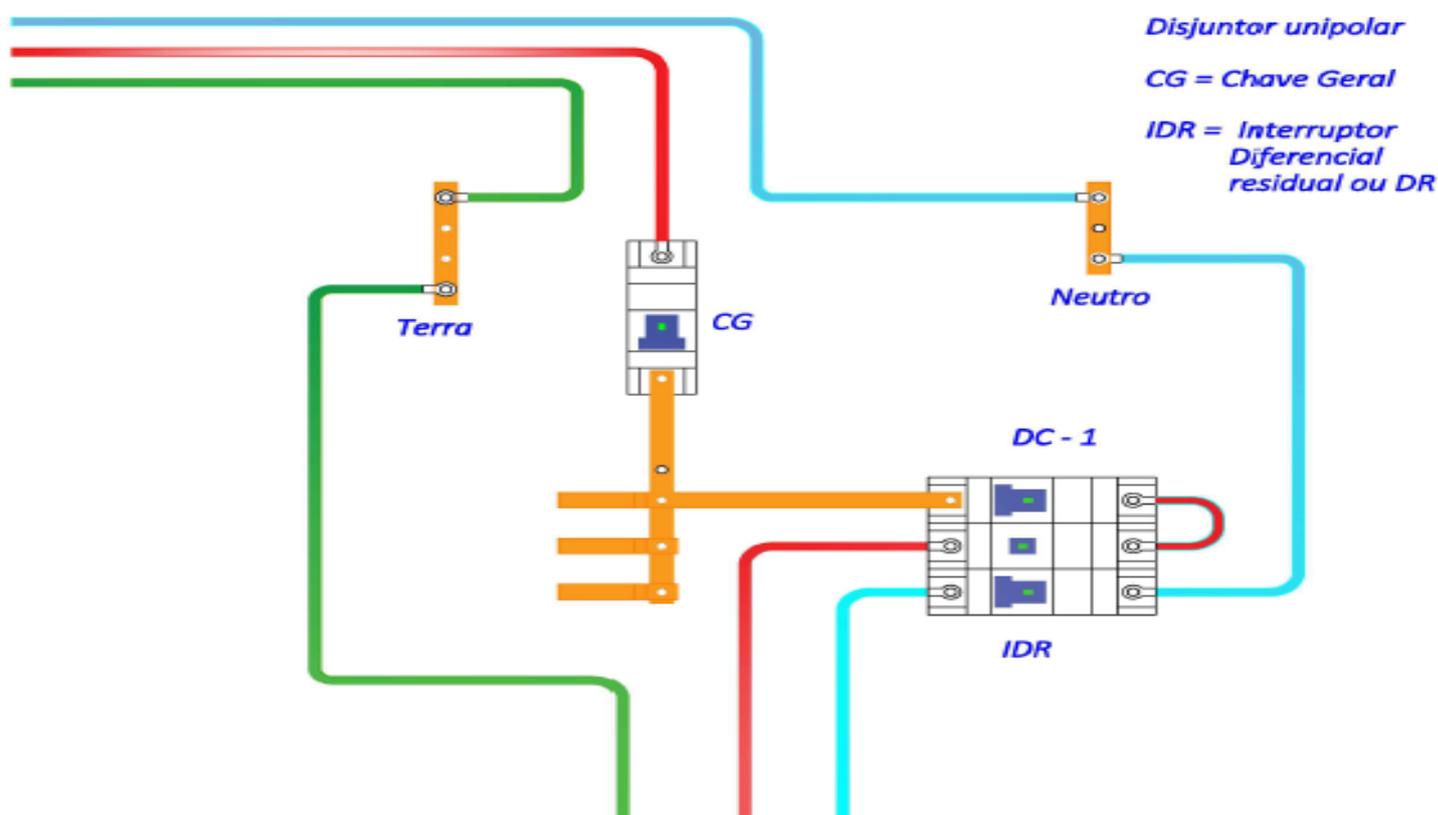


- ✓ 01 POTENCIÔMETRO DE TEMPERATURA DESL/50-320 16A
- ✓ 02 POTENCIÔMETRO DE TEMPERATURA DESL/50-320 16A
- ✓ R1 RESISTÊNCIA 220V x 2100W
- ✓ R2 RESISTÊNCIA 220V x 2100W
- ✓ CABO ALIMENTAÇÃO PP 3x2,5 mm x 1,2

Configuração do quadro elétrico para alimentação do grill de bancada elétrica

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

TENSÃO DO APARELHO	SEÇÃO MÍNIMA CONDUTOR	DISJUNTOR OU FUSIVEL	DISTÂNCIA MÁXIMA DO MEDIDOR
220	4mm ²	20A	15 m



3.1 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

MODELO ELÉTRICO

Travessão Esmeralda, S/N - São Gotardo
 Flores da Cunha - RS
 CEP 95270-000
 www.itanova.com.br

- O aparelho deverá ser ligado a uma tomada elétrica exclusiva e que possua contato de aterramento. Se não houver fio terra, providencie, ele é importante para sua segurança e a segurança de sua instalação, pois ele evitará riscos de choques elétricos.
- A bitola da fiação de alimentação depende da distância da churrasqueira ao quadro de distribuição;
- A bitola da fiação que alimenta o quadro de distribuição, bem como, os respectivos dispositivos de proteção dependem da carga geral da casa ou apartamento. Neste caso, o projeto de instalação deverá estar em conformidade com a norma NBR5410;
- Utilize disjuntor unipolar, no caso de redes 220V no sistema fase neutro;
- Não deverão existir emendas de fios nos circuitos de alimentação;

OBSERVAÇÃO:



- *Para obter proteção adicional, conforme determina a NBR5410, deve-se instalar um dispositivo a corrente diferencial-residual (DR), com corrente diferencial-residual nominal igual ou inferior a 30mA, exclusivo para a alimentação da churrasqueira. Para maiores informações, consulte um electricista profissional;*
- *Caso a instalação existente seja diferente das indicações mencionadas, providencie uma nova instalação elétrica para sua churrasqueira visando a segurança da instalação e o bom funcionamento do produto dependem destes fatores;*
- *A tomada deve estar preparada para conectar o plug de 20A.*

3.2 USO DO PRODUTO

- Efetuar LIMPEZA da grelha, afim de evitar alteração no sabor da carne

- Antes de colocar as carnes no grill de bancada, ligue as resistências girando os botões no sentido direito, até a posição máxima.



Carvão e combustíveis semelhantes não devem ser utilizados neste aparelho.

- Deixe as resistências aquecendo até ficarem incandescentes (aproximadamente 10 minutos), depois coloque a carne para cozimento.
- Controle a temperatura desejada entre 50 e 320 graus, ajustando o potenciômetro



Caso o aparelho esteja sendo usado pela primeira vez, deixe-o ligado durante 30 minutos a fim de eliminar os odores provenientes da primeira queima das resistências.

- Para evitar fumaça coloque água na bandeja coletora, não excedendo 500 ml. Esta “lâmina d’água” evitará que as gotas de gordura caiam diretamente na gaveta quente e gere fumaça com a queima da gordura, a cada 40min de uso adicionar + água.



Observações:

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



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 do Grill, com isso protege da maresia e melhora a vida útil do seu Grill 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

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

O GRILL DE BANCADA 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 BANCADA.
- 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

Site: www.itanova.com.br