

**MANUAL DO PRODUTO**

**ITANOVA**

**CHURRASQUEIRA ESTILO AMERICANA  
A GÁS BBQ-GRILL**



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

<b>1 – ALERTAS DE SEGURANÇA.....</b>	<b>3</b>
<b>2 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....</b>	<b>4</b>
2.1 – Características Técnicas.....	4
2.2 – Dimensões do Produto .....	4
2.3 - Dimensões do Nicho .....	5
<b>3 – INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO .....</b>	<b>6</b>
3.1 – Instalação do produto e regulagem dos queimadores .....	8
3.2 – Limpeza e manutenção .....	10
<b>4 – SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....</b>	<b>10</b>
<b>5 – TERMO DE GARANTIA.....</b>	<b>11</b>
<b>6 – SAC .....</b>	<b>13</b>
7- RECEITA DE PICANHA .....	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

- 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 A GÁS

- A churrasqueira de bancada 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 local fechado (armários de pia, caixas, etc.)
- Faça o teste para verificar se há vazamento em alguma conexão após cada troca de botijão de gás.
- Nunca verifique se existem vazamentos com um fósforo ou chama acesa.
- Mantenha o botijão de gás longe de fontes de calor, produtos inflamáveis, tomadas, interruptores e instalações elétricas.
- Nunca passe a 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.



***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.

## 2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

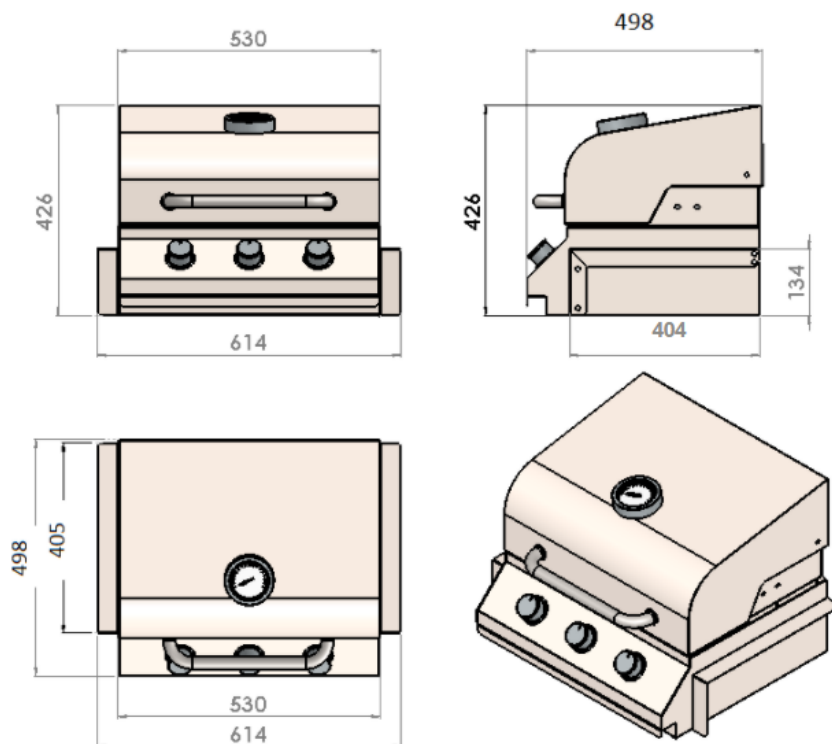
- Painel frontal em aço inox 304 escovado
- Bandeja coletora de gordura
- 3 queimadores individuais
- 3 defletores de calor em inox
- 2 andares para cozimento
- Grelha em inox
- Sistema de ignição (push turn)
- Produz fumaça
- Tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da posição e da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, etc.

### 2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

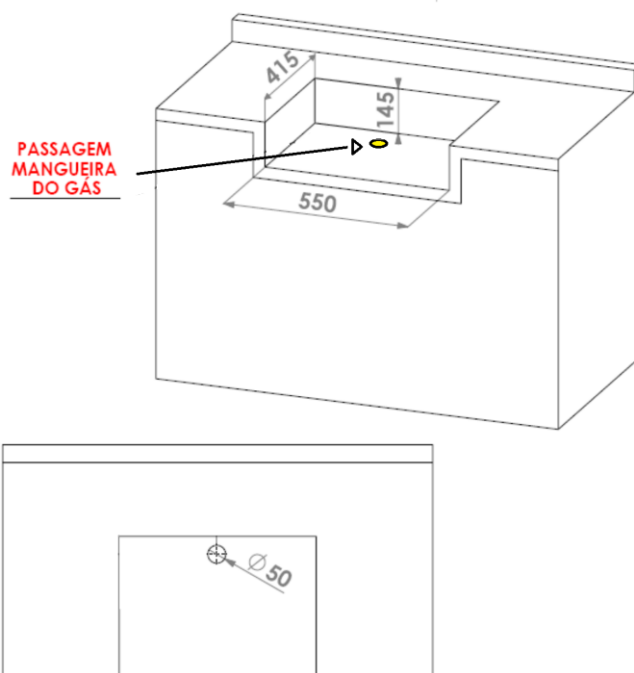
CARACTERÍSTICAS	IT-BBQ03
Tipo de gás	NATURAL GN
Bandeja coletora	1
Número de Queimadores	3
Número de defletores	3
Grelha em inox	3
Potência dos queimadores	2.8 kw
Bico Injetor	1,2 mm

### 2.2 DIMENSÕES DOS PRODUTOS

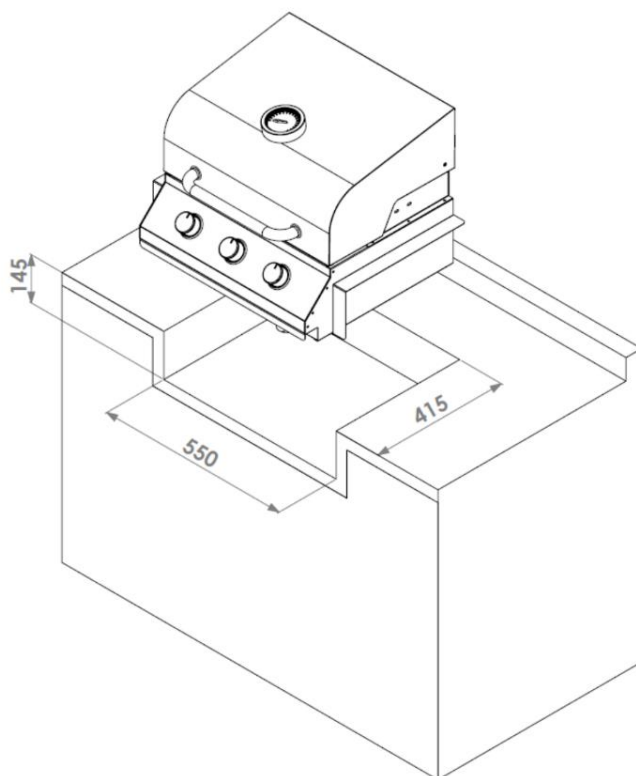
TAMANHO	IT-BBQ03
Largura	530
Altura	426
Profundidade	498
Peso	19



### 2.3 DIMENSÕES DO NICHU



ITANOVA



### 3 INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÕES E USO

#### MODELO A GÁS



**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, níple, 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, níple, 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

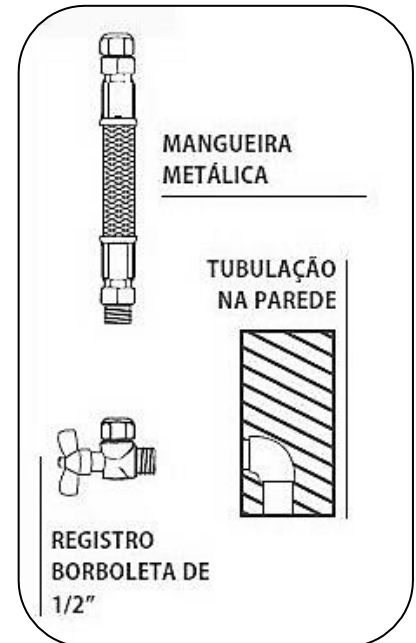


Figura 7 - Instalação GN

### 3.1 REGULAGEM DOS QUEIMADORES

- Chama azul, plug aberto até a metade. Recomendamos esse modelo.
- Chama mais amarela, plug fechado completamente.





## MODELO A GÁS

Para ligar os queimadores é necessário seguir os seguintes passos:

- Libere a válvula do gás, abra a tampa da churrasqueira, verifique se o botão de controle dos queimadores está na posição desligado.
- Pressione e gire o botão no sentido anti-horário para acender o queimador
- Se os queimadores não acenderem, 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 a churrasqueira, primeiro desligue o botão de controle para desligar os queimadores e em seguida fechar a válvula do tubo de alimentação.
- Equipamento a gás natural.
- 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



### Observações:

- *A temperatura do equipamento pode ser alta quando o está em operação;*
- *Abra a tampa sempre através do puxador, usando uma luva de proteção.*
- *Não toque na tampa durante a utilização do equipamento, risco de queimaduras.*
- *Sempre manuseie a gaveta através do puxador, usando uma luva de proteção;*
- *Não borrife água enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar mancha no produto.*



### 3.2 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.**

- 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.

## 4 SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSIVEL	SOLUÇÃO
Os queimadores não acendem com o sistema de ignição	1- botijão de gás vazio 2- registro com defeito 3- obstruções no queimador 4- obstruções no bico de gás ou mangueira 5- fio do eletrodo solto ou desconectado no eletrodo ou na unidade de ignição 6- eletrodo ou fio danificado na ignição do botão de pressão	1- substituir por botijão cheio 2- mandar verificar ou substituir o registro de gás 3- limpar queimador 4- limpar bico e mangueira do gás 5- reconectar fio 6- substituir o eletrodo e fio da ignição
O queimador não acende com fósforo	1- botijão de gás vazio 2- registro com defeito 3- obstruções no queimador 4- obstruções nos bicos de gás ou na mangueira	1- substituir o botijão de gás 2- mandar verificar ou substituir o registro de gás 3- limpar queimador 4- limpar bico e mangueira do gás
Chama baixa ou flashback (incêndio no tubo do queimador- um assobio ou barulho vibrante pode ser ouvido)	1- botijão de gás muito pequeno 2- obstruções no queimador 3- obstruções nos bicos de gás ou mangueira 4- vento	1- use um botijão maior 2- limpe o queimador 3- limpe os bicos de gás e a mangueira 4- use a churrasqueira em um local protegido do vento

## 5 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 **CHURRASQUEIRA ITANOVA** é garantida contra defeitos e vícios de fabricação, pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir da data de emissão da Nota Fiscal ao consumidor, compreendido da seguinte forma:

- **03 (três) primeiros meses de garantia legal;**
- **09 (nove) 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 da CHURRASQUEIRA 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: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_



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

- Nome, Nº e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- Nº de Série, abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.
- Nº 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**

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

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

**ZF ASSISTÊNCIA TÉCNICA- RIO DE JANEIRO-RJ**

**(21) 99652-9526 - WhatsApp**


**E-MAIL: [zlfreitas@terra.com.br](mailto:zlfreitas@terra.com.br)**

## 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 a churrasqueira e leve-a para assar por 40 minutos.

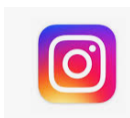
Retire o papel e coloque a picanha com a gordura virada para cima e leve à churrasqueira até dourar.

Retire da churrasqueira e aguarde no mínimo 15 minutos\* antes de fatiar. 😊😊😊

Bom Apetite!



*Siga a Itanova nas redes sociais e conheça os outros modelos de churrasqueiras, receitas, dicas de conservação além de ficar por dentro das novidades e lançamentos!*



[https://www.instagram.com/itanova\\_churrasqueiras/](https://www.instagram.com/itanova_churrasqueiras/)



<https://www.facebook.com/itanova.itagrelhas.1>



**ITANOVA SOLUÇÕES**