

ITANOVA

CHURRASQUEIRA ELÉTRICA E A GÁS DE BANCADA 4 ESPETOS

Churrasqueira de bancada a gás



Churrasqueira de bancada elétrica



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.....	5
2.2 - Dimensões do Produto	6
3 - INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO	7
3.1 - Instalação do Produto	10
3.2 - Uso do Produto	13
4 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO	16
5 - SOLUÇÕES DE PROBLEMAS.....	17
6 - TERMO DE GARANTIA.....	18
7 - SAC.....	20

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 (127 ou 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. 10 e consulte um eletricista especializado;
- Ligação elétrica deve ser feita por um eletricista qualificado, conforme orientações da pág. 10;
- Jamais tente ligar o assador 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.

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.)
- 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.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Painel frontal Inteiro em aço inox 304 escovado
- Porta de vidro temperado com sistema telescópico;
- Bandeja coletora de gordura com frente de vidro;
- 04 Espetos rotativos com cabo TÉRMICO
- Lâmpada interna;
- Não produz fumaça
- Tempo aproximado de assado pode variar em função da espessura e formato das carnes, da posição dos espetos, da temperatura das carnes ao serem colocados no equipamento (temperatura ambiente, resfriado, congelado), se o equipamento foi pré-aquecido, etc.
- Tempo aproximado de preparação: Salsichão 1h; Carne de gado 1h20 min; Carne suína 1h20 min; Carne de frango em pedaços 1h10 min.

2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS	ITCE-BB	ITCGBB
Espetos	4	4
Número de Resistências	2	
Número de Queimadores		2
Potência das Resistências	1250 W	
Potência dos Queimadores		2250 kcal
Capacidade por espeto	1,5 kg de carne	
Giro do espeto	6 RPM	
Motor	24 V	
Tensão	127 V ou 220 V	
Frequência	60 Hz	
Lâmpada interna	1 de 25 W	

Churrasqueira de bancada a gás



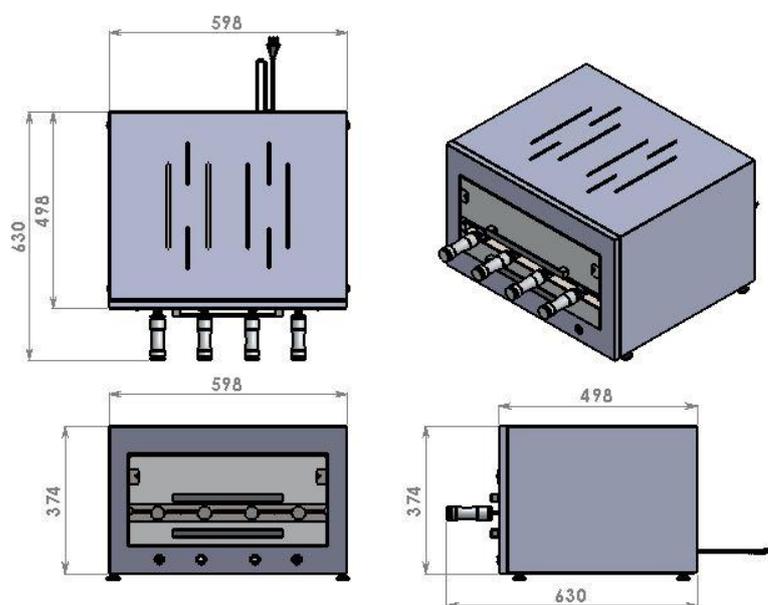
Churrasqueira de bancada elétrica



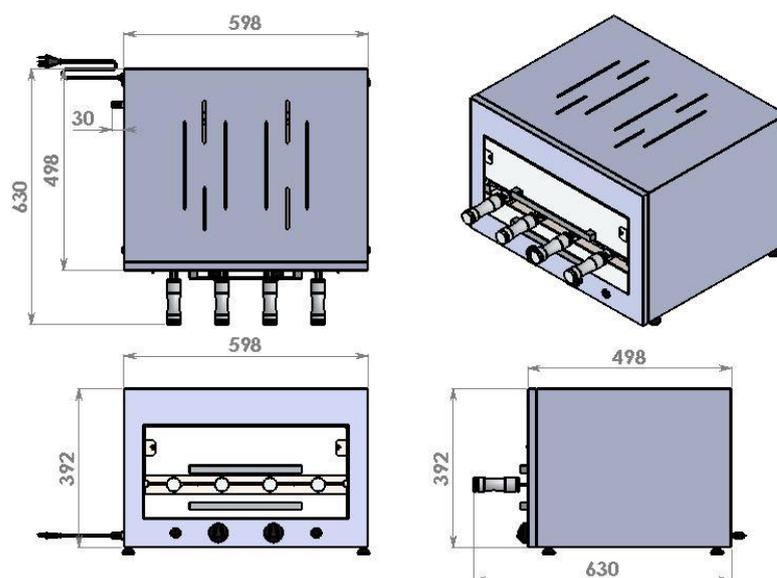
2.2 DIMENSÕES DOS PRODUTOS

TAMANHO	ITCE-BB ELÉTRICA	ITCG4-BB GÁS
Largura	598	598
Altura	374	392
Profundidade	498	498
Profundidade com espeto	630	630
Peso	14	19

⇒ Medidas da Churrasqueira de bancada elétrica

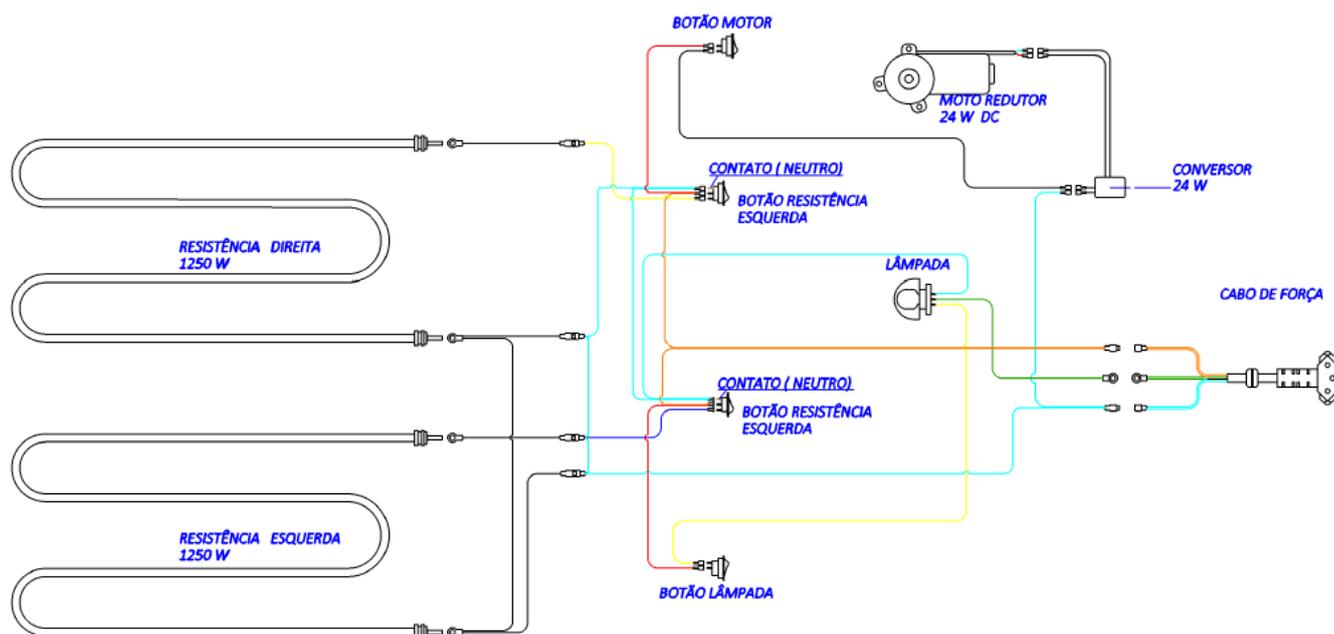


⇒ Medidas da Churrasqueira de bancada a gás



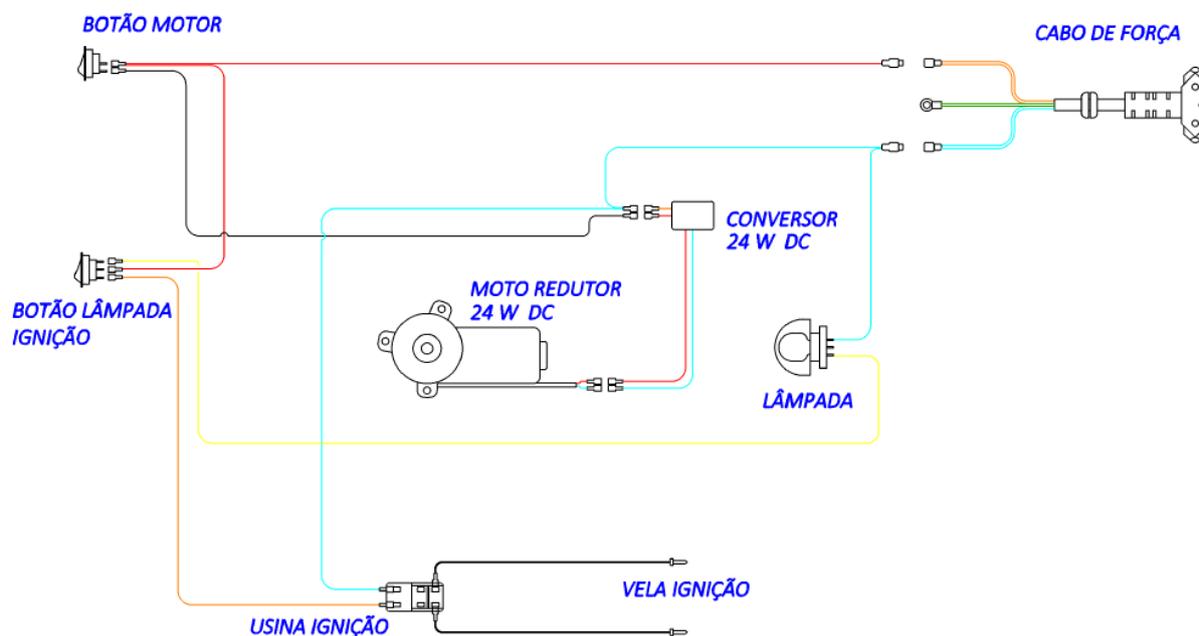
3. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E USO

ESQUEMA ELÉTRICO IT-CE-4 - IT-CE-BB



- ✓ INTERRUPTOR ON/OFF 2 PINOS 10A
- ✓ INTERRUPTOR ON/OFF 2 PINOS 10A
- ✓ INTERRUPTOR C/LED ON/OFF 3 PINOS 15A
- ✓ INTERRUPTOR C/LED ON/OFF 3 PINOS 15A
 - ✓ LAMPADA JD-E14 127V/220Vx25W
- ✓ CONVERSOR BIVOLT 220V/127V /24V
- ✓ R1 RESISTENCIA 127V/220V x 1250W
- ✓ R2 RESISTENCIA 127V/220V x 1250W
 - ✓ MOTOR 28 W 24 Vcc
- ✓ CABO ALIMENTAÇÃO PP 3x2,5 mm x 1,2

ESQUEMA ELÉTRICO IT-CG-BB

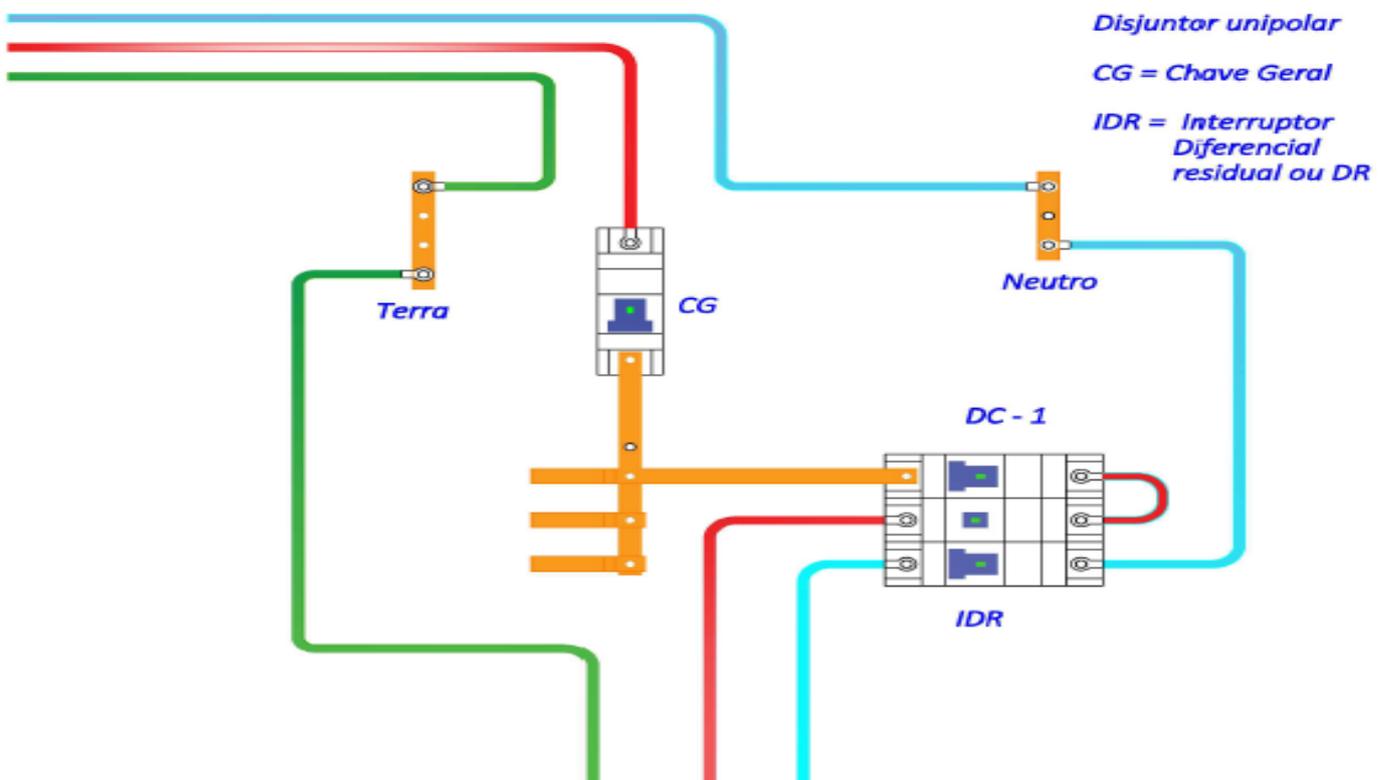


- ✓ 1 INTERRUPTOR ON/OFF 2 PINOS 10A
- ✓ 1 INTERRUPTOR ON/OFF/ PULSAR 3 PINOS 10A
- ✓ 1 LAMPADA JD-E14 127V/220Vx25W
- ✓ 1 CONVERSOR BIVOLT 220V/127V /24V
- ✓ 1 USINA DE IGNIÇÃO
- ✓ 2 VELAS DE IGNIÇÃO
- ✓ MOTOR 28 W 24 Vcc
- ✓ CABO ALIMENTAÇÃO PP 3x1,0 mm x 1,2m

Configuração do quadro elétrico para alimentação da churrasqueira de bancada elétrica

- Recomendamos que haja um circuito elétrico independente para a alimentação do assador 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 FUSÍVEL	DISTÂNCIA MÁXIMA DO MEDIDOR
127 V	4 mm ²	30 A	15 m
220 V		15 A	30 m



3.1 INSTALAÇÃO DO PRODUTO

MODELO ELÉTRICO



Estando tudo certo, instale o assador de Bancada da seguinte forma:

- 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 127V ou 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 eletricista 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.*

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, 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

MODELO ELÉTRICO

- Antes de colocar os espetos com as carnes no assador DE BANCADA, ligue as resistências pressionando os botões brancos, uma luz irá acender nos mesmos, faça isso com a porta de vidro fechada.
- Deixe as resistências aquecendo até ficarem incandescentes (aproximadamente 15 minutos), depois coloque os espetos com a carne.



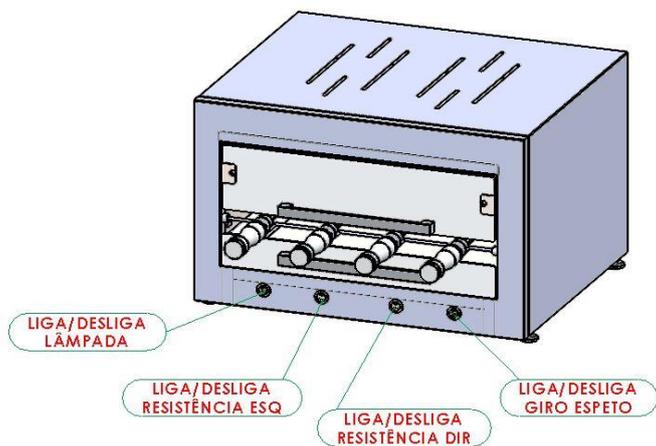
Caso o aparelho esteja sendo usado pela primeira vez, deixe-o ligado durante 30 minutos a fim de eliminar os odores provenientes da primeira queima das resistências.

- Para evitar fumaça puxe a gaveta coletora de gordura e coloque água na mesma, 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. Feche a gaveta
- Ao colocar os espetos, levante a porta de vidro e encaixe a ponta deles no eixo de arraste, em cruz, no fundo da churrasqueira. Depois encaixe o canal da roldana na parte de cima da gaveta no apoio do espeto.



As carnes devem ser distribuídas de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

- Feche a porta de vidro e acione o botão para ligar o giro dos espetos.
- Para visualizar melhor as carnes acendam a lâmpada interna acionando o botão da luz.
- Para retirar os espetos desligue o giro deles, abra a porta de vidro desencaixe a roldana do apoio na gaveta e puxe para fora.



ra 5 – Controles da churrasqueira elétrica de bancada IT-CE-BB

MODELO A GÁS

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 puxe a gaveta coletora de gordura e coloque água na mesma, 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. Feche a gaveta, cada 45 min de uso, adicionar + água
- Ao colocar os espetos, levante a porta de vidro e encaixe a ponta deles no eixo de arraste, em cruz, no fundo da churrasqueira. Depois encaixe o canal da roldana na parte de cima da gaveta no apoio do espeto.

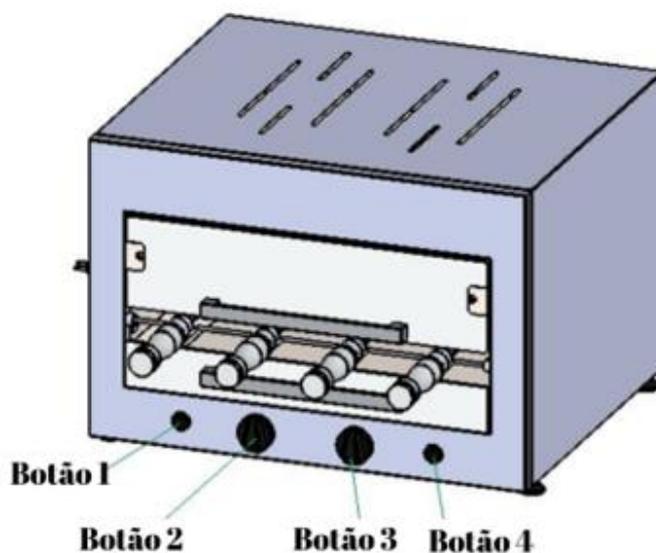


As carnes devem ser distribuídas de forma homogênea em cada espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

- Antes de colocar os espetos com as carnes na churrasqueira, ligue os queimadores, pressionando e girando o botão no sentido anti-horário, até a posição fogo alto, acione a tecla de ignição, faça isso com a porta de vidro fechada.

Deixe os queimadores aquecendo até ficarem incandescentes (aproximadamente 10 minutos), depois coloque os espetos com a carne, ajuste a temperatura desejada

Figura 6 – Controles da churrasqueira a gás de bancada IT-CG-BB



Traves:

Para ligar os queimadores é necessário seguir os seguintes passos:

- PASSO 1 - Libere a válvula do gás, verifique se o botão de controle dos queimadores (2 e 3) está na posição desligado.
- PASSO 2 - Pressione e gire o botão (2 e 3) no sentido anti-horário até a posição alta, mantenha o botão pressionado e acione a tecla de ignição (botão 1) , após , ascender o queimador e manter o botão pressionado por aproximadamente 3 a 4 segundos, para ativar a válvula de segurança.
- PASSO 3- Ajustar a temperatura girando os botões (2 e 3) para posição alta ou baixa .
- PASSO 4- Ligar o botão 4 para girar os espetos
- PASSO 5- Para ascender a lâmpada interna, acionar o botão 1
- PASSO 6- Para desligar completamente, gire o botão (2 e 3) na posição OFF

- 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 painel frontal podem ser altas quando o equipamento está em operação;*
- *Abra a porta de vidro sempre através do puxador, usando uma luva de proteção.*
- *Não toque no vidro durante a utilização do equipamento, risco de queimaduras.*
- *Sempre manuseie a gaveta através do puxador, usando uma luva de proteção;*
- *Não borrife água na porta de vidro enquanto estiver muito quente, pois poderá ocasionar sua quebra.*



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 frontal da CHURRASQUEIRA ELÉTRICA.

- Limpe o equipamento depois que ele estiver frio
- limpe o painel frontal, 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
O equipamento liga, mas não giram os espetos	Motor com problema	Encaminhe para a Assistência Técnica
	Verificar eixo de arraste	Lubrifique o eixo com óleo de máquina
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

A CHURRASQUEIRA DE BANCADA ITANOVA é garantida 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 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: ___/___/_____

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

E-mail: assistencia@itanova.com.br

Site: www.itanova.com.br