

**GRILL ELÉTRICO DE EMBUTIR EM
BANCADA COM TAMPA, GRELHA
E GRELHA ARGENTINA
IT-GRE2-PLUS-220V**

ITANOVA



MANUAL DO PRODUTO

1. INTRODUÇÃO	03
2. ALERTAS DE SEGURANÇA	04
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	05
3.1. Características Técnicas	05
3.2. Dimensões do Grill	06
3.3. Tabela de medidas para furo no nicho	08
4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO	09
4.1. Instalação em pedra	09
4.2. Esquema elétrico GRE-2	10
4.3. Configuração do quadro elétrico para alimentar o grill	11
4.4. Como ligar o Grill	12
4.5. Como usar o Grill	13
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	14
6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	15
7. TERMO DE GARANTIA	15
8. SAC ITANOVA	18
9. RECEITA DE PICANHA	19
10. ITANOVA NAS REDES SOCIAIS	20

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

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESTE GRILL TÊM AS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES:

- 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 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.

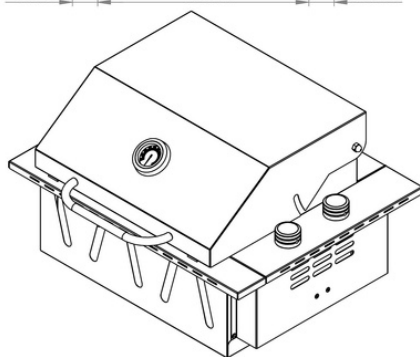
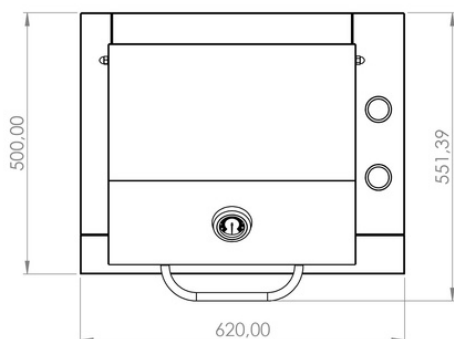
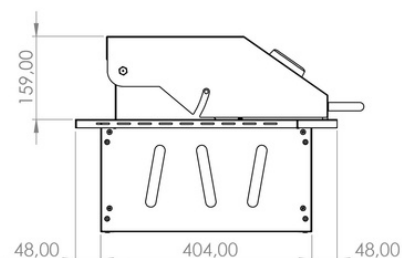
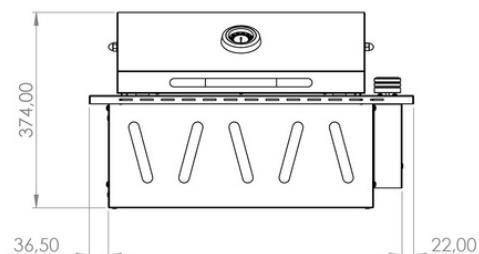
3.1. Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	GRE-2
Número de resistências	2 unidades
Potência de cada resistência	2100 W
Potência total	4200 W
Peso	22 kg
Amperagem do equipamento	19,1 A

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

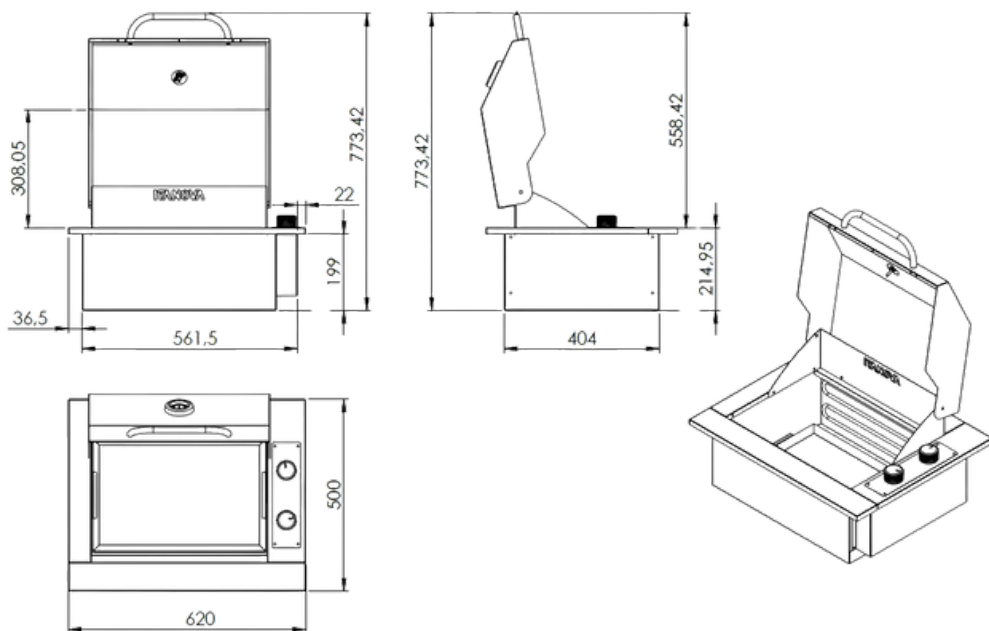
3.2. Dimensões do Produto

TAMANHO	GR-2
Largura	620 mm
Altura	500 mm
Profundidade	200 mm
Area de cozimento Largura x Altura	450x340 mm
Peso	22 kg



3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

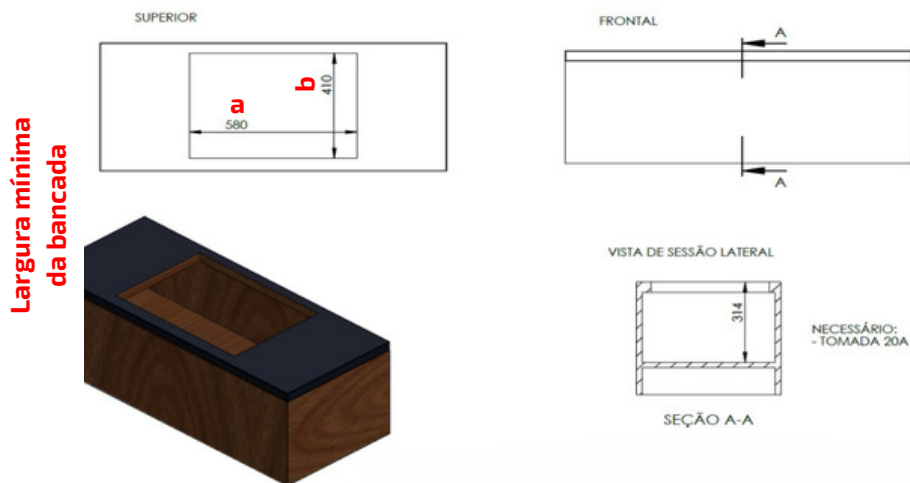
3.2. Dimensões do Produto



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		
GRE-2	580 mm	410mm	650 mm	22 kg



Necessário:

- Ponto de energia com tomada de 20A (no nicho ou próximo)

4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.1. 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 RÁIO), este tipo de recorte suaviza a formação de micro trincas e posterior quebra.



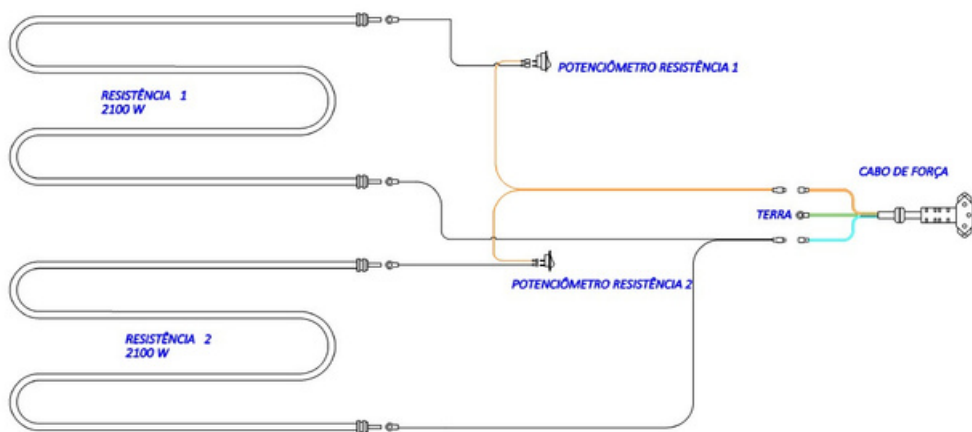
- Recorte, quando cruzado fragiliza a pedra e pode gerar trincas e (ou) a quebra da pedra.



4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO

4.2. Esquema elétrico GRE-2

COMPONENTES	QUANTIDADES
Potenciometro de temperatura 50-320 16A	2 unidades
Resistência 220V x 2100W	2 unidades
Cabo alimentação PP 3x2,5 mmx1,2 m	1 unidade

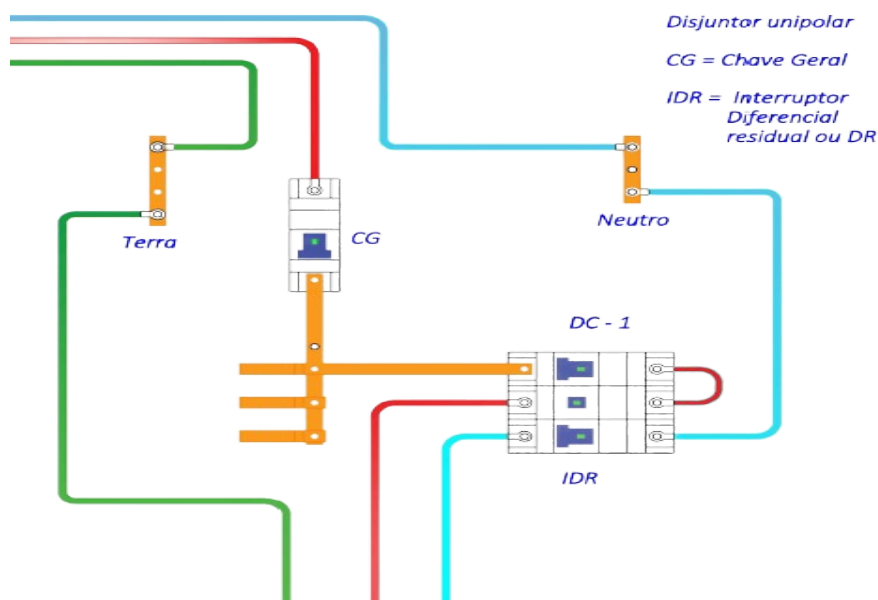


4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO

4.3. Configuração do quadro elétrico para alimentar o Grill

- 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 do aparelho	220V
Seção mínima do condutor	4 mm ²
Disjuntor ou fusível	30A
Distância máxima do medidor	15 m



4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.4. Como ligar o Grill

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

- 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 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.

4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.5. Como usar o Grill

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

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

AVISO:



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

ATENÇÃO:

- A temperatura do equipamento pode ser alta quando o 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	CAUSAS	SOLUÇÕES
O equipamento não liga	1. Falta de energia	1. Verifique falta de energia 2. Verifique se a tomada está em bom estado
	1. Problema no circuito elétrico	1. Encaminhe para a Assistência Técnica
Cabo de força danificado	1. Problema no transporte ou instalação do equipamento	1. Encaminhe para a Assistência Técnica

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

O 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**

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 LTDA (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.



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

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



(54) 9 9969-6320

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! 😊😋😌

10. 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



(54) 9 9969-6320

The logo for Itanova features the word "ITANOVA" in a bold, dark blue, sans-serif font. The letter "I" is stylized with three horizontal blue lines above it.

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