

GRILL 3 QUEIMADORES AMERICANA IT-BBQ3

ITANOVA



MANUAL DO PRODUTO

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	03
2. ALERTAS DE SEGURANÇA	04
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	05
3.1. Características Técnicas	05
3.2. Dimensões do Produto	06
3.3. Dimensões do Nicho	07
4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO	08
4.1. Instalação do GÁS GLP	08
4.2. Instalação do GÁS GN	09
4.3. Regulagem dos queimadores	09
4.4. Como ligar o produto	10
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	11
6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS	12
7. TERMO DE GARANTIA	13
8. SAC	16
9. RECEITA DE PICANHA	17
10. ITANOVA NAS REDES SOCIAIS	18

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.
- 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.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESTA CHURRASQUEIRA TÊM AS SEGUINTE ESPECIFICAÇÕES:

- Pannel 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.

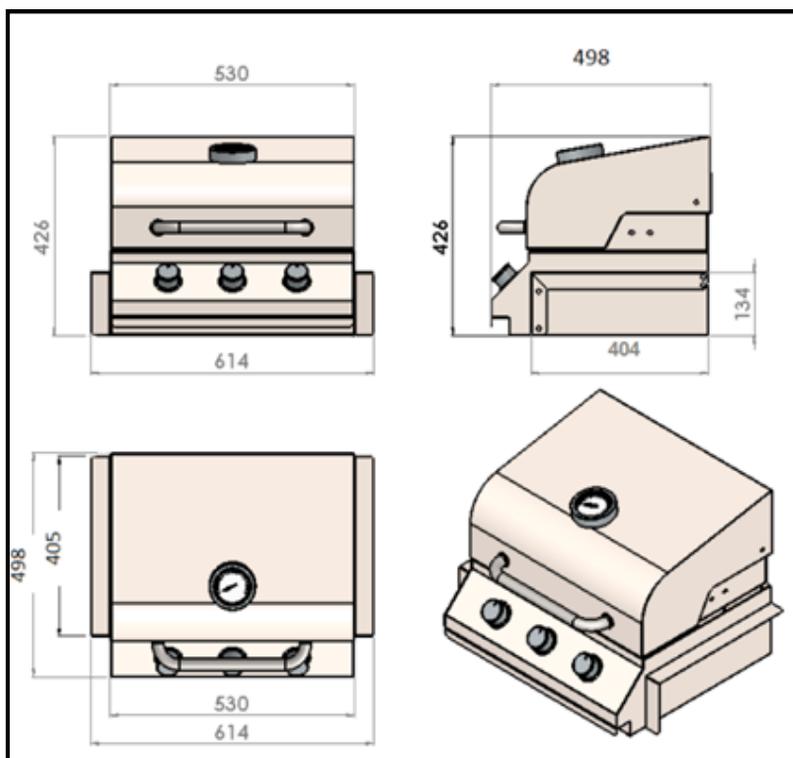
3.1. Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	IT-BBQ03
Tipo de gás	Natural GN
Bandeja coletora	1
Queimadores tubulares	3
Defletores	3
Grelha em inox	3
Potência queimadores	2,8 kW
Bico injetor	furo de 1,2 mm

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.2. Dimensões do Produto

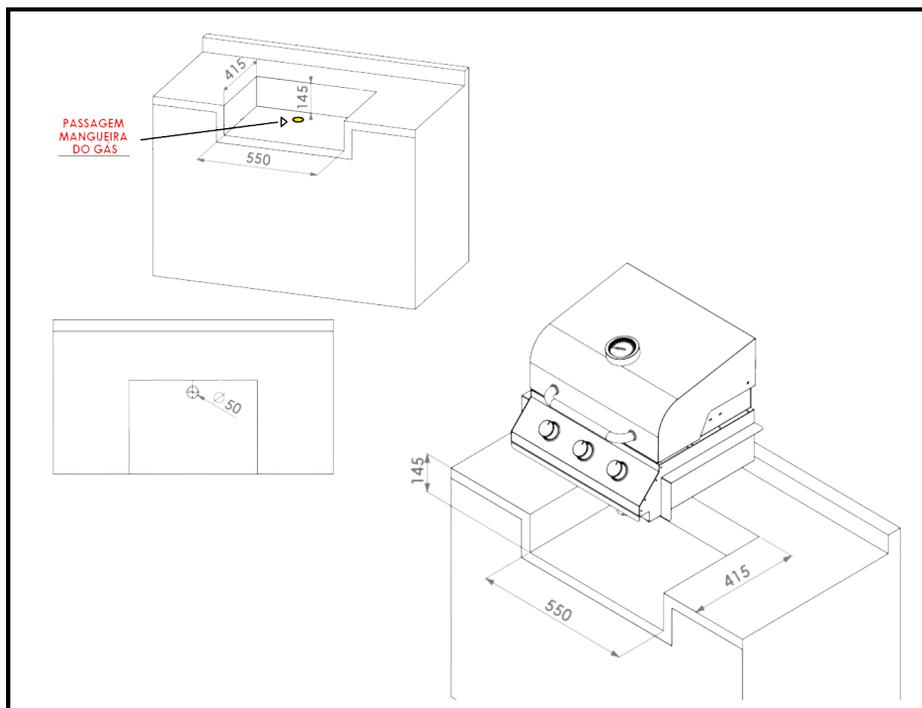
TAMANHO	IT-BBQ03
Largura	530 mm
Altura	426 mm
Profundidade	498 mm
Peso	19 kg



3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.3. Dimensões do Nicho

TAMANHO	IT-BBQ03
Largura	550 mm
Altura	145 mm
Profundidade	415 mm
Furo p/mangueira	∅ 50 mm



4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO

4.1. 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

4.2. 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)

4.3. Regulagem dos queimadores

Verifique a cor da chama que sai do queimador após ligar o aparelho e siga a indicação abaixo:

- Chama azul -----plug aberto até a metade (posição correta)
- Chama amarela ----- plug fechado completamente (com a chave de fenda Philips afrouxe o parafuso e leve o plug para a posição correta)



POSIÇÃO CORRETA

4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

4.4. Como ligar o produto

Para ligar a churrasqueira 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

ATENÇÃO:



- 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.

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.

6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÕES
Os queimadores não acendem com o sistema de ignição	<ol style="list-style-type: none"> 1. botijão de gás vazio 2. registro com defeito 3. obstrução no queimador 4. obstruções no bico de gás ou mangueira 5. fio do eletrodo solto 6. fio do eletrodo desconectado na usina de ignição 7. eletrodo ou fio danificado no botão de ignição 	<ol style="list-style-type: none"> 1. substituir por botijão cheio 2. mandar verificar ou substituir o registro de gás 3. limpar queimador 4. limpar bico e mangueira de gás 5. reconectar fio 6. reconectar fio 7. substituir o eletrodo e fio da ignição
O queimador não acende com fósforo	<ol style="list-style-type: none"> 1. botijão de gás vazio 2. registro com defeito 3. obstrução nos queimadores 4. obstruções nos bicos de gás ou mangueira 	<ol style="list-style-type: none"> 1. substituir o botijão de gás 2. mandar verificar ou substituir o registro de gás 3. limpar queimador 4. limpar bico e mangueira de gás
Chama baixa ou flashback (incêndio no tubo do queimador/um assobio ou barulho vibrante pode ser ouvido)	<ol style="list-style-type: none"> 1. botijão de gás muito pequeno (pouca pressão) 2. obstruções no queimador 3. obstruções nos bicos de gás ou mangueira 4. vento 	<ol style="list-style-type: none"> 1. use botijão P13 (recomendável) 2. limpe o queimador 3. limpe os bicos de gás e a mangueira 4. use a churrasqueira em um local protegido do vento

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 CHURRASQUEIRA 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: 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: __/__/____

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

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.

Passa 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!

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



ITANOVA

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