



MANUAL DO USUÁRIO  
CHURRASQUEIRA DE EMBUTIR  
LINHA ELEGANZA

**MODELO: EE4-T**  
**Modelo a Gás**





|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 - Parabéns pela escolha e Apresentação.....                                              | 3  |
| 1.1 - Agradecimento.....                                                                   | 3  |
| 1.2 - Sobre a DANTINI.....                                                                 | 3  |
| 2 - Especificações do modelo .....                                                         | 4  |
| 3 - Acessório grelha argentina modelo GA4.....                                             | 5  |
| 4 - Dimensões do modelo .....                                                              | 6  |
| 5 - Informações de segurança.....                                                          | 7  |
| 5.1 - Instalação do ponto de gás do cliente.....                                           | 7  |
| 5.2 - Recomendações de segurança.....                                                      | 7  |
| 5.3 - Orientação ao usuário.....                                                           | 8  |
| 6 - Instalação do ponto de gás do cliente.....                                             | 9  |
| 7 - Instalação na bancada do modelo EE4-T.....                                             | 10 |
| 8 - Operação do equipamento .....                                                          | 11 |
| 8.1 - Informações gerais.....                                                              | 11 |
| 8.2 - Simbologia do equipamento.....                                                       | 11 |
| 8.3 - Procedimento para acender o queimador da churrasqueira com válvula de segurança..... | 12 |
| 8.4 - Sistema de ignição dos queimadores.....                                              | 13 |
| 8.4.1 - Troca da pilha do ignitor elétrico.....                                            | 13 |
| 8.4.2 - Limpeza e ajustes dos eletrodos de ignição.....                                    | 13 |
| 8.5 - Ajuste de temperatura do equipamento .....                                           | 14 |
| 8.6 - Modo de utilizar com o mínimo de fumaça.....                                         | 14 |
| 9 - Limpeza e manutenção do usuário.....                                                   | 15 |
| 9.1 - Limpeza das partes móveis .....                                                      | 15 |
| 9.2 - Limpeza da churrasqueira .....                                                       | 15 |
| 9.3 - Cuidados especiais .....                                                             | 15 |
| 10 - Solução de problemas.....                                                             | 16 |
| 11 - Termo de garantia.....                                                                | 17 |

1 - PARABÉNS PELA ESCOLHA E APRESENTAÇÃO

## 1.1 - Agradecimento

**Agradecemos pela escolha DANTINI.** Ao adquirir uma de nossas churrasqueiras, você escolhe tecnologia, segurança e design premium para elevar seus momentos de convivência ao redor da brasa. Nossa paixão é transformar o churrasco em uma experiência profissional e prazerosa, aliando robustez de inóx, isolamento térmico eficiente e sistemas de segurança avançados. Este manual traz informações claras para o uso seguro, manutenção e aproveitamento máximo do seu equipamento. Conte conosco para suporte técnico, peças originais e assistência especializada. Bem-vindo à família DANTINI.

## 1.2 - Apresentação

A DANTINI nasceu com a missão de transformar o churrasco em uma experiência de alto desempenho. Em cada equipamento, unimos aço inox de qualidade, design contemporâneo e durabilidade superior, suportados por tecnologias que promovem segurança total, isolamento térmico eficaz e desempenho profissional em qualquer cenário. Nossos modelos utilizam queimadores de alta eficiência, controle preciso de chama e sistemas de segurança industriais que detectam a ausência de chama e interrompem o fluxo de gás, protegendo famílias e ambientes comerciais. Pensadas para facilitar o uso, as churrasqueiras DANTINI combinam facilidade de limpeza, acesso a peças de manutenção e acabamento refinado, que valorizam qualquer espaço gourmet. Este manual traduz a DANTINI: desempenho profissional, durabilidade e design premium para o seu espaço.



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini\\_equipamentos](https://www.instagram.com/dantini_equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](https://api.whatsapp.com/message/21983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



DANTINI



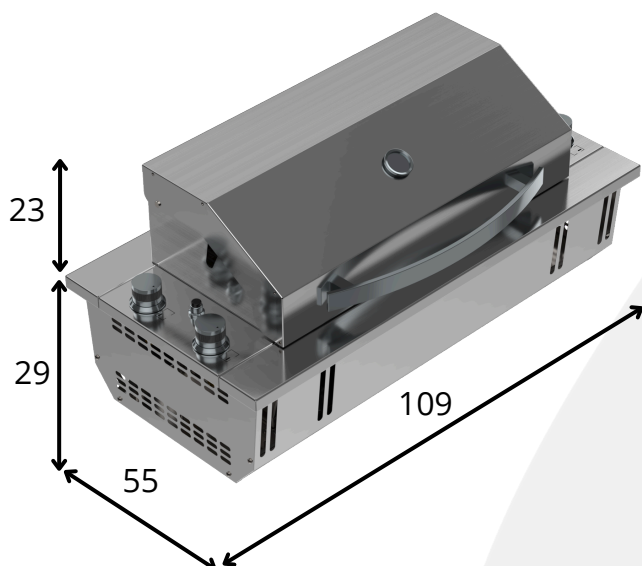
ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



## 2 - ESPECIFICAÇÕES

**MODELO: EE4-T**



- Churrasqueira de embutir.
- Construída 100% em aço INOX escovado.
- Aquecimento a gás.
- Tipo sem fumaça.
- 4 Queimadores a gás de infravermelho.
- 4 Válvulas de gás industriais com sistema de segurança de falta de chama.
- 2 Botões de acendimento automático.
- 2 Botões de controle de temperatura metálicos e cromados com acabamento de silicone.
- Puxador de 60 cm em inox 304 polido.
- 2 Bandejas coletoras de resíduos para facilitar a limpeza.
- 2 Grelhas uruguaias de inox 304 medindo (37x34) cm.
- Tampa com altura de 23 cm e apoio para 1 espeto. Com isolamento térmico.
- Prateleira superior de descanso:  
(Comprimento 78 x Profundidade 15) cm.
- Termômetro de inox com indicação de temperatura.
- Isolamento térmico em todo o corpo e tampa.
- Medidas externas com tampa fechada:  
(Comprimento 109 x Profundidade 55 x Altura 52) cm.
- Medidas de recorte no tampo:  
(Comprimento 106 x Profundidade 51) cm.  
(Profundidade mínima da bancada 62 cm).
- Peso 44 Kg.
- Potência máxima de 9000 Kcal/h.
- Consumo de gás máximo 800 g/h.
- Entrada de gás rosca macho de 1/2".
- Entrada de gás com rosca macho de 1/2", localizada na parte inferior do equipamento.



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



@dantini Equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



# DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

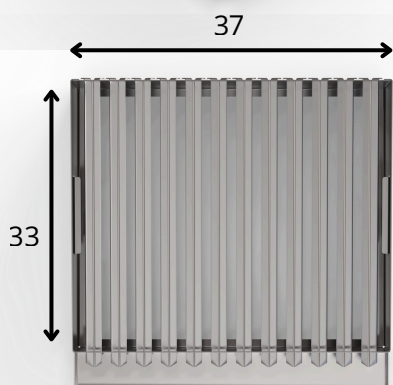
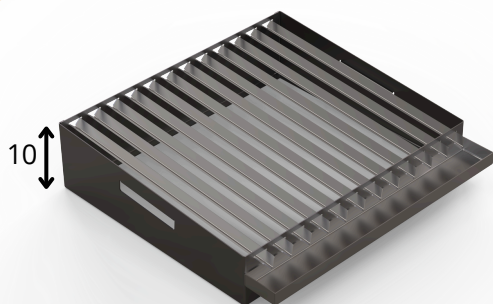
Mais informações





## 3 - ACESSÓRIO

MODELO: GA4



- **GRELHA ARGENTINA**
- Opcional, solicitar compra.
- Construída 100% em aço INOX.
- Cantoneiras removíveis para facilitar a limpeza.
- Medidas externas grelha argentina:  
(Comprimento 37 x Profundidade 33 x Altura 10) cm.
- Calha coletora de gordura, medidas externas:  
(Comprimento 37 x Profundidade 5 x Altura 2) cm.
- **Compatível com os modelos abaixo:**  
LINHA IMPERIALE: IB4-T  
LINHA RAFFINATO: RG4  
LINHA AVVENTURA: A4



GRELHA ARGENTINA

GRELHA URUGUAIA



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



@dantini\_equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



# DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

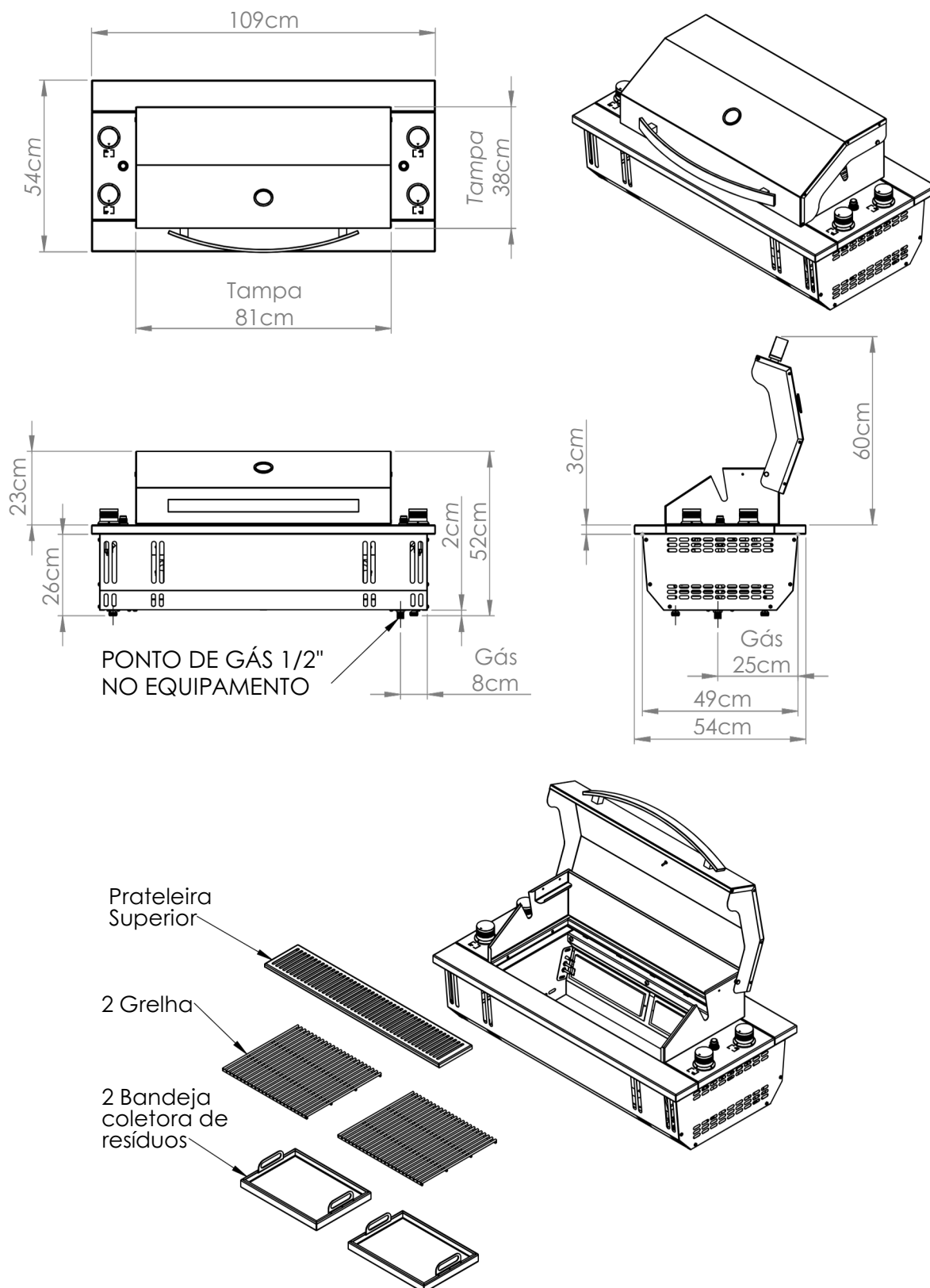
Mais informações



5



## 4- DIMENSÕES DO MODELO: EE4-T



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



@dantini Equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



# DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



## 5- INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

### 5.1 - Instalação do ponto de gás do cliente

**Profissional Qualificado:** A instalação do ponto de gás deve ser realizada por um profissional habilitado, de acordo com as normas da ABNT NBR 13932, que estabelece diretrizes para instalações de gás.

**Verificação de Vazamentos:** Antes de utilizar a churrasqueira pela primeira vez, verifique se há vazamentos no sistema de gás. Use uma solução de água e detergente para identificar bolhas, que indicam vazamentos. Nunca utilize fogo para esse teste.

**Localização Adequada:** A churrasqueira deve ser instalada em uma área bem ventilada, longe de materiais inflamáveis e de fontes de calor. Siga as recomendações do fabricante sobre a distância mínima em relação a paredes e outros objetos.

### 5.2 - Recomendação de segurança

A segurança é uma prioridade fundamental ao utilizar churrasqueiras a gás. Tanto na instalação quanto na operação, é crucial seguir práticas recomendadas para garantir um ambiente seguro e evitar acidentes. A Dantini recomenda que todos os usuários se atentem às seguintes diretrizes:

#### ATENÇÃO:



Para evitar a formação de chamas durante o uso da churrasqueira a gás, devido à gordura que pinga de carnes gordurosas (porco, frango, etc.) e entra em contato com a superfície quente da bandeja coletora de resíduos, É ESSENCIAL COLOCAR ÁGUA NA BANDEJA COLETORA DE GORDURA ANTES DE INICIAR O GRELHADO.

#### ADVERTÊNCIA:



Se a churrasqueira já estiver em chamas, feche o gás dos queimadores através do botão e desligue o fornecimento de gás. NUNCA JOGUE ÁGUA DIRETAMENTE NAS CHAMAS, pois isso pode causar uma explosão. Siga os procedimentos de combate ao incêndio adequados (procure utensílios para abafar o fogo).



**Advertência:** O equipamento não deve ser utilizado com potência máxima, ou seja, com todos os queimadores ligados na posição **FOGO ALTO COM A TAMPA FECHADA POR PERÍODOS PROLONGADOS**, pois pode ocorrer superaquecimento e danos estruturais ou de componentes internos **não cobertos pela garantia**. Em situações excepcionais, é aceitável manter a tampa fechada com todos os queimadores ligados no fogo alto por até 20 minutos. Porém isso não deve tornar-se prática padrão. Além disso, observe o termômetro da tampa que **não exceda 330 °C com a tampa fechada**.



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini Equipamentos](https://www.instagram.com/dantini Equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](https://api.whatsapp.com/send?phone=21983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



### 5.3 - Orientação ao usuário

**Leitura do Manual:** Antes de operar a churrasqueira, leia atentamente o manual de instruções para entender o funcionamento correto dos queimadores e sistema de ignição.

**Supervisão:** Nunca deixe a churrasqueira sem supervisão enquanto estiver em uso, especialmente se houver crianças ou animais nas proximidades.

**Uso de Equipamentos de Segurança:** Utilize luvas e utensílios adequados para evitar queimaduras ao manusear alimentos ou ao ajustar a temperatura da churrasqueira.

**Para garantir uma experiência segura e agradável ao utilizar sua churrasqueira Dantini, é fundamental seguir as seguintes orientações:**



**Superfícies Quentes:** Durante o uso, evite tocar na moldura de acabamento de inox, grelha ou bandeja coletora de gordura. Essas superfícies podem atingir altas temperaturas e causar queimaduras. Sempre tenha cautela ao manusear.



**Verificação de Gás:** Antes de acender a churrasqueira, verifique se todas as conexões de gás (botijão, registro, registro esférico na parede e espigão) estão livres de vazamentos. Jamais acenda a churrasqueira se não tiver certeza de que todos esses itens estão seguros.



**Reposição de Água:** Se precisar repor a água na bandeja durante o churrasco, desligue a churrasqueira antes de realizar o reabastecimento. Aguarde pelo menos 5 minutos para que a bandeja esfrie. Isso previne o risco de labaredas, que podem ocorrer quando a gordura aquecida na bandeja entra em contato com a água.



**Armazenamento Seguro:** Não armazene ou utilize produtos inflamáveis nas proximidades da churrasqueira ou de qualquer outro aparelho que produza chama. Isso é essencial para evitar incêndios e garantir a segurança.



**Atenção : Cuidados ao acender a churrasqueira** nunca se debruce sobre a churrasqueira ou projete o rosto em direção a ela durante o acionamento. É importante manter uma distância segura para evitar queimaduras ou acidentes.

Seguir estas orientações ajudará a garantir que você aproveite ao máximo sua churrasqueira Dantini enquanto mantém a segurança em primeiro lugar.



**Cheiro de gás:** Desligue a churrasqueira e a fonte do gás e aguarde o gás se dissipar. Não utilizar a churrasqueira até que o vazamento de gás seja solucionado em sua instalação.



**Advertência: Nunca acenda a churrasqueira sem a bandeja coletora de resíduos instalada.**



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini Equipamentos](mailto:@dantini Equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](tel:(21)983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações





## 6 - INSTALAÇÃO DO PONTO DE GÁS DO CLIENTE

O ponto de gás do cliente deve ser para gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou GN (Gás Natural, de rua). Para o gás GLP ou GN use um regulador de baixa pressão adequado (Exemplo: válvula do botijão com vazão 2 kg/h ou maior), em conformidade com a norma NBR 8473. **Não utilize reguladores de alta pressão ou que estejam fora da validade.**

### ATENÇÃO:

**O PADRÃO DO EQUIPAMENTO É PARA GÁS GPL. PARA GÁS GN SOLICITAR NA COMPRA.**

Para gás GLP (gás de botijão) a pressão de instalação deve ser de 2,8 KPa ou 280 mmca.

Para gás natural (GN-Natural) a pressão de instalação deve ser de 2 KPa ou 200 mmca.

### Componentes de instalação para botijão P13 gás GLP:

- Regulador de gás para baixa pressão (Válvula de botijão) com 2,8 KPa de 2kg/h conforme NBR 8473. Com registro.
  - Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25 m conforme norma NBR 14177.
- Pressão de trabalho GLP 2,8 kPa.

### Componentes de instalação para gás encanado GLP:

- Registro de esfera de 1/2", usar veda rosca em fita ou líquido.
- Regulador de gás para baixa pressão com 2,8 kPa. Vazão de 2kg/h ou maior.
- Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25 m conforme norma NBR 14177.

Pressão de trabalho GPL 2,8 kPa.

### Componentes de instalação para gás encanado GN:

- Registro de esfera de 1/2", usar veda rosca em fita ou líquido.
- Regulador de gás para baixa pressão com 2 kPa. Vazão de 2kg/h ou maior.
- Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25 m conforme norma NBR 14177.

Pressão de trabalho GN 2 kPa.

### EXEMPLOS DOS COMPONENTES (OBSERVAÇÃO: seguir as especificações acima):



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



@dantini Equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



# DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



## 7 - Instalação na bancada do modelo: EE4-T

Figura 1: Vista isométrica.

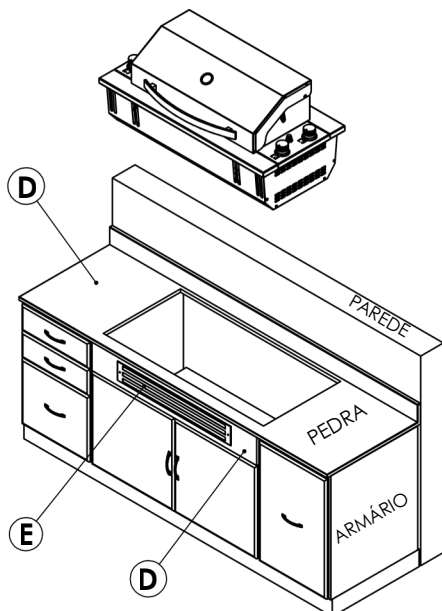
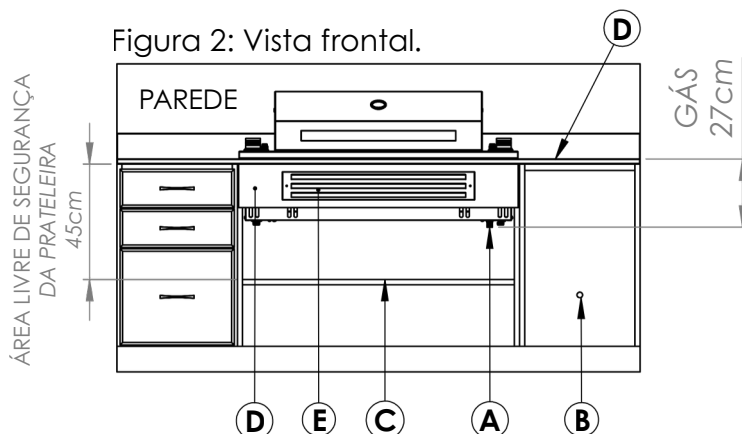


Figura 2: Vista frontal.



### OBSERVAÇÕES:

- A** - Entrada de gás de 1/2" na churrasqueira (Fig. 2).
- B** - Ponto de saída de gás de 1/2" e registro na parede (Fig. 2).
- C** - Distância mínima de 45 cm entre a prateleira separadora do nicho de instalação da churrasqueira e o tampo, mantendo-se livre de qualquer objeto, utensílio inflamável ou não (Fig. 2).
- D** - Necessário material resistente ao calor (Fig. 1 e 3).
- E** - Veneziana de ventilação (Fig. 1 e 2), deve ser instalada em situações onde as entradas de ar são mínimas.

### NICHO PEDRA/GRANITO: 106 x 51 cm.

Figura 3: Vista superior pedra/granito.



Para instalação de churrasqueiras na bancada, recomenda-se prever aberturas de ventilação na parte frontal da bancada. A Dantini disponibiliza acessório tipo veneziana para encaixe frontal, como item opcional na compra. Em situações sem portas ou com entradas de ar mínimas, deve-se assegurar ventilação mínima adicional, pois os queimadores requerem oxigênio para o funcionamento adequado. Em bancada com frontal de granito ou pedra resistente ao calor, entrada de ar adequada (área mínima de 200 cm²) e com largura acima de 60 cm, dispensa-se o uso da veneziana.

### Componentes de instalação para botijão P13 gás GLP:

- Regulador de gás para baixa pressão (Válvula de botijão) com 2,8 kPa de 1kg/h ou 2kg/h conforme NBR 8473. Com registro.
- Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25 m conforme norma NBR 14177.
- Pressão de trabalho GLP 2,8 kPa.

### Componentes de instalação para gás encanado GLP:

- Registro de esfera de 1/2", usar veda rosca em fita ou líquido.
- Regulador de gás para baixa pressão com 2,8 kPa.
- Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25 m conforme norma NBR 14177.
- Pressão de trabalho GPL 2,8 kPa.

### Componentes de instalação para gás encanado GN:

- Registro de esfera de 1/2", usar veda rosca em fita ou líquido.
- Regulador de gás para baixa pressão com 2,2 kPa.
- Mangueira metálica flexível de 1/2" com até 1,25 m conforme norma NBR 14177.
- Pressão de trabalho GN 2,2 kPa.

| GÁS                            |
|--------------------------------|
| Pressão para gás GLP: 285 mmca |
| Pressão para gás GN: 220 mmca  |

| Tabela de conversão de pressão |          |           |
|--------------------------------|----------|-----------|
| 285 mmca                       | 2,79 kPa | 28,5 mbar |
| 220 mmca                       | 2,15 kPa | 22,0 mbar |



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini Equipamentos](mailto:@dantini Equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](https://api.whatsapp.com/send?phone=5521983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



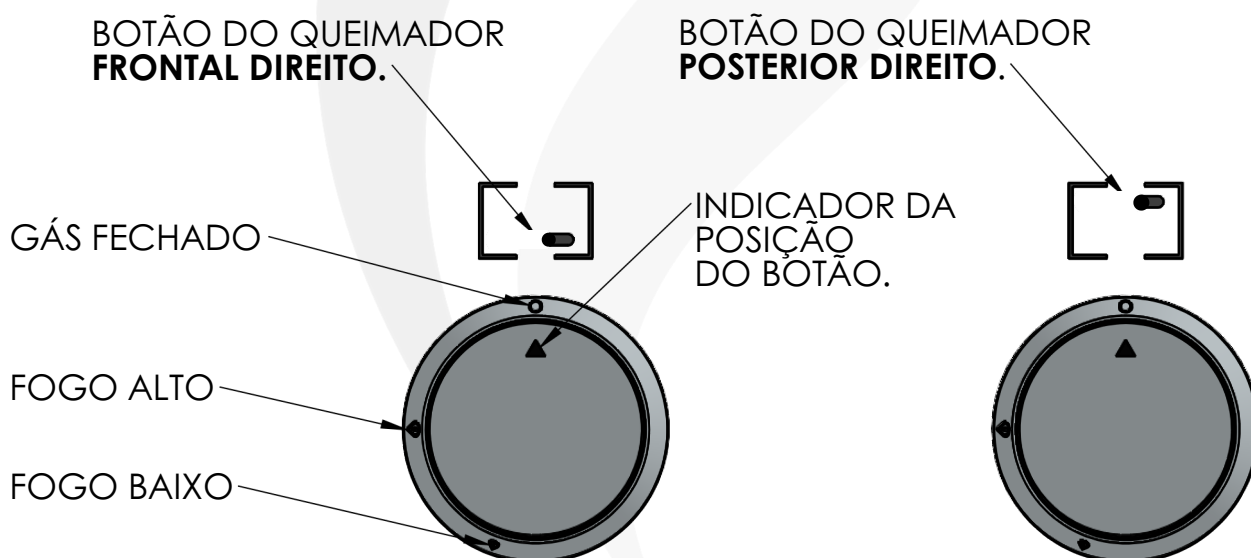
## 8 - OPERAÇÃO DO EQUIPAMENTO E ACENDENDO OS QUEIMADORES

### 8.1 - Informações gerais

O equipamento possui **válvula de segurança de falta de chama**, que é uma tecnologia essencial para garantir a operação segura de aparelhos a gás, como churrasqueiras e fornos. Este sistema é composto por uma válvula de gás e um sensor termopar. O sensor termopar monitora a presença da chama durante a operação: se a chama se apagar por qualquer motivo, a válvula de segurança é ativada, cortando imediatamente o fornecimento de gás. Isso evita vazamentos perigosos e possíveis explosões, assegurando a proteção do usuário e do ambiente. É fundamental realizar verificações periódicas para garantir que tanto a válvula de gás quanto o sensor termopar estejam funcionando corretamente, contribuindo assim para a operação segura do equipamento. Caso a chama não permaneça acesa ao realizar o acendimento do queimador, pode haver problema no sistema de segurança. Solicitar assistência técnica.

- Para assegurar a ignição eficaz do equipamento a gás, mantenha água e gordura longe do queimador, do eletrodo de ignição e do sensor termopar; resíduos no queimador ou eletrodo de ignição podem contaminar esses componentes, causando falhas na ignição e no funcionamento da churrasqueira. Por isso, eles devem estar sempre limpos.
- Mantenha sempre crianças e animais longe do equipamento. As temperaturas em muitas partes do equipamento são altas podendo causar queimaduras. Não permita que as crianças liguem ou operem o equipamento.

### 8.2 - Simbologia do equipamento



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini\\_equipamentos](mailto:@dantini_equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](https://api.whatsapp.com/send?phone=21983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



### 8.3 - Procedimento para Acender o Queimador da Churrasqueira com Válvula de Segurança



**Advertência:** Nunca acenda a churrasqueira sem a bandeja coletora de resíduos instalada.

Botão livre



Botão Apertado

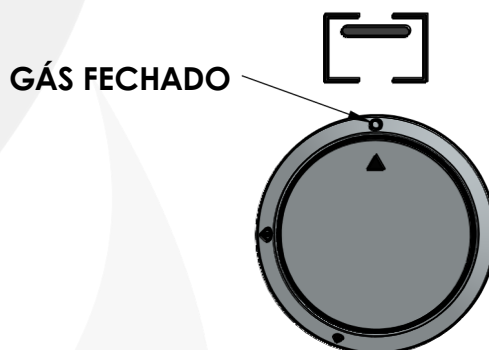


Apertar o botão para permitir o giro.  
(Sistema de segurança)

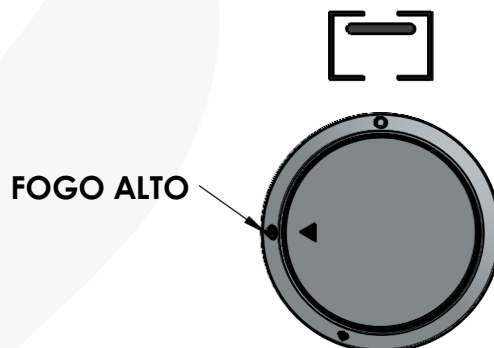
**Passo 1:** Com o botão na posição “Gás fechado” pressione o botão para baixo para permitir que ele gire. Em seguida, gire-o no sentido anti-horário até a posição de “Fogo Alto”.

**Atenção:** Após o início do giro do botão, ele tende a parar na posição correta de “Fogo Alto”.

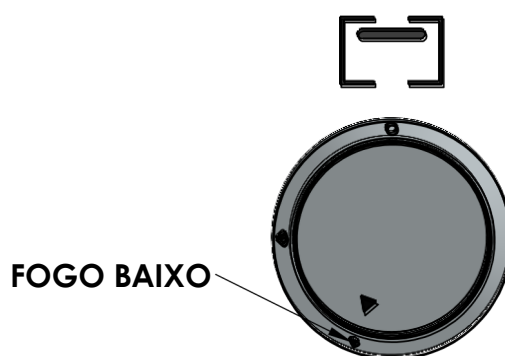
O queimador só acende na posição “Fogo Alto”.



**Passo 2:** Com o botão na posição de “Fogo Alto”, pressione-o para baixo e mantenha-o pressionado. Em seguida, **acenda o queimador usando o ignitor elétrico ou um fósforo para acender o queimador.** Após acender, não solte o botão da válvula de gás durante o acendimento; continue mantendo-o pressionado.



**Passo 3:** Mantenha o botão pressionado por 5 a 15 segundos, até que o queimador fique incandescente e a válvula de segurança seja acionada. Logo após, você pode soltar o botão. Se o queimador apagar, repita o processo.



**Passo 4:** Ajuste para “Fogo Baixo” ou “Fogo Alto” de acordo com sua necessidade.



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



@dantini Equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



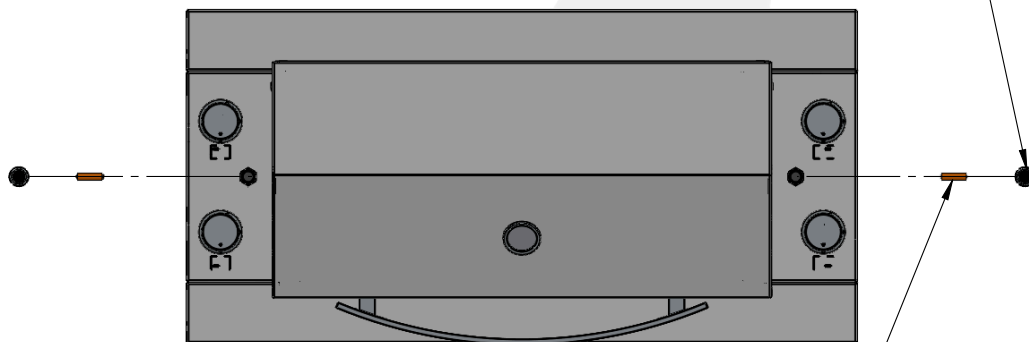


## 8.4 - Sistema de ignição dos queimadores

### 8.4.1 - Troca da pilha do Ignitor elétrico

O botão de ignição e a tampa formam uma única unidade, facilitando o uso. A tampa, que funciona como o botão de ignição, pode ser desrosqueada para a troca da pilha. Ao pressionar o botão, a faísca é gerada para acender o queimador.

**Passo 1: Remova a tampa rodando no sentido anti-horário.**



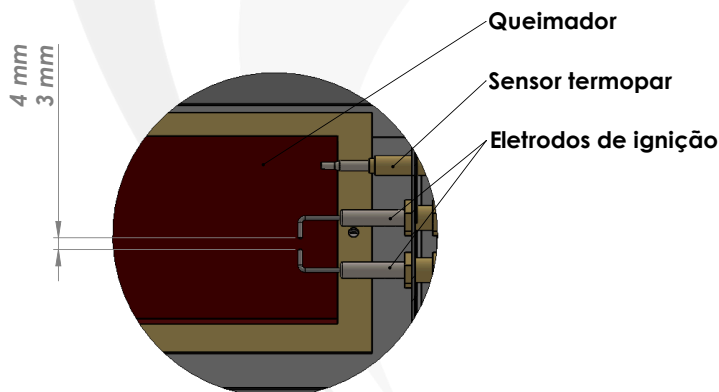
**Passo 2: Troque a pilha.**



**ATENÇÃO:** manter a pilha inserida no ignitor por períodos prolongados é considerado mau uso e pode invalidar a garantia; retire a pilha quando não houver uso por longos períodos.

### 8.4.2 - Limpeza e ajustes dos eletrodos de ignição

O sistema de ignição depende da limpeza adequada dos eletrodos de ignição, do sensor termopar da válvula de segurança e da grade do queimador para funcionar corretamente. Mantenha os eletrodos a uma distância entre 3 mm e 4 mm entre si e garanta uma distância maior em relação a qualquer peça metálica próxima, para assegurar uma faísca de qualidade que acenda os queimadores (atenção a grade do queimador). Durante o uso e a limpeza, pode ocorrer variação nessa distância; verifique e ajuste conforme necessário na manutenção periódica, assegurando que tudo permaneça limpo e alinhado para evitar falhas no funcionamento da ignição.



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini Equipamentos](https://www.instagram.com/dantini Equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](https://api.whatsapp.com/send?phone=5521983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



# DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



## 8.5 - Ajuste de temperatura do equipamento (AJUSTES INDEPENDENTES POR GRELHA)

Temperatura baixa

- 1 Queimador aceso em “Fogo baixo”.

Temperatura baixa para média

- 2 Queimadores acesos em “Fogo baixo”.

Temperatura média

- 2 Queimadores acesos sendo um “Fogo baixo” e outro em “Fogo alto”.

Temperatura Alta

- 2 Queimadores acesos em “Fogo Alto”

## 8.6 - MODO DE UTILIZAR COM O MÍNIMO DE FUMAÇA



### ATENÇÃO: NUNCA UTILIZAR SEM ÁGUA NA BANDEJA

Para garantir uma experiência de uso com o mínimo de fumaça, é essencial adicionar água na bandeja coletora de gordura localizada abaixo da grelha. A água é fundamental para:

- Reduzir a fumaça durante o funcionamento.
- Facilitar a limpeza após o uso.
- Contribuir para a conservação da churrasqueira.



**OBSERVAÇÃO:** A gordura presente nas carnes gordurosas como porco, frango, picanha e etc. que entra em contato com as áreas quentes da churrasqueira pode gerar fumaça e, em situações extremas, fogo.

### Orientações:

- Não coloque a gordura da carne ou carnes gordurosas diretamente em cima do fogo do queimador. **Pois a queima da gordura causa fumaça e até pequenas chamas.**
- **Quantidade de Água:** Utilize 1 litro de água para cada hora de funcionamento da churrasqueira.
- **Reabastecimento:** A água deve ser repostada antes que o nível caia abaixo de 1 cm. Use um recipiente (jarra, copo, funil etc.) para despejar a água sobre a grelha.

### ATENÇÃO: ALERTA DE SEGURANÇA

- Desligue a churrasqueira antes de reabastecer a água. Aguarde no mínimo 5 minutos antes de adicionar a nova porção. Esse tempo é necessário para que a bandeja se resfrie e evite riscos de formação de labaredas devido ao contato da gordura aquecida com a água.
- Abrir a bandeja apenas o necessário para reposição da água. Não a retire totalmente com líquidos quentes. Risco de queimaduras caso a bandeja entorne ou caia.



**ADVERTÊNCIA:** Nunca jogue água na bandeja se ela já estiver aquecida e com gordura. Apague todos os queimadores e espere a churrasqueira esfriar.

**Cuidado:** Se a gordura estiver pegando fogo e gerando labaredas, não jogue água! Isso pode causar explosões e representar um sério risco à segurança.



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini Equipamentos](mailto:@dantini Equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](tel:(21)983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



# DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



9 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO USUÁRIO

**ATENÇÃO:** Não use cloro ou produtos à base de cloro, nem limpadores com sulfato/sulfeto, pois promovem a corrosão do inox. Perda da garantia.

### 9.1 - Limpeza das Partes Móveis.

**Observação:** limpe os componentes após cada uso para a conservação do aço inox.

- **Componentes:** Grelha Argentina, grelha Uruguaia e bandeja coletora de resíduos e gordura.
- **Lavagem:** Retire essas peças e lave-as com água, detergente alcalino e uma esponja macia.
- **Secagem:** Após a lavagem, seque todas as partes antes de reinstalá-las na churrasqueira.
- **Gordura Carbonizada:** Se houver gordura carbonizada, deixe os componentes de molho com desengordurante (atenção: **próprio para aço inox**) em tabuleiro ou na bandeja coletora de resíduos que acompanha o equipamento. Siga as instruções do desengordurante escolhido. Após esse período, lave-os novamente com detergente alcalino e esponja.

### 9.2 - Limpeza da Churrasqueira.

**Observação:** limpe a churrasqueira após cada uso para a conservação do aço inox.

1. **Desligamento:** Desligue a churrasqueira da energia elétrica (se aplicável).
2. **Caixa Interna:** Utilize uma esponja macia levemente umedecida com detergente neutro para limpar a caixa interna.
3. **Peças externas de Inox:**
  - Umedeça uma esponja com detergente neutro e faça a limpeza na direção do acabamento escovado da superfície externa. Limpar em outra direção pode riscar o inox e não está coberto pela garantia.
  - Depois, passe um pano umedecido com água e, em seguida, um pano seco para enxugar todas as áreas.
  - **Evite Encharcar:** Nunca encharque ou enxágue a churrasqueira com chato de água, mesmo em desuso, pois isso pode danificar componentes elétricos, isolamento térmico e causar mau funcionamento dos queimadores.
  - **Manutenção da Garantia:** Utilize apenas acessórios originais da marca Dantini. Não modifique o produto, use peças de outros fabricantes ou suas configurações de fábrica para não perder a garantia.

### 9.3 - Cuidados especiais.

**Observação:** Limpe toda vez a cada uso.

- **Limpeza dos Botões e Internos:** Não utilize detergente alcalino na limpeza dos botões, caixa interna, gravação a laser. Use sempre detergente neutro.
- **Proteção Elétrica:** Proteção elétrica: não permita água ou químicos alcançarem o botão elétrico; se travar, não use desengripante.



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini Equipamentos](mailto:@dantini Equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](tel:(21)983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



DANTINI



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



## 10 - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                                     | Possível causa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ação corretiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A churrasqueira não acende.                                                  | 1-Verifique se tem pilha no ignitor e se a pilha está com carga.<br>2-Realizando o processo de acendimento do queimador errado.<br>3-Registro de fornecimento de gás fechado.<br>4-Tipo de gás errado GLP ou GN.<br>5-Infra-estrutura da instalação de gás obstruída. (Quando aplicável).<br>6-Obstrução da tubulação da churrasqueira por corpo estranho (Isopor, sujeira e outros). | 1-Coloque ou troque a pilha.<br>2-Veja a orientação do manual.<br>3-Abra o registro.<br>4-Verifique o fornecimento de gás de sua residência e a nota fiscal (GLP ou GN).<br>5-Verifique com a empresa responsável pela infra-estrutura da tubulação de gás.<br>6-No caso de obstrução na churrasqueira entre em contato com a equipe técnica. |
| A churrasqueira acende mais quando solta o botão ela apaga.                  | 1-Pouco tempo apertando o botão.<br>2-Problema no sensor termopar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1-Verifique o procedimento para acender o queimador no manual. Após acender o queimador mantenha apertado o botão por 15 segundos.<br>2-Entre em contato com a assistência técnica para substituição do termopar.                                                                                                                             |
| Falha no faiscamento do ignitor.                                             | 1-Falta de carga na pilha.<br>2-Eletrodo muito distante ou muito próximo um do outro, ou seja, sem centelha ou centelha franca.<br>3-Tela do queimador encostando no eletrodo.                                                                                                                                                                                                        | 1-Trocar a pilha.<br>2-Aproxime as pontas dos eletrodos a uma distância de 3 a 4 mm. Ver manual.<br>3-Afaste a tela ou os eletrodos.                                                                                                                                                                                                          |
| Chama do queimador azulada e tremulando.                                     | 1-Pressão de gás inadequada.<br>2-Falta de oxigenação na parte inferior da churrasqueira.<br>3-Obstrução da tubulação.                                                                                                                                                                                                                                                                | 1-Verifique sua instalação de gás.<br>2-Certifique-se que na parte inferior da churrasqueira tenha abertura mínima para a troca de oxigênio.<br>3-Entre em contato com a assistência técnica.                                                                                                                                                 |
| Ronco no queimador aceso (Normalmente com o botão na posição de fogo baixo). | 1-Pequeno ruído é normal.<br>2-Trinca do queimador                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1-Nada a fazer.<br>2-Verifique se tem cheiro de gás. Entre em contato com a assistência técnica para substituição do queimador.                                                                                                                                                                                                               |
| Chama saindo do queimador pelas laterais.                                    | 1-Queimador trincado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1-Entre em contato com a assistência técnica para substituição do queimador.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Cheiro de gás.</b>                                                        | <b>Desligue a churrasqueira e a fonte do gás e aguarde o gás se dissipar.</b><br>Não utilizar a churrasqueira até que o vazamento de gás seja solucionado em sua instalação.<br>Se o cheiro persistir entre em contato com a assistência técnica.                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



@dantini equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações





11 - TERMO DE GARANTIA

**1. Cobertura da Garantia:** O prazo de garantia conta a partir (data da Nota Fiscal, nos termos da lei 8.078 de 11 de setembro de 1990) sendo de 12 meses contra defeitos estruturais e de 6 meses contra defeitos de fabricação ou mão de obra, desde que sejam obedecidas as seguintes condições:

**2. Condições da Garantia:** Para manter a validade da garantia, o cliente deve atender às seguintes condições:

- **Uso Adequado:** A churrasqueira deve ser utilizada de acordo com as instruções contidas neste manual. Qualquer uso inadequado ou não conforme as diretrizes pode resultar na perda da garantia.
- **Acessórios Originais:** É obrigatório utilizar apenas acessórios originais da marca Dantini. A utilização de peças não recomendadas ou de terceiros poderá anular a garantia.
- **Manutenção Regular:** O cliente deve realizar a limpeza e manutenção regulares, conforme indicado nas instruções de uso. Deficiências na manutenção podem levar a danos que não estão cobertos pela garantia.

**3. Exclusões da Garantia: A garantia não cobre:**

- Danos causados por acidentes, quedas ou mau uso do produto.
- Danos resultantes de limpeza inadequada ou uso de produtos químicos não recomendados.
- Deterioração natural de componentes devido ao uso normal, como desgaste de grelhas ou bandejas.
- Danos por modificação não autorizada do produto ou tentativas de reparo realizadas por pessoa não qualificada.

**4. Procedimento para Solicitação de Garantia:** Em caso de necessidade de assistência técnica coberta pela garantia, o cliente deve:

- Apresentar o comprovante de compra.
- Contatar o serviço de atendimento ao cliente Dantini pelo telefone [21983225007] ou e-mail [contato@dantini.com.br].
- Descrever detalhadamente o problema e seguir as instruções fornecidas pela equipe de assistência.

**5. Importante:** A empresa Dantini reserva-se o direito de, a seu critério, decidir sobre a manutenção da garantia, reparação ou substituição do produto. A garantia é válida apenas para o comprador original e não é transferível.

Ao adquirir este produto, você concorda com os termos e condições acima e se compromete a seguir todas as orientações para garantir a plena cobertura da garantia. Em caso de dúvida, não hesite em nos contatar. Agradecemos sua confiança em nossos produtos!



[www.dantini.com.br](http://www.dantini.com.br)



[@dantini\\_equipamentos](https://www.instagram.com/dantini_equipamentos)



[dantini](https://www.facebook.com/dantini)



[\(21\) 983225007](https://api.whatsapp.com/send?phone=21983225007)



[dantini-grill](https://www.youtube.com/dantini-grill)



ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,  
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações

