



MANUAL DO USUÁRIO

CHURRASQUEIRA DE BANCADA

LINHA IMPERIALE

MODELO: IB2-TV
Modelo a Gás e Carvão





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 GA2.....	5
4 - Acessório cesto de carvão modelo CV2.....	5
5 - Dimensões do modelo	6
6 - Informações de segurança.....	7
6.1 - Instalação do ponto de gás do cliente.....	7
6.2 - Recomendações de segurança.....	7
6.3 - Orientação ao usuário.....	8
7 - Instalação do ponto de gás do cliente.....	9
8 - Instalação na bancada e modelos compatíveis: IB2-TV / IB2-T / IB2.....	10
9 - Operação do equipamento	11
9.1 - Informações gerais.....	11
9.2 - Simbologia do equipamento.....	11
9.3 - Procedimento para acender o queimador da churrasqueira com válvula de segurança.....	12
9.4 - Sistema de ignição dos queimadores.....	13
9.4.1 - Troca da pilha do ignitor elétrico.....	13
9.4.2 - Limpeza e ajustes dos eletrodos de ignição.....	13
9.5 - Ajuste de temperatura do equipamento	14
9.6 - Modo de utilizar com o mínimo de fumaça.....	14
9.7 - Não use o equipamento no máximo com a tampa fechada (330°C)	15
9.8 - Modo de utilizar com fumaça	15
9.8.1 - Modo a gás com cesto invertido - modelo CV2 (1º Opção).....	15
9.8.2 - Modo a carvão com cesto - modelo CV2 (2º Opção)	16
10 - Limpeza e manutenção do usuário.....	17
10.1 - Limpeza das partes móveis	17
10.2 - Limpeza da churrasqueira	17
10.3 - Cuidados especiais	17
11 - Solução de problemas.....	18
12 - Termo de garantia.....	19

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



[@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



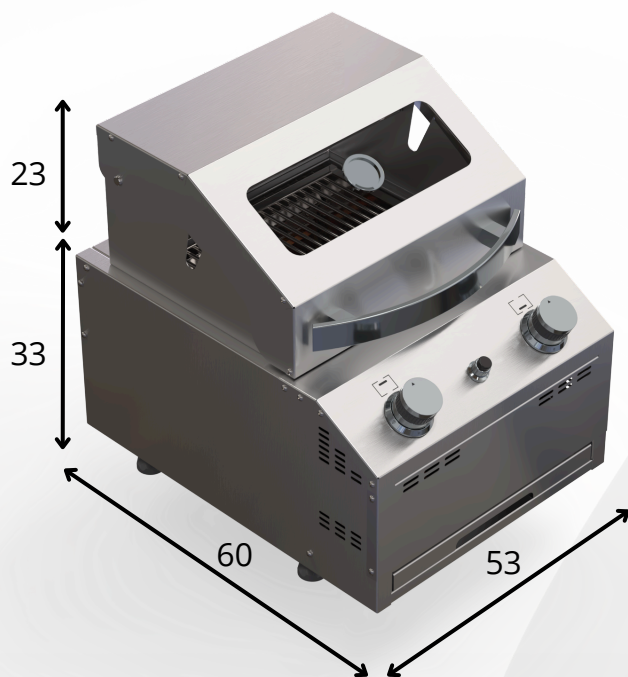
ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



2 - ESPECIFICAÇÕES

MODELO: IB2-TV



- Churrasqueira de bancada (Nicho).
- Construída 100% em aço INOX escovado.
- Aquecimento a gás (GLP ou GN) ou a carvão na compra de acessório - HÍBRIDA.
- Tipo sem fumaça ou com fumaça (a carvão).
- 2 Queimadores a gás de infravermelho.
- 2 Válvulas de gás industriais com sistema de segurança de falta de chama.
- 1 Botão de acendimento automático.
- 2 Botões de controle de temperatura metálicos e cromados com acabamento de silicone.
- Puxador de 40 cm em inox 304 polido.
- Bandeja coletora de resíduos para facilitar a limpeza, saindo pela frente do equipamento.
- Cantoneiras laterais para acabamento na bancada e granito.
- Grelha uruguaia de inox 304 medindo (40 x 34)cm.
- Tampa com altura de 23 cm e apoio para 1 espeto. Com visor de vidro. Com isolamento térmico.
- Prateleira superior de descanso: (Comprimento 42 x Profundidade 15) cm.
- Termômetro de inox com indicação de temperatura em °C.
- Isolamento térmico em todo o corpo e tampa.
- Medidas externas com tampa fechada: (Comprimento 53 x Profundidade 60 x Altura 56) cm.
- Medidas do nicho: (Comprimento 50 x Profundidade 49 x Altura 33) cm. (Profundidade mínima da bancada 52 cm).
- Peso 33 Kg.
- Potência máxima de 4500 Kcal/h.
- Consumo de gás 400 g/h.
- Entrada de gás com rosca macho de 1/2", localizada na parte inferior do equipamento.



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

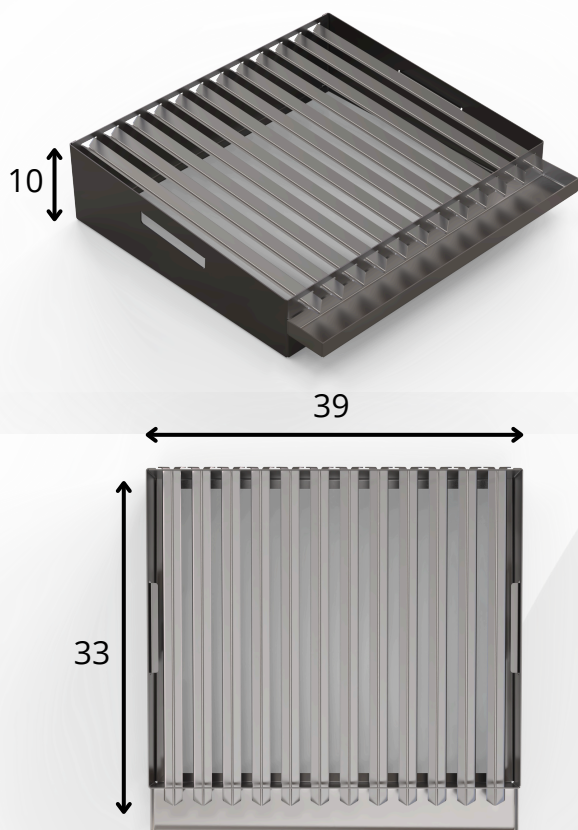
Mais informações





3 - ACESSÓRIO

MODELO: GA2



- **GRELHA ARGENTINA**
- Opcional, solicitar compra.
- **Construída 100% em aço INOX.**
- **Cantoneiras removíveis para facilitar a limpeza.**
- Medidas externas grelha argentina:
(Comprimento 39 x Profundidade 33 x Altura 10) cm.
- Calha coletora de gordura, medidas externas:
(Comprimento 39 x Profundidade 5 x Altura 2) cm.

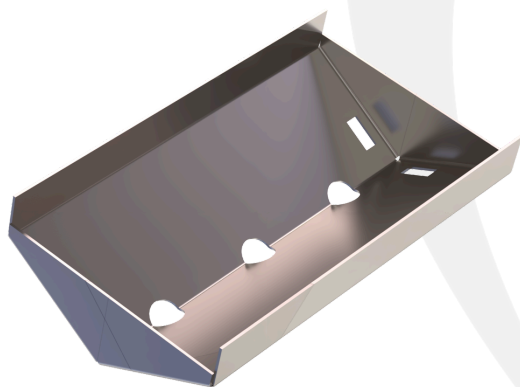
• **Compatível com os modelos abaixo:**

LINHA PRESTIGE: PB2-T, PB2
LINHA IMPERIALE: IB2-T, IB2
LINHA RAFFINATO: RG2
LINHA ELEGANZA: EE2-TV, EE2-T, EE2
LINHA AVVENTURA: A2
LINHA MOBILE: MP2



4 - ACESSÓRIO

MODELO: CV2



- **CESTO DE CARVÃO - Escolha em fazer o churrasco a gás ou a carvão.**
- Opcional, solicitar compra.
- **Construída 100% em aço INOX.**
- Medidas externas:
(Comprimento 33 x Profundidade 18 x Altura 8,5)cm.
- Capacidade de 2 a 3 Kg de carvão.
- **Compatível com os modelos abaixo:**
LINHA PRESTIGE: PB2-T, PB2
LINHA IMPERIALE: IB2-T, IB2
LINHA RAFFINATO: RG2
LINHA AVVENTURA: A2
LINHA MOBILE: MP2



www.dantini.com.br



@dantini Equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



DANTINI

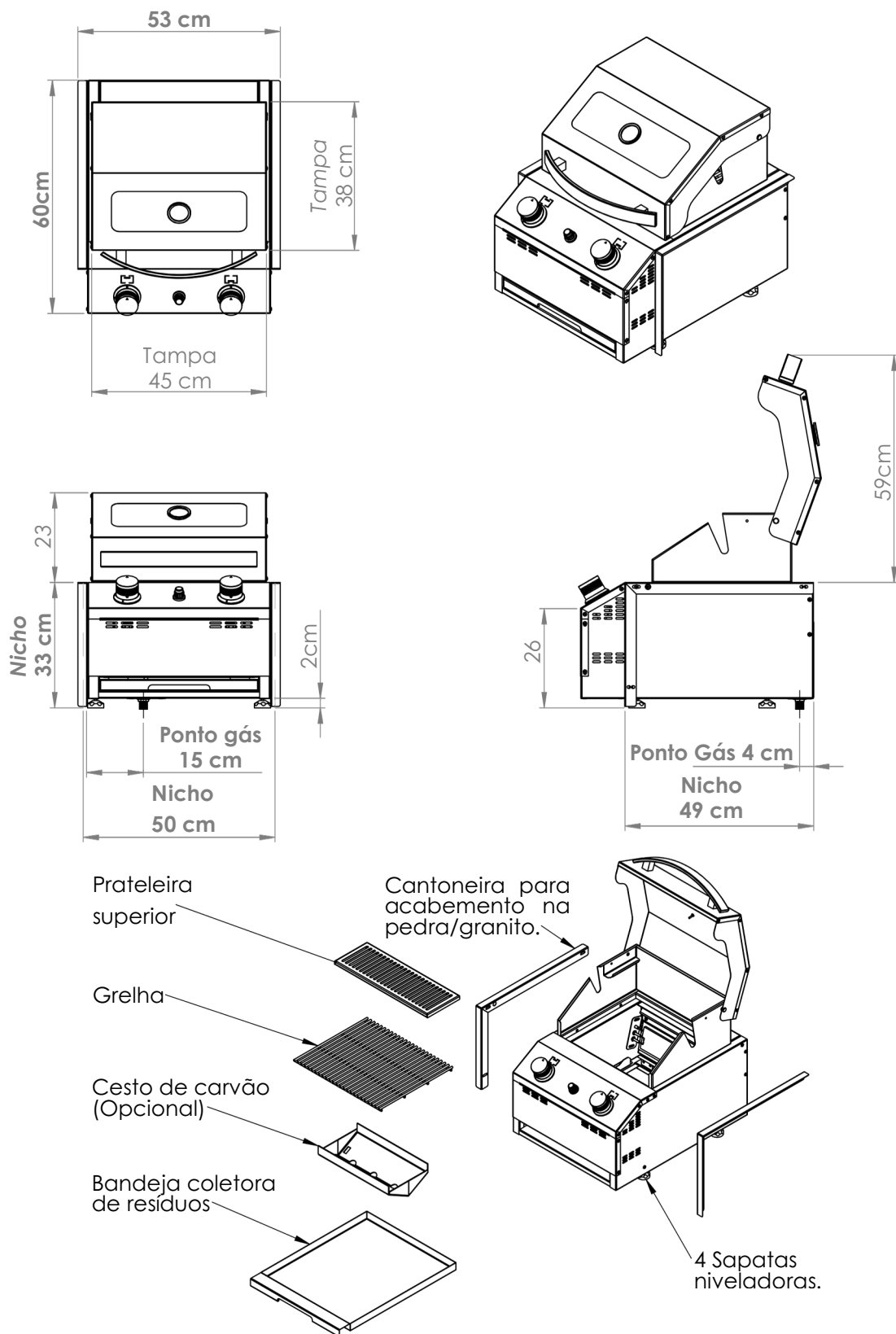


ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



5- DIMENSÕES DO MODELO: IB2-TV



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



6 - INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

6.1 - 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.

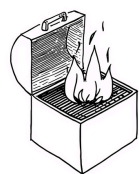
Localização Adequada: A churrasqueira deve ser instalada em uma área bem ventilada, longe de materiais inflamáveis e de fontes de calor. Siga as recomendações do fabricante sobre a distância mínima em relação a paredes e outros objetos.

6.2 - 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.).

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



6.3 - 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



@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



7 - 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 1 kg/h ou 2 kg/h), 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 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. Vazão de 2 Kg/h.
- 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 2 Kg/h.
- 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



@dantini Equipamentos



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



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



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



DANTINI



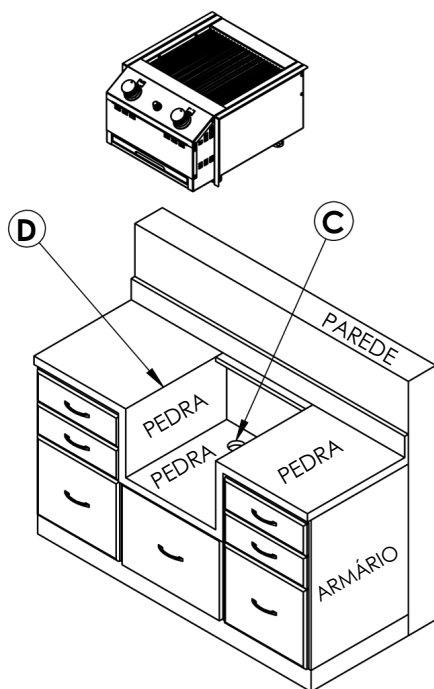
ESTRADA DOUTOR ROGÉRIO DE MOURA ESTEVÃO,
15306, VENDA NOVA, TERESÓPOLIS, RJ, CEP 25.975-440

Mais informações



8 - Instalação na bancada e modelos compatíveis: IB2-TV / IB2-T / IB2

Figura 1: Vista isométrica.



Componentes de instalação 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.

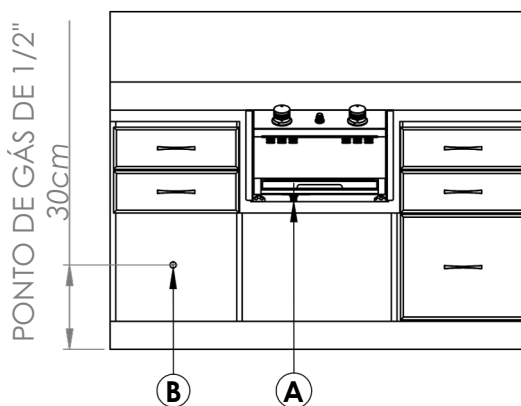
Componentes de instalação para gás encanado GN:

- 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.

PREVER A INSTALAÇÃO DE COIFA CONFORME O AMBIENTE DE INSTALAÇÃO, CONSIDERANDO A VAZÃO E VENTILAÇÃO NECESSÁRIA.

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

Figura 2: Vista frontal, pontos de gás.

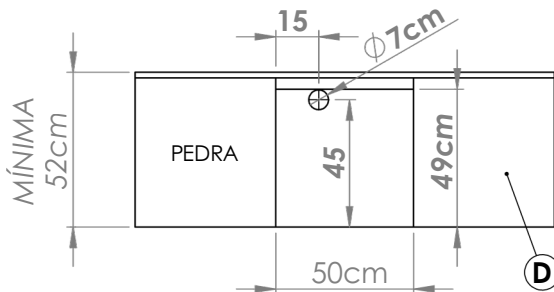


Observações:

- 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 - Furo na pedra/granito para passagem da mangueira de gás (Fig. 1).
- D - Necessário material resistente ao calor (Fig. 1,3 e 4).

FURO NA PEDRA PARA PASSAGEM DA MANGUEIRA DE GÁS.

Figura 3: Vista superior pedra/granito.



NICHO DE PEDRA/GRANITO 50 x 49 x 33 cm.

Figura 4: Vista frontal pedra/granito.

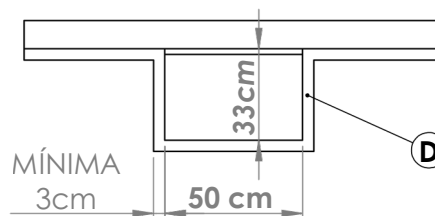


Tabela de conversão de pressão		
285 mmca	2,79 kPa	28,5 mbar
220 mmca	2,15 kPa	22,0 mbar



www.dantini.com.br



@dantini Equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



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

Mais informações



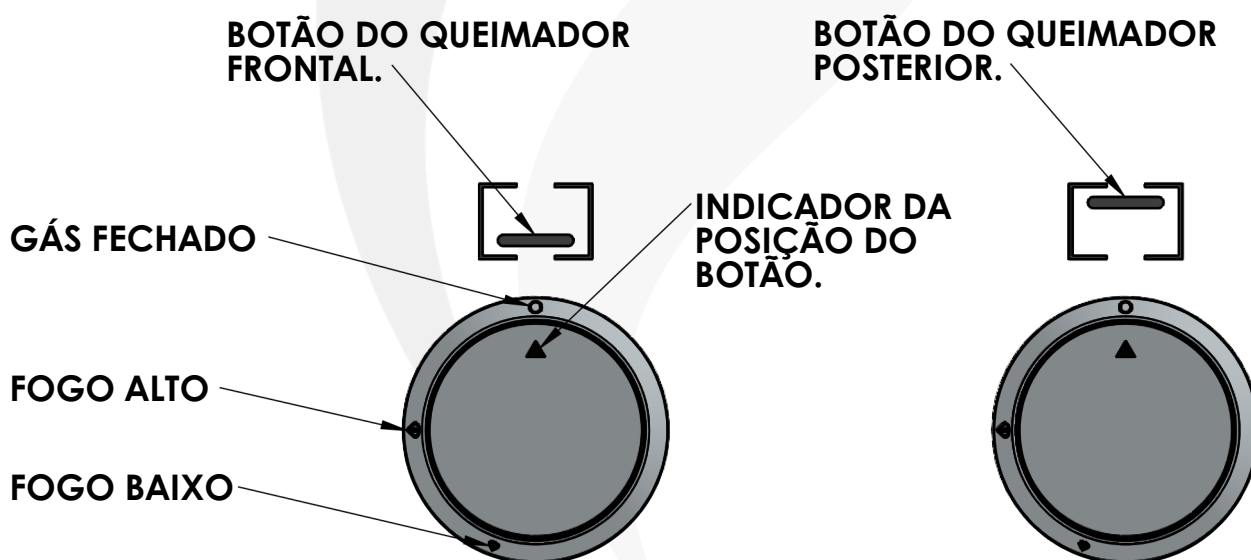
9 - OPERAÇÃO DO EQUIPAMENTO E ACENDENDO OS QUEIMADORES

9.1 - 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.

9.2 - Simbologia do equipamento



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)



DANTINI



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

Mais informações



9.3 - 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

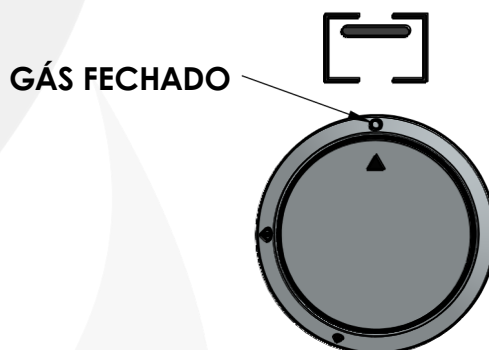


Apertar o botão para permitir o giro.
(Sistema de segurança)

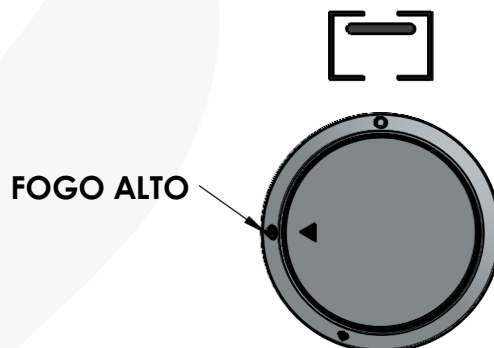
Passo 1: Com o botão na posição “Gás fechado” pressione o botão para baixo para permitir que ele gire. Em seguida, gire-o no sentido anti-horário até a posição de “Fogo Alto”.

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

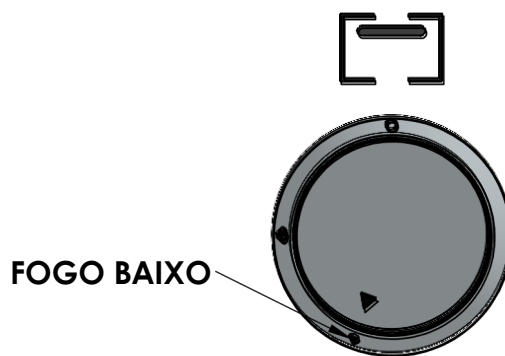
O queimador só acende na posição “Fogo Alto”.



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



@dantini Equipamentos



dantini



(21) 983225007



dantini-grill



DANTINI



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

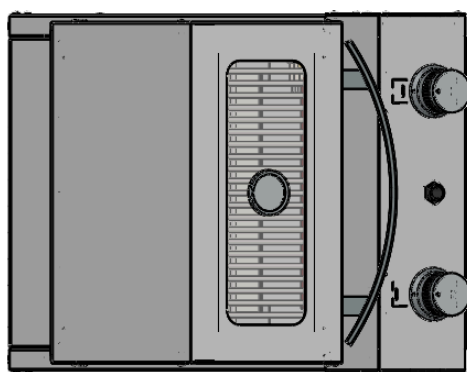
Mais informações



9.4 - Sistema de ignição dos queimadores

9.4.1 - 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.

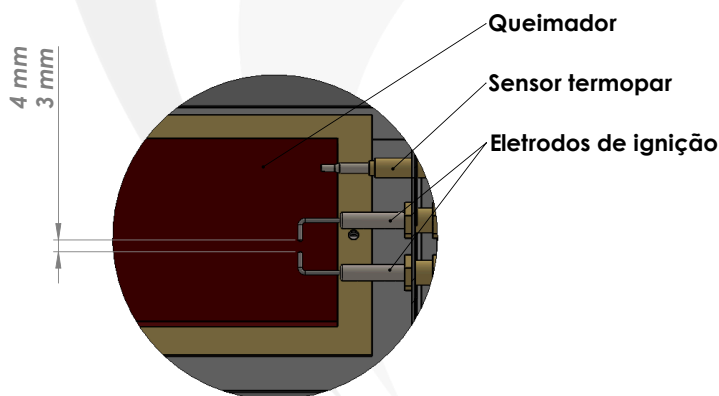
Passo 2: Troque a pilha.



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.

9.4.2 - 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



[@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)



DANTINI



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

Mais informações



9.5 - Ajuste de temperatura do equipamento

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”

9.6 - 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 reposta 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



[@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)



DANTINI



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

Mais informações



9.7 - NÃO USE O EQUIPAMENTO NO MÁMIXO COM A TAMPA FECHADA (330°C)



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 e **não exceda 330 °C**.

9.8 - MODO DE UTILIZAR COM FUMAÇA

Para quem não abre mão do defumado da fumaça, a churrasqueira funciona com dois modos de uso: com fumaça ou sem fumaça, sendo a **CARVÃO** ou mesmo a **GÁS**.

No modo com fumaça, há duas opções usando o acessório Cesto de Carvão modelo CV2.

9.8.1 - MODO A GÁS COM CESTO INVERTIDO - MODELO CV2 (1ª Opção):

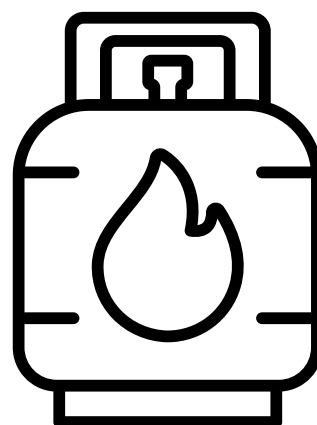
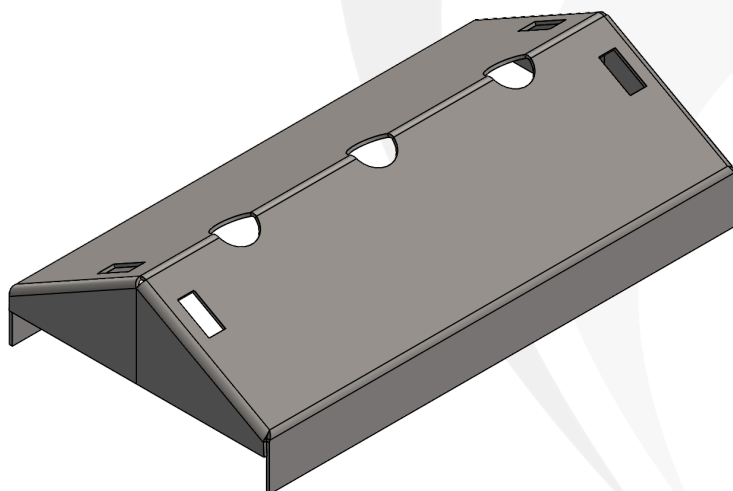
(1) Colocar na churrasqueira o cesto invertido, boca para baixo, mantendo o uso da churrasqueira a gás. Nessa posição o CV2 aumenta a eficiência, atua como irradiador/defletor de calor, atingindo altas temperaturas e os líquidos e gorduras que pingam geram fumaça e pequenas labaredas.



Advertência: Não utilize a potência máxima com a tampa fechada por períodos prolongados e observe a temperatura da churrasqueira, que não deve ultrapassar 330 °C.



ATENÇÃO: NUNCA UTILIZE A CHURRASQUEIRA SEM ÁGUA NA BANDEJA COLETORA DE RESÍDUOS



www.dantini.com.br



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



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



(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



9.8.2 - MODO A CARVÃO COM CESTO - MODELO CV2 (2º Opção):

(2) Colocar na churrasqueira o cesto com a boca para cima, permitindo colocar carvão no cesto para OPERAR COMO CHURRASQUEIRA A CARVÃO ou COM LENHAS DEFUMADORAS.



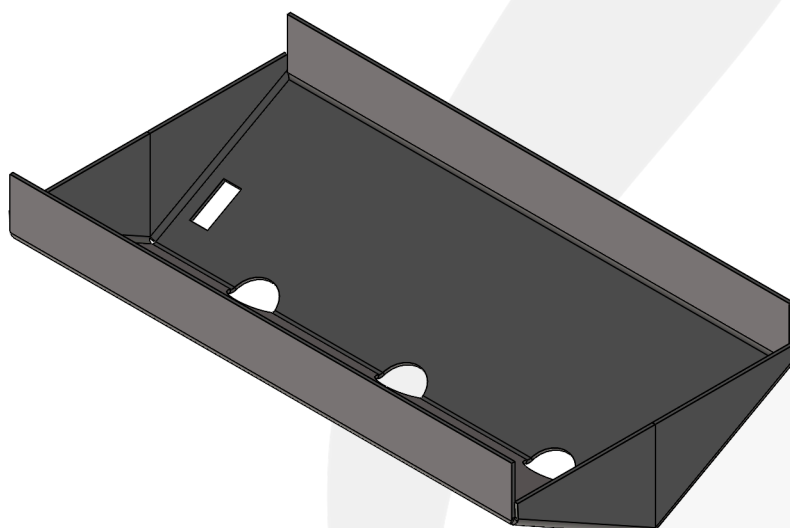
ATENÇÃO: FECHAR O REGISTRO DE GÁS DO EQUIPAMENTO



Advertência: Não utilize carvão com a tampa fechada por períodos prolongados e observe a temperatura da churrasqueira, que não deve ultrapassar 330 °C.



Advertência: Nunca utilize carvão e gás ao mesmo tempo; isso pode causar danos estruturais e aos componentes da churrasqueira e poderá implicar na perda da garantia.



ATENÇÃO: A capacidade de carvão no cesto é de 2 a 3 kg de carvão vegetal. Coloque carvão apenas no cesto, sem transbordar. Desta forma, a grelha ficará em altura de Parrilha, ou seja, com o braseiro perto da grelha. Use apenas carvão vegetal.



Advertência: O uso incorreto do carvão pode resultar na perda da garantia do equipamento. Não exceda a capacidade do cesto de carvão modelo CV2, não permita que o carvão transborde nem encoste nas peças internas da churrasqueira. Não coloque carvão na bandeja coletora de resíduos.



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



10 - 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.

10.1 - 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.

10.2 - 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.

10.3 - 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



@dantini Equipamentos



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



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



[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



11 - 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. 2-Realizando o processo de acendimento do queimador errado. 3-Registro de fornecimento de gás fechado. 4-Tipo de gás errado GLP ou GN. 5-Infra-estrutura da instalação de gás obstruída. (Quando aplicável). 6-Obstrução da tubulação da churrasqueira por corpo estranho (Isopor, sujeira e outros).	1-Coloque ou troque a pilha. 2-Veja a orientação do manual. 3-Abra o registro. 4-Verifique o fornecimento de gás de sua residência e a nota fiscal (GLP ou GN). 5-Verifique com a empresa responsável pela infra-estrutura da tubulação de gás. 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. 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. 2-Entre em contato com a assistência técnica para substituição do termopar.
Falha no faiscamento do ignitor.	1-Falta de carga na pilha. 2-Eletrodo muito distante ou muito próximo um do outro, ou seja, sem centelha ou centelha franca. 3-Tela do queimador encostando no eletrodo.	1-Trocar a pilha. 2-Aproxime as pontas dos eletrodos a uma distância de 3 a 4 mm. Ver manual. 3-Afaste a tela ou os eletrodos.
Chama do queimador azulada e tremulando.	1-Pressão de gás inadequada. 2-Falta de oxigenação na parte inferior da churrasqueira. 3-Obstrução da tubulação.	1-Verifique sua instalação de gás. 2-Certifique-se que na parte inferior da churrasqueira tenha abertura mínima para a troca de oxigênio. 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. 2-Trinca do queimador	1-Nada a fazer. 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.
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. Se o cheiro persistir entre em contato com a assistência técnica.	



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



12 - 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



[@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

