

**FOGAREIRO GOURMET DE  
EMBUTIR COM QUEIMADOR  
INDUSTRIAL DUPLO**

**ITANOVA**



**MANUAL DO PRODUTO**

# ÍNDICE

<b>1. INTRODUÇÃO</b> .....	<b>03</b>
<b>2. ALERTAS DE SEGURANÇA</b> .....	<b>04</b>
<b>3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b> .....	<b>06</b>
3.1. Características Técnicas .....	06
3.2. Dimensões do Produto .....	06
3.3. Dimensões fogareiro 30 .....	07
3.4. Dimensões fogareiro 36 .....	07
3.5. Medidas para o furo do nicho Fogareiro 30 .....	08
3.6. Medidas para o furo do nicho Fogareiro 36 .....	08
<b>4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO</b> .....	<b>09</b>
4.1. Instalação na pedra .....	09
4.2. Instalação do gás GLP .....	10
4.3. Instalação do gás GN .....	11
4.4. Como ligar o produto .....	12
<b>5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO</b> .....	<b>13</b>
<b>6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS</b> .....	<b>14</b>
<b>7. TERMO DE GARANTIA</b> .....	<b>15</b>
<b>8. SAC</b> .....	<b>18</b>
<b>9. RECEITA DE ENTREVERO COM PINHÃO</b> .....	<b>19</b>
<b>10. ITANOVA NAS REDES SOCIAIS</b> .....	<b>20</b>

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 um fogareiro 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.
- O **FOGAREIRO GOURMET** a gás pode sair de fabrica 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 lugares fechados;
- Mantenha o botijão de gás longe de fontes de calor, produtos inflamáveis, tomadas, interruptores e instalações elétricas;
- Ao fixar a mangueira na espiga de entrada de gás do fogareiro, utilize abraçadeiras.
- Verifique se não há vazamento de gás com espuma feita com detergente liquido na esponja da pia, evitando assim vazamento e acúmulo de gás que poderá causar um incêndio.
- Sempre manter o botijão na posição vertical;
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira.
- **(Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho).**

## 2. ALERTAS DE SEGURANÇA

- Em caso de dúvidas, ligue para:
  - **Assistência Técnica ITANOVA: 54 3292-7230.**
- A ITANOVA, reserva-se o direito de alterar dados, projetos e características de seus produtos, sem prévio aviso aos usuários.
- A ITANOVA não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.



### 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 o **FOGAREIRO GOURMET** 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

**ESTE FOGAREIRO GOURMET TÊM AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES:**

- Estrutura em aço inox 304 escovado
- Queimador Industrial dupla chama (controle individual)
- Grelha em ferro fundido

### 3.1. Características Técnicas

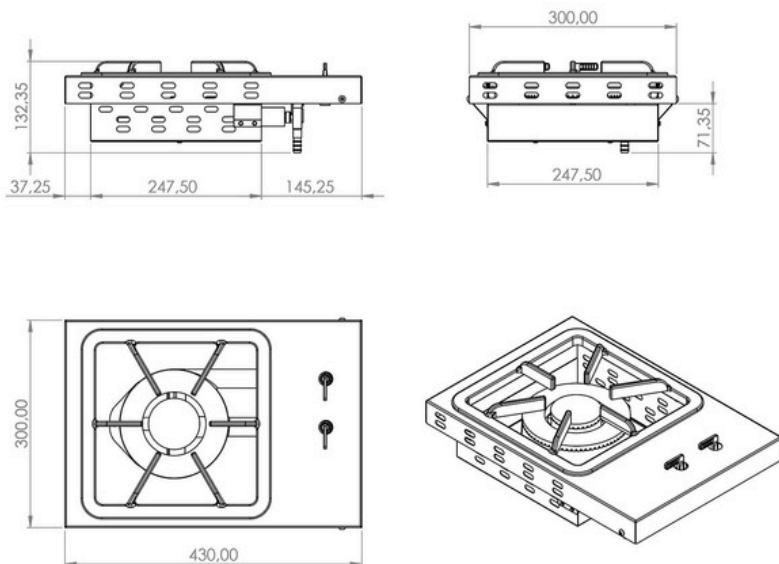
CARACTERÍSTICAS	FOGAREIRO GOURMET
Grelha em em ferro fundido	1 unidade
Queimador industrial duplo	1 unidade
Consumo queimador 15 cm	0,255 Kg/h
Consumo queimador 7 cm	0,132 Kg/h
Potência do queimador 15 cm	2.910 Kcal/h (3,384 kW)
Potência do queimador 7 cm	1.420 Kcal/h (1,651 kW)
Tipo de gás	GN e GLP

### 3.2. Dimensões do Produto

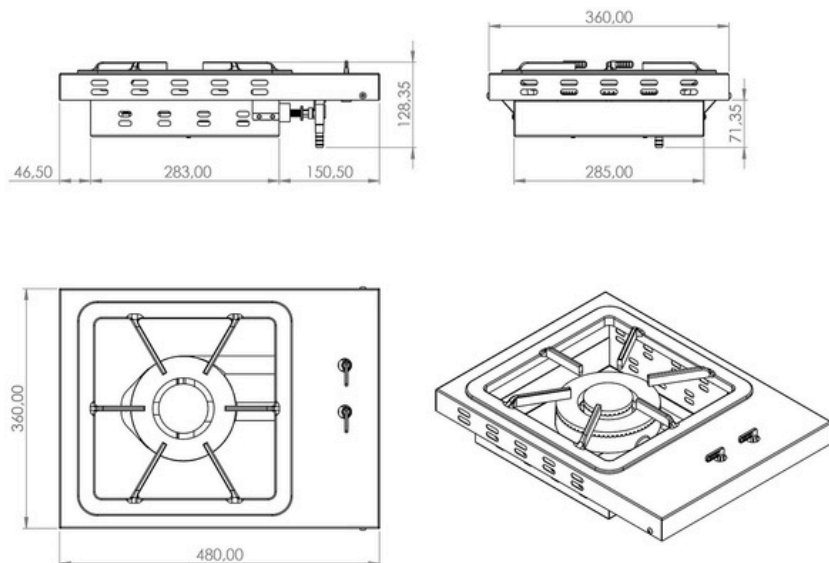
TAMANHO	FOGAREIRO 30	FOGAREIRO 36
Largura	300 mm	360 mm
Altura	95 mm	
Profundidade	430 mm	480 mm
Peso	5 kg	6 kg

# 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

## 3.3. Dimensões do Fogareiro 30

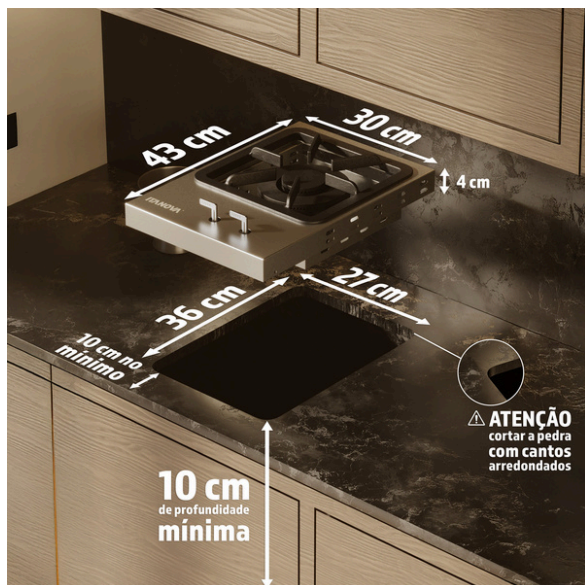


## 3.4. Dimensões do Fogareiro 36

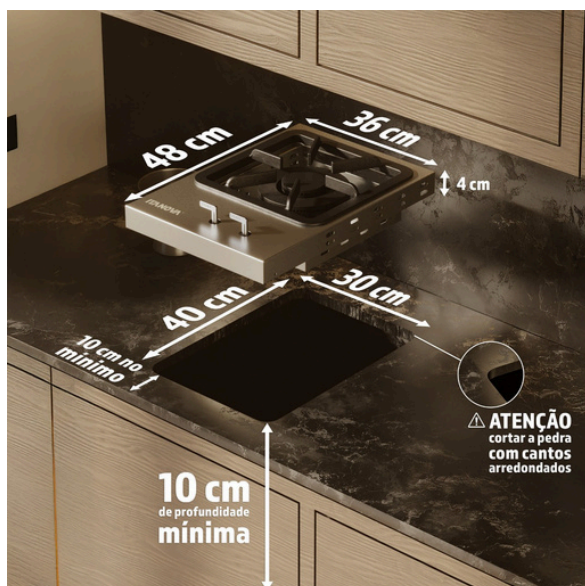


### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

#### 3.5. Medidas para o furo do nicho Fogareiro 30



#### 3.6. Medidas para o furo do nicho Fogareiro 36



## 4. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

### 4.1. Instalação na pedra

Para instalar o **FOGAREIRO GOURMET** na pedra recomenda-se:

- Que o recorte na pedra seja realizado com cantos arredondados (mínimo 10mm de RAIO), este tipo de recorte suaviza a formação de micro trincas e posterior quebra.



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



# 4. INSTALAÇÃO E USO DO PRODUTO

## 4.2. 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

### 4.3. 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. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

### 4.4. Como ligar o produto

Para ligar o FOGAREIRO GOURMET siga os seguintes passos:

- Libere a válvula do gás, verifique se o botão do queimador está na posição desligado.
- Gire o registro no sentido anti-horário para liberar o gás nos queimadores
- Se o queimador não acender, 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 o FOGAREIRO GOURMET, primeiro desligue o botão dos queimadores e em seguida feche a válvula do gás.
- Nos primeiros usos do equipamento poderá aparecer fumaça branca, devido à primeira queima da tinta e do óleo de proteção do queimador.



#### AVISO:

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

#### ATENÇÃO:

- A temperatura do equipamento pode ser alta quando o está em operação;
- Não toque na tampa durante a utilização do equipamento, risco de queimaduras.
- Sempre manuseie a bandeja e o equipamento usando uma luva de proteção



## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o fogareiro

Para a limpeza e manutenção da churrasqueira é necessário seguir os seguintes passos:

- Limpe o equipamento depois que ele estiver frio
- Limpe o equipamento, usando um pano ou esponja macia, com água e detergentes normais desde que não contenham cloro ou seus derivados.
- Para secar use um pano macio ou flanela.
- Com o uso contínuo o painel frontal pode apresentar um "amarelado" na frente decorrente do calor.
- No caso de manchas ou se a peça se tornar opaca, utilize pasta para polir aço inox (de sua marca preferida) que é apropriada para retirar manchas e dar brilho novamente.
- Não usar palha de aço ou produtos abrasivos que possam riscar a peça.
- Não permitir que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies do produto.
- Não colocar na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Após a limpeza indicamos usar **WD40**, aplicar em uma flanela e espalhar levemente no externo da churrasqueira, com isso protege da maresia e melhora a vida útil do seu produto Itanova

## 6. SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEIS CAUSAS OU SOLUÇÕES
O queimador não acende	1. Os registros de gás estão fechados e/ou o gás acabou.
A chama está amarela	1. Corrente de ar, verifique janelas e portas abertas. 2. Falta de oxigênio na mistura do gás dentro do queimador. 3. Gás terminando, trocar o botijão
A chama se apaga de vez em quando	1. Existe corrente de ar na direção dos queimadores. 2. Não há fornecimento normal de gás, verifique com o fornecedor de gás.
Vazamento de gás	1. Feche o registro de gás da casa. 2. Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente. 3. Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca. 4. Não acenda as luzes e nenhum outro aparelho elétrico pois gera faísca. 5. Verifique dobras ou furos na mangueira. 6. Verifique se as abraçadeiras da mangueira estão soltas ou frouxas, aperte-as novamente. 7. Se não descobrir o vazamento, encaminhar o equipamento para a assistência.
O queimador está "engolindo" a chama	1. O queimador está com falta de oxigênio, abrir mais o regulador de entrada de ar que fica no injetor. 2. Encaminhar o equipamento para assistência para conserto ou substituição do queimador.

## 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](mailto:assistencia@itanova.com.br)

O FOGAREIRO GOURMET ITANOVA é garantido 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:

- 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 de gás.
- Defeitos decorrentes de acidentes, mau acondicionamento, uso inadequado, agente da natureza, maus tratos, falta de limpeza ou limpeza incorreta, excesso de água/umidade, resíduos, assim como, o uso de produtos abrasivos para a manutenção e limpeza do **FOGAREIRO GOURMET**.
- 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, N° e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.
- N° de Série, abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.
- N° de Série de seu produto: \_\_\_\_\_

Em caso de dúvidas, reclamações e/ou sugestões ligue para o **SAC ITANOVA**, profissionais qualificados estarão a sua disposição.

### Horário de atendimento

**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 ENTREVERO COM PINHÃO



Que tal preparar um **entreviro com pinhão**? É uma receita rústica, cheia de sabor e perfeita para reunir a galera. Aqui vai o passo a passo:

### Ingredientes (8 porções)

- 1/2 kg de alcatra, cortada em cubos
- 1/2 kg de carne de porco, cortada em cubos
- 1/2 kg de linguiça calabresa
- 100 g de bacon em cubos pequenos
- 1/2 kg de pinhão cozido e cortado ao meio
- 2 cebolas picadas
- 8 dentes de alho picados
- 1 pimentão verde em cubos
- 1 pimentão vermelho em cubos
- 3 tomates em cubos
- Óleo
- Salsinha
- Sal a gosto

### Modo de preparo (40 minutos)

1. Refogar as carnes pouco a pouco. Reservar. Em uma panela de ferro, refogar o bacon em um pouco de óleo. Juntar os pimentões e a cebola
2. Refogar bem. Juntar o alho até dourar. Depois juntar a carne, o pinhão e o tomate
3. Misturar e checar o sal.
4. Colocar por cima um pouco de salsinha e servir com arroz branco.
5. Bom apetite.

## 11. 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](http://www.itanova.com.br)**



**ITANOVA**

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