

Parabéns!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade ITATIAIA. Nossas Cozinhas fazem parte da vida dos brasileiros há gerações. São produtos de alta qualidade, com design moderno, bonito e prático.

Os nossos Fogões foram desenvolvidos de acordo com os mais elevados padrões de qualidade, atendendo os requisitos da norma nacional NBR 17723-1/2.

Este guia foi elaborado para lhe ajudar a manter e entender o seu produto. Portanto, é necessário ler o guia do usuário antes de utilizar seu Fogão, para fazer um uso correto e eficaz.

Se houver dúvidas, ligue gratuitamente para o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor). Teremos satisfação em atendê-lo (a)!

LEMBRE-SE de que é importante guardar sua Nota Fiscal de compra, pois a garantia só é válida mediante apresentação da mesma no SAI (Serviço Autorizado Itatiaia).

Índice

1 Itens de Segurança	3
1.1 Informações Importantes	3
1.2 Precauções de Segurança Contra Acidentes Com a Porta do Forno	3
1.3 Precauções de Segurança Contra Queimaduras	3
1.4 Precauções de Segurança Contra Incêndio	3
1.5 Precauções Quanto ao Uso do Papel Aluminio	3
1.6 Precauções de Segurança Contra Explosões	4
1.7 Cuidados com os Queimadores (bocas) e Trepas	4
1.8 Precauções de Segurança Contra Acidentes com o Tampão de Vidro	4
2 Instalação dos Pés	5
3 Conheça seu Fogão	5
3.1 Componentes Principais	5
3.2 Comandos do Painel de Registros	5
4 Instalação do Fogão	6
4.1 Cuidado Antes de Utilizar seu Fogão pela 1ª Vez	6
4.2 Localização do Fogão	6
4.3 Instalação Elétrica	6
5 Ligação do Gás	7
6.1 Ligação do Gás de Botijão (Tipo GLP)	7
6.2 Ligação do Gás Encanado (Tipo GLP ou GN)	8
6.3 Itens Necessários para a Instalação do seu Fogão	8
7 Usando o Fogão	8
7.1 Botões (manipulos) de Controle do Gás para Mesa	8
7.2 Acendendo os Queimadores da Mesa	9
7.3 Botões (manipulos) de Controle do Gás para o Forno	9
7.4 Forno com Válvula de Segurança	9
7.5 Utilização do Forno	10
8 Prateleiras do Forno	10
8.1 Prateleira Simples do Forno	10
8.2 Prateleira Deslizante do Forno	10
9 Forno Autolimpante	10
10 Dicas de Uso	10
11 Manutenção e Limpeza	11
12 Instalando/Trocando a Lâmpada do Forno	11
13 Questões de Segurança	11
14 Especificações Técnicas	11
14.1 Condições de Funcionamento do Aparelho/ Queimadores	11
14.2 Tabela de Dados Técnicos	12
14.3 Tabela de Características Técnicas	12
15 Soluções Práticas	13
16 Certificado de Garantia	14
16.1 Garantia Contratual	14
16.2 Garantia Legal	14
16.3 Extinção da Garantia	14

TODAS AS IMAGENS DESTA GUIA SÃO REPRESENTATIVAS ILUSTRATIVAS

Antes de ler o Guia do Usuário, identifique o código do seu produto na etiqueta de dados técnicos localizada na parte traseira do seu produto.

Para identificar o código do produto observe o campo "Produto" da etiqueta de dados técnicos, conforme figura abaixo. Exemplo: Modelo FOGAO DREAM 4 BBO Produto Ajustado para GLP



Atenção: Leia o manual do produto antes do uso. Em caso de dúvidas ligue para o nosso SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).

Utilize este código para localizar o seu produto nas tabelas: "TABELA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS"

1.6 Precauções de Segurança Contra Explosões

- Não aqueça alimentos em embalagens totalmente fechadas, pois o calor aumenta a pressão interna. Consequentemente poderá ocorrer explosão.
- Quando for substituir o botijão, mantenha sempre os manipulós (botões) do fogão e a válvula do regulador de pressão (torneira) do botijão fechados (desligados).
- Quando sentir cheiro de gás em sua casa, proceda com muita cautela, seguindo as orientações abaixo:
 - a) Não acione interruptores elétricos;
 - b) Não acione nenhum aparelho elétrico, nem mesmo ventiladores;
 - c) Abra todas as portas e janelas para aumentar a circulação de ar no ambiente;
 - d) Feche a válvula do regulador de pressão do botijão (torneira). No caso de gás encanado, feche o registro de gás.
- Certifique-se de que o vazamento de gás não é proveniente de algum manipulós (botão) do Fogão, que ficou aberto indevidamente.
- Caso contrário, chame a Rede de Serviços Autorizada.

Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás. Isso pode causar incêndio. Use espuma feita com sabão. Caso se formem bolhas será possível encontrar o vazamento

1.7 Cuidados com os Queimadores (bocas) e Trepas

- Coloque o queimador (boca) de forma correta. Não derrube os queimadores, pois isso poderá empená-los.
- Encaixe corretamente as trepas. Isso evita que a mesa seja arranhada ou que as painéis tombem durante o uso.

1.8 Precauções de Segurança Contra Acidentes com o Tampão de Vidro

- Não abaixe o tampão de vidro enquanto os queimadores (bocas) da mesa estiverem quentes/acessos ou enquanto o forno estiver sendo utilizado. Todo respingo (líquido) deve ser removido do tampão de vidro antes de sua abertura.
- Não utilize pano úmido para limpar o tampão de vidro enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.
- Para sua maior segurança, todos os nossos fogões estão equipados com vidros temperados de acordo com a norma NBR 13866.
- Não coloque objetos quentes ou pesos excessivos sobre o tampo de vidro.

ATENÇÃO: Evite acidentes. Mantenha o material de embalagem fora do alcance de crianças.

2 Instalação dos Pés

A INSTALAÇÃO DOS PÉS É OBRIGATORIA! Os pés dão estabilidade, melhoram a segurança e facilitam o uso e a limpeza da sua cozinha.

4 Instalação do Fogão

4.1 Cuidado Antes de Utilizar o Seu Fogão pela 1ª Vez

Antes de usar o fogão REMOVA o filme protetor e limpe a mesa com um pano umedecido em uma mistura de água e sabão neutro. A não retirada do filme plástico provocará amarelamento do aço inox quando a peça for aquecida.

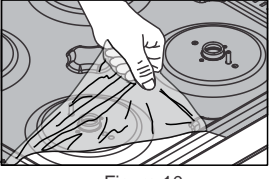


Figura 10

4.2 Localização do Fogão

Instale seu fogão longe de produtos inflamáveis. Escolha sempre um local arejado, onde não possa haver uma mistura de água e gás. Armários, colinas e teto devem estar a pelo menos 65 cm acima da mesa do fogão. E o fogão deve estar a uma distância mínima de 5 cm das paredes e dos móveis (Figura 11). O aparelho deve ser instalado em local plano e nivelado (horizontal), podendo ainda ser colocado sobre uma base. Certifique-se de que o fogão está bem apoiado, para que ele não escorregue, não balance e não tombe. Não instale o fogão ao lado do refrigerador.

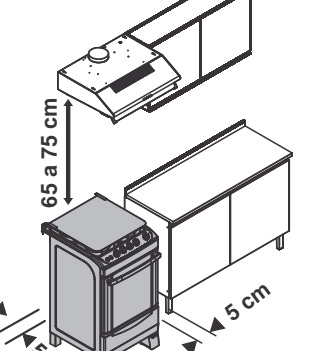


Figura 11

5 Instalação Elétrica

Todos os nossos produtos obedecem ao Padrão Brasileiro de Plugues e Tomadas conforme Norma ABNT 14136. Os modelos de fogões Itatiaia tem "classe de isolamento I" e utilizam em sua rede elétrica o plugue Tripolar (3 pinos). Conforme a Figura 12.

A tomada ou conector a que será ligado o produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.

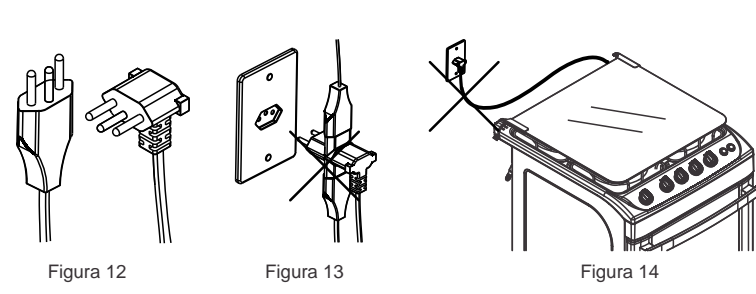


Figura 12

Figura 13

Figura 14

Não nos responsabilizamos pelo uso indevido da instalação elétrica, em desacordo com a Norma ABNT 14136. O fio terra deve ser ligado conforme a NBR 5410. A não ligação do fio terra pode causar choque elétrico.

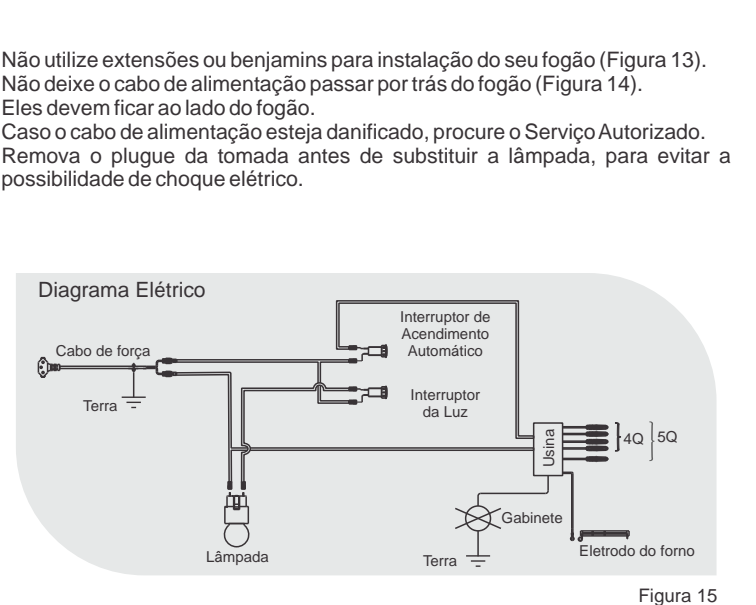


Figura 15

6.2 Ligação do Gás Encanado (Tipo GLP ou GN)

Caso sua residência possua gás encanado do tipo GN (Gás Natural) procure o serviço autorizado para fazer a conversão do seu Fogão. Somente a primeira mudança de gás GLP para GN será gratuita desde que o produto esteja dentro do prazo de garantia. A garantia cobre todos os componentes internos ao Fogão que forem trocados e mão-de-obra. Esta garantia não cobre os materiais externos ao Fogão como mangueira metálica, adaptadores, reguladores e outros materiais que se fizerem necessários para garantir uma instalação segura. Tenha em mãos a nota fiscal de compra do produto ao contratar e utilizar o SAI (Serviço Autorizado Itatiaia).

6.3 Itens Necessários para a Instalação do seu Fogão

- Mangueira metálica flexível de 3/4".
- Chaves de boca.
- Pasta para vedar oitão Teflon®.
- Arruela de vedação.
- Adaptador para saída de gás com bico tipo "madeira" e porca.

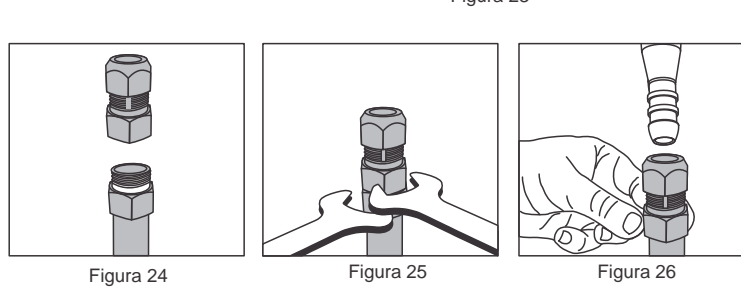


Figura 23

Figura 24

Figura 25

Figura 26

1 - Rosqueie o adaptador ao conjunto à mangueira. 2 - Faça a fixação com o conjunto de duas chaves metálicas flexíveis, para de boca. 3 - Coloque a porca na vedação. Utilize pasta vedante ou fita Teflon®.

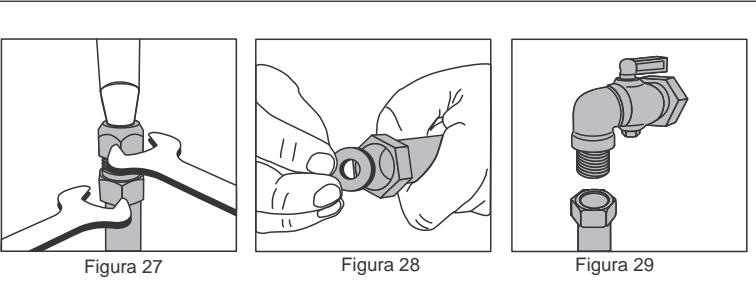


Figura 27

Figura 28

Figura 29

4 - Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a de gás está totalmente fechada. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.

6 - Verifique se o registro de gás está totalmente fechado. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o bico localizado na parede, auxílio da chave de boca. Utilize fita Teflon® ou não há vazamentos em pasta vedante para nenhuma das conexões auxiliar na vedação, usando unicamente espuma de sabão.

7 Usando o Fogão

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que o produto foi instalado corretamente de acordo com as instruções contidas neste manual.

7.1 Botões (manipulos) de controle do gás para mesa.

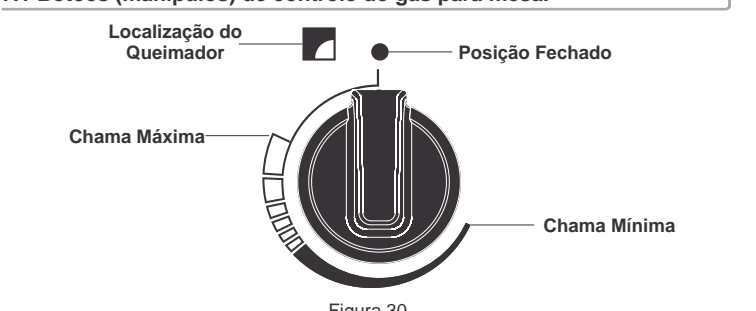


Figura 30

1 Itens de Segurança

Para sua segurança, siga as instruções deste Manual para evitar riscos de choque elétrico, danos materiais e pessoais. Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme descrito neste Manual.

1.1 Informações Importantes

- O Fogão Itatiaia foi desenvolvido para uso doméstico. Não o utilize para outros propósitos.
- São necessárias duas ou mais pessoas, para mover e instalar o fogão.
- Nunca instale o seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.
- Não permita que fios elétricos do Fogão ou de outros aparelhos entrem em contato com as partes quentes do produto.
- Os Fogões Itatiaia saem de fábrica aptos para funcionar em tensão 127 V e 220V. O produto é fornecido com lâmpadas com tensão de trabalho 220 V.
- Recomenda-se que o aparelho seja ligado em um circuito protegido por disjuntor, a fim de proteger a rede elétrica da casa. Se não existirem disjuntores disponíveis no quadro de distribuição de energia de seu domicílio, acione um eletricitista para instalá-los, de preferência o mais próximo possível do Fogão.
- Se o cordão de alimentação for danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou agente especializado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Não armazene produtos inflamáveis nas proximidades do Fogão.
- Não use objetos pontiagudos ou cortantes para limpeza das peças do seu fogão, pois podem danificar as mesmas e afetar a sua segurança.
- Quando está fechada, a tampa de vidro protege a superfície da mesa e queimadores do acúmulo de pó. Aberta, ela protege a parede contra respingos de gordura.
- Os serviços de manutenção devem ser executados pela SAI (Serviço Autorizado Itatiaia) e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou se ela já estiver expirada.
- Não toque no eletrodo (vela) de acendimento dos queimadores devido a possibilidade de choque elétrico.
- Não arraste o fogão pelo puxador.
- Este fogão não foi projetado para ser embutido.
- Não remova a etiqueta de especificações técnicas que está localizada na parte traseira do Fogão.
- Não utilize pano úmido para limpar o vidro da porta do forno enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do forno do fogão. Evite queimaduras, manuseie o puxador conforme a figura ao lado.

Figura 1

3 Conheça seu Fogão

3.1 Componentes Principais

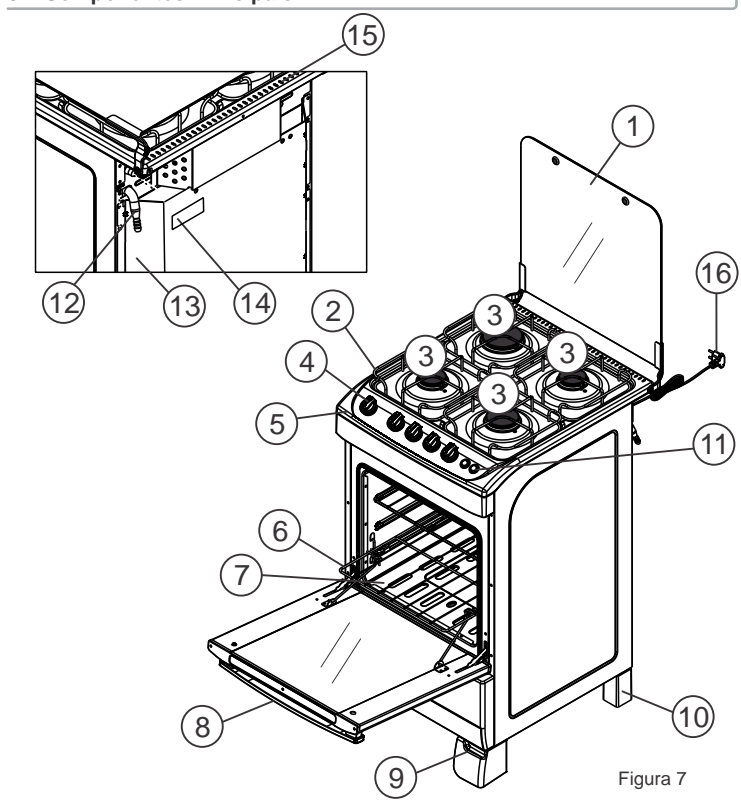


Figura 7

- Tampão de Vidro
- Trepas
- Queimadores
- Manipulo
- Mesa de Trabalho
- Prateleira do Forno
- Chão do Forno
- Porta do Forno
- Pé Dianteiro
- Pé Traseiro
- Interruptores
- Entrada do Gás
- Protetor Traseiro
- Etiqueta do Produto
- Saída de Ar da Mesa
- Cordão de Alimentação

6 Ligação do Gás

6.1 Ligação do Gás de Botijão (Tipo GLP)

Recomenda-se que o botijão de gás fique fora da cozinha em um local protegido e arejado.

Caso sua residência possua gás encanado, vá direto para o parágrafo "6.2 Ligação do Gás Encanado (Tipo GLP ou GN)".

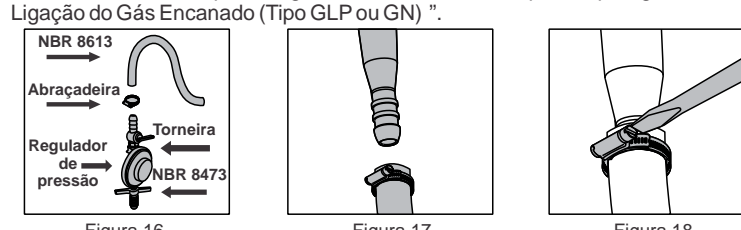


Figura 16

Figura 17

Figura 18

- Recomendamos a utilização de uma mangueira de PVC transparente com gravação NBR8613 e regulador de pressão ambos aprovados pelo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.
- Ponha a abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira. Em seguida encaixe a mangueira na conexão de gás do Fogão (bico de entrada).
- Aperte a abraçadeira com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação.



Figura 19

4 - Certifique que o regulador de pressão esteja fechado e enrosque-o na válvula do botijão. Em seguida use espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Caso surjam bolhas, verifique onde está o vazamento de gás e elimine-o apertando um pouco mais.

1.3 Precauções de Segurança Contra Queimaduras

- Não utilize painéis com fundos arredondados. Utilize apenas painéis com base plana e diâmetro mínimo de 12 cm.

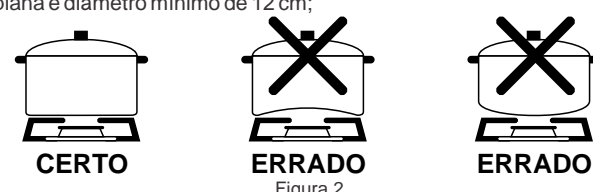


Figura 2

- Não deixe utensílios com os cabos virados para fora da mesa do fogão;
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
- Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Evite queimaduras. Use luvas térmicas para retirar ou manusear recipientes com alimento do forno.

1.4 Precauções de Segurança Contra Incêndio

- Verifique, periodicamente, o estado do regulador de pressão do botijão. Faça a substituição a cada 5 anos ou antes, se necessário;
- Verifique as condições de uso da mangueira plástica ou metálica do gás e o seu prazo de validade. Faça a substituição quando necessário. Nunca passe a mangueira plástica do gás por trás do fogão.
- A cada troca de botijão, assegure-se de que não existam vazamentos de gás na mangueira, na conexão com o Fogão e com o botijão. Utilize unicamente espuma de sabão para verificar vazamentos de gás.
- Ao fritar alimentos tenha cuidado, pois a gordura aquecida pode se incendiar e as chamas podem provocar danos pessoais e materiais. Caso o alimento sendo preparado entre em ignição (fogo), desligue o queimador do fogão. Use uma tampa de panela grande para abafar as chamas. Nunca jogue água, pois a gordura quente pode se espalhar e causar queimaduras.
- Não acenda os queimadores da mesa do fogão sem painéis ou outro utensílio sobre as grades (trepas). Reduza as chamas dos queimadores para que não escapem pelas laterais das painéis ou recipientes.

1.5 Precauções Quanto ao Uso do Papel Aluminio

- Quando o consumidor fizer a opção de usar o papel alumínio na mesa, deve-se atentar para não deixar pedaços do papel alumínio obstruir a entrada de ar do queimador e da saída de ar na parte traseira da mesa. Caso isso ocorra irá prejudicar o funcionamento correto do fogão podendo queimar a panela. Poderá ocorrer também retorno da chama e consequentemente danos aos utensílios e ao fogão.

3.2 Comandos do Painel de Registros

Fogões 4 queimadores

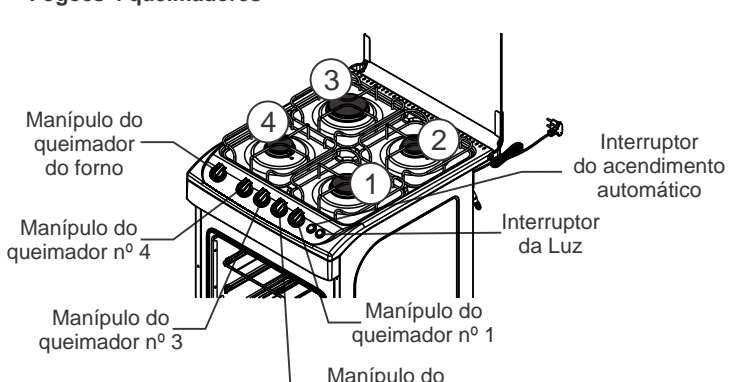


Figura 8

Fogões 5 queimadores

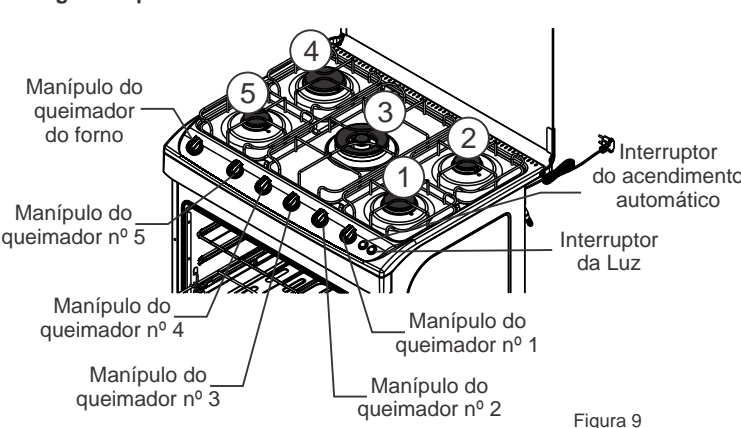


Figura 9

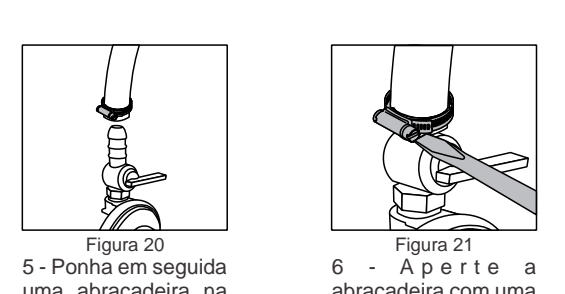


Figura 20

Figura 21

Se houver vazamento, feche o registro, refaça a operação ou entre em contato com a nossa Rede de Serviços Autorizada. Risco de incêndio: Use apenas mangueiras e reguladores de pressão aprovados pelo INMETRO.

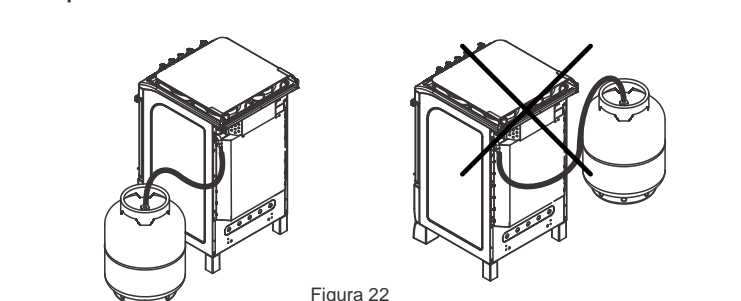


Figura 22

RISCO DE INCÊNDIO Ao instalar o gás, NUNCA passe a mangueira por trás do fogão (Fig. 22). Coloque o botijão sempre do lado da entrada do gás. Seu fogão possui apenas uma entrada de gás, caso você necessite passar a mangueira por trás dele, utilize mangueira metálica aprovada para temperaturas elevadas.

TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO		
POSICÃO	TEMPERATURA	GRADUAÇÃO
1	260°C a 280°C	ALTA
2	240°C a 260°C	MÉDIA-ALTA
3	210°C a 230°C	MÉDIA
4	190°C a 210°C	MÉDIA-BAIXA
5	170°C a 190°C	BAIXA

* Temperatura com o forno vazio

7.4 Forno com Válvula de Segurança

Nossos fogões possuem VÁLVULA DE SEGURANÇA no forno. Este sistema de válvula impede o fornecimento de gás com o queimador desligado, prevenindo desta forma acidentes devido a chama apagar durante o uso ou para o caso de o registro ser aberto por descuido.

Passos para acendimento do forno

- Levante a tampa de vidro da mesa. Figura 36.
- Abra a porta do forno. Figura 36.
- Acione o acendimento automático (Figura 31) ou acenda o fósforo (Figura 34) e mantenha pressionado.
- Aperte o botão do forno, gire até a posição de chama máxima (Figura 34) e mantenha pressionado.
- Solte o botão do acendimento automático ou apague o fósforo, assim que a chama do queimador estiver acesa.
- Continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos.
- Solte o botão do forno e verifique se a chama permanece acesa.

Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechada antes de reacender.

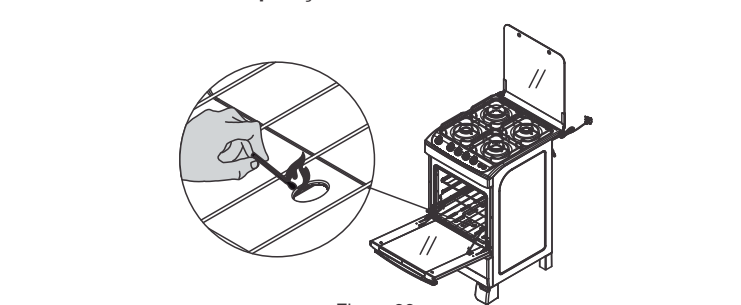


Figura 36

Após o uso, apague a chama, girando o manipulós no sentido horário até a posição fechada.

7.5 Utilização do Forno

Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 15min. Coloque o alimento sobre a prateleira e regule a temperatura do forno conforme sua necessidade. Evite abrir a porta do forno enquanto o alimento estiver assando. Monitore o assamento do alimento pelo visor. Não abra e feche a porta do forno com movimentos rápidos, pois a chama pode apagar. Para acender a luz do forno pressione o botão na direção do desenho da lâmpada conforme a figura a seguir. Para apagar a luz, retorne o botão para a posição desligado.

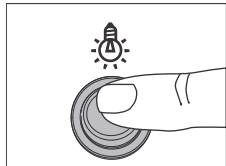


Figura 37

8 Prateleiras do Forno

8.1 Prateleira Simples do Forno

Os fogões possuem uma trava na prateleira do forno que não permite que ela vire ou saia facilmente, dando maior segurança na utilização. Para retirar a prateleira empurre-a totalmente para trás, levante a parte traseira e puxe-a novamente. Para recolocá-la, proceda de modo inverso. O seu fogão permite a utilização da prateleira em 2 níveis de altura.

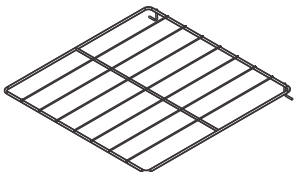


Figura 38

8.2 Prateleira Deslizante do Forno

Para retirar a prateleira deslizante, desencaxe as hastes para que se soltem. Em seguida puxe-a para frente, para concluir a remoção. Para remontar, encaixe a prateleira nos trilhos, empurre-a para dentro e encaixe novamente as hastes na porta do fogão. Veja figura 39.

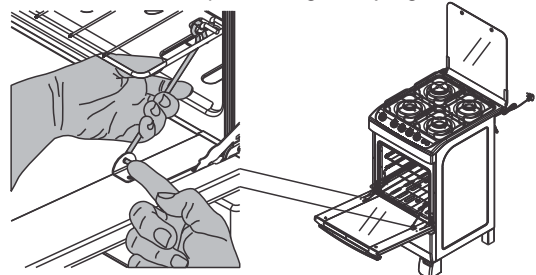


Figura 39

14.3 Tabela de Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS FOGÕES 4 e 5 QUEIMADORES	Localize o modelo do seu fogão na "etiqueta de dados técnicos" afixada na parte traseira do seu fogão	
MODELO	DREAM 4 Q	DREAM 5 Q
Tampão de vidro	✓	✓
Prateleira simples	✓	✓
Prateleira deslizante	✓	✓
Mesa inox	✓	✓
Forno autolimpante	✓	✓
Acendimento automático total	✓	✓
Luz no forno	✓	✓
Queimador tripla-chama	✓	✓
Queimadores esmaltados	✓	✓
Proteção térmica traseira	✓	✓
Isol. térm. no corpo do forno	✓	✓
Vidro duplo na porta do forno	✓	✓
Válvula de segurança no forno	✓	✓

16 Certificado de Garantia

Este termo de garantia oferecido ao Consumidor é uma vantagem adicional determinada por lei. Para que ele tenha validade é indispensável, em quaisquer reclamações, a apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto, sem a qual, o que está aqui expresso deixa de ter validade.

16.1 Garantia Contratual

A ITATIAIA S/A garante este produto, cuja identificação está na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor Final, CONTRA QUAISQUER DEFEITOS DE FABRICAÇÃO QUE SE APRESENTEM, ALÉM DO LEGALMENTE DETERMINADO, POR UM PERÍODO DE 12 MESES. O período de garantia começa a partir da data da entrega do produto e do recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. Não existindo o recibo de entrega, a garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que o produto seja utilizado conforme as orientações contidas no Manual do Usuário e conforme as instruções constantes neste certificado, cuja leitura é indispensável antes do uso do produto.

COMPONENTES	PERÍODO
Peças metálicas: queimadores (bocas), trempes (grehas), mesa de trabalho, etc.	01 ano
Transformador de ignição	01 ano
Registro ramal	01 ano
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação	03 meses
Peças plásticas: manipuladores, vidros	03 meses

16.2 Garantia Legal

Vidros, plásticos, materiais elétricos e defeitos originados pelo desgaste natural do uso, tem garantia legal de 90 (noventa) dias, determinados por lei, contados a partir da data da entrega do produto, conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda do Consumidor. Não existindo recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

Condições Gerais

- Qualquer defeito constatado no produto deve ser imediatamente comunicado ao SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), para as devidas providências. A garantia perderá sua validade se essa condição não for respeitada, pois somente o Serviço Autorizado ITATIAIA - SAI está autorizado a examinar e sanar o defeito durante o prazo da garantia aqui previsto;
- Em caso de transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo, que conta a partir da data da entrega do produto conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, não existindo o recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador;
- Esta garantia abrange o reparo ou troca gratuita das peças e componentes que apresentem defeito de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço;
- É condição para esta garantia, a apresentação da respectiva Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, cujos dados o complementam;

[A garantia descrita neste certificado possui validade em todo território nacional.

[A Itatiaia S/A se reserva no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

[A Itatiaia S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.

www.cozinhasitatiaia.com.br

Itatiaia

Toda casa merece

9 Forno Autolimpante

As paredes laterais internas do forno são revestidas com um tipo de esmalte especial microporoso, que submetido a altas temperaturas, reage com a gordura, proporcionando a redução do teor de óleo e gordura, que ficam acumulados nas paredes internas após a utilização do forno. Esse tipo de revestimento não é tóxico. Ele também não altera a qualidade ou o tempo de cozimento. A limpeza do forno autolimpante é realizada automaticamente durante a sua operação normal de funcionamento.

- ! São necessários os seguintes cuidados com o forno autolimpante:
- 1) Não derramar substâncias como óleo, gorduras, massas, molhos ou qualquer outro material que venha a manchar o esmalte autolimpante;
 - 2) Para não saturar o revestimento autolimpante, alternar o uso do forno entre alimentos gordurosos e não gordurosos.

- ! A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.

10 Dicas de Uso

- Obtenha o melhor desempenho de seu Fogão, seguindo estas dicas.
- Os diâmetros das panelas e recipientes devem ser compatíveis com o tipo de queimadores. Não utilize recipientes que sejam maiores que o especificado para o seu Fogão.
 - Tampe as panelas para evitar perda de água. Coloque apenas a quantidade necessária de água para preparar os alimentos.
 - Tenha cuidado para que não caiam resíduos de limpeza ou sujeira dentro dos queimadores, pois podem provocar entupimento da saída de gás.
 - Não limpe os queimadores e as trempes quando aquecidos. Além de provocar queimaduras em você, o choque térmico com a água pode provocar danos nestas peças.

11 Manutenção e Limpeza

Para a limpeza das peças do fogão (queimadores, laterais, trempes, tampão de vidro, vidro do forno, frente e chão do forno, passe uma esponja macia com água e sabão neutro). Em seguida enxugue-as com um pano seco e macio. Não utilize ácidos, limão, vinagre, abrasivos ou outros produtos tóxicos. Não molhe seu fogão quando ele ainda estiver quente. Mudanças bruscas de temperatura são prejudiciais e favorecem a formação de rachaduras na pintura e no esmalte. Não jogue água nos queimadores de mesa (bocas), quando eles ainda estiverem quentes, pois isso provocará o seu empenamento. Para limpar a mesa do seu fogão Itatiaia retire todas as trempes e os

queimadores (bocas). Para conservar a mesa do seu fogão, utilize água, sabão, detergentes suaves ou neutros e removedores a base de amônia, diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois basta enxaguar com água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio. Quando for limpar a mesa do fogão, não deixe cair resíduos sobre os injetores. Se acidentalmente ocorrer, limpe-os com uma agulha de diâmetro 0,5 mm (Figura 40). Encaixe corretamente as peças dos queimadores (Figura 41). Caso ele não esteja colocado corretamente (Figura 42), poderá vir a derreter ou provocar acidente por vazamento de gás.

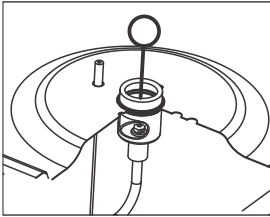


Figura 40

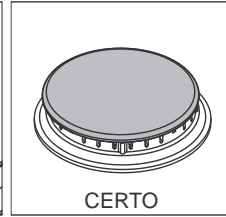


Figura 41

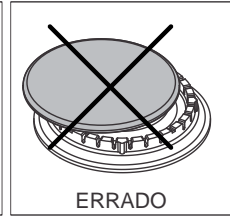


Figura 42

12 Instalando/ Trocando a Lâmpada do forno

1. Feche o registro de gás e desligue o fogão da tomada. Certifique-se que o botão de acionamento da lâmpada está na posição desligado.
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo. Figura 43.
3. Desrosqueie e remova a lâmpada queimada.
4. Rosqueie a lâmpada nova e certifique-se de que ela está bem encaixada.
5. Ligue o fogão e teste o funcionamento da lâmpada.
6. Após a verificação, desligue a lâmpada e enrosque o protetor, girando no sentido horário.

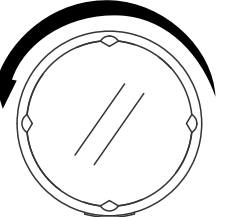


Figura 43

13 Questões Ambientais

As partes da embalagem feitas de materiais recicláveis devem ser enviadas a recicladores. O produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e reutilizados. Ao final da vida útil do produto, recomendamos que seja observada a legislação em vigor para que o descarte seja realizado de forma correta.



Figura 44

15 Soluções Práticas

Pequenos problemas que você mesmo pode solucionar. Caso seu Fogão apresente algum problema, antes de ligar para SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), verifique as possíveis causas, pois algumas delas você mesmo pode solucionar. Ganhe tempo, veja as providências que podem ser tomadas no quadro a seguir.

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROVIDÊNCIAS
Vazamento de gás (verificar por meio de espuma de sabão)	Vazamento do botijão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento no regulador de pressão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento na mangueira	Se o vazamento for na área das abraçadeiras, corte um pedaço de 3 cm de mangueira e recoloque-a com pressão e aperte as abraçadeiras novamente. Caso contrário, substitua-a.
Chamas baixas	Gás do botijão no final	Substitua o botijão.
Queimador da mesa não acende completamente	Rasgos do queimador obstruídos por resíduos de alimento ou líquido	Aguarde o queimador esfriar e então faça uma limpeza e enxugue o queimador antes de usar. Desobstrua o(s) injetor(es) com um arame de 0,5 mm.
Manchas de gorduras, óleos e banhas na mesa	Conteúdo da panela transbordou	Limpe o local com um pano macio ou toalha de papel. Em seguida passe uma solução morna de detergente ou amônia. Depois siga os procedimentos de limpeza de rotina.
Mesa com restos de adesivos	Resto de adesivos	Retire o máximo que puder. Esfregue com água morna e um pano macio. Se o adesivo persistir, seque e esfregue com álcool ou solvente orgânico. Mas cuidado: nunca raspe a superfície do aço inox com lâminas, espátulas ou abrasivos grossos.
Chamas deslocando, soprando ou apagando	Excesso de pressão de gás, rasgo do queimador obstruído pelo alimento	Aguarde o queimador esfriar e então troque o regulador de pressão; Limpe o queimador. Desobstrua o(s) injetor(es) com um arame de 0,5 mm.
Queimador (es) não acende (em)	Falta de gás	Substitua o botijão.
	Registro geral de gás fechado	Abra o registro geral do botijão de gás.
A lâmpada não acende ou está muito fraca	Conexão de gás entupida	Retire a mangueira e desobstrua a conexão de gás. Desobstrua o(s) injetor(es) com um arame de 0,5 mm.
	Lâmpada queimada	Trocara lâmpada
	Falta de energia elétrica ou disjuntor desligado	Aguardar o retorno da energia ou ligar o disjuntor.
O produto não está ligado na tensão correta	O produto não está ligado na tensão correta	Ligar o produto na tensão correta.
	A tomada utilizada não está funcionando corretamente	Verificar o problema na rede elétrica.



COZINHA DE MADEIRA BELÍSSIMA

GUIA DO USUÁRIO

ELETRDOMÉSTICOS

ITATIAIA

Linha de interesse geral do consumidor.

Capitais e Regiões Metropolitanas
3003 9011 (ligação local)

Demais localidades
0800 200 0020 (ligação gratuita)

Itatiaia Móveis S/A:
Fazenda São Roque I, S/N, Córrego da Onça
CEP 29927-000/ Sooretama - ES
e-mail: sac.eleto@cozinhasitatiaia.com.br
home page: www.cozinhasitatiaia.com.br



Fogão Itatiaia Dream
4 e 5 queimadores

Itatiaia

14 Especificações Técnicas

14.1 Condições de Funcionamento do Aparelho/ Queimadores

PRESSÃO DE GÁS	
GLP	2,75 kPa
GN	1,96 kPa

	QUEIMADOR PESQUISA	QUEIMADOR MÉDIO	QUEIMADOR GRANDE	QUEIMADOR TRIPLA-CHAMA	QUEIMADOR Forno 4Q	QUEIMADOR Forno 5Q
Potência Nominal	1,7 kW	1,85 kW	2,75 kW	3,3 kW	2,9 kW	2,4 kW
Injetor GLP	0,67 mm	0,69 mm	0,85 mm	0,89 mm	0,70 mm	0,85 mm
Injetor GN	1,0 mm	1,05 mm	1,20 mm	1,32 mm	1,10 mm	1,20 mm

14.2 Tabela de Dados Técnicos

FOGÕES ITATIAIA		
Características	DREAM 4 Q	DREAM 5 Q
Dimensões do Produto sem Embalagem (mm)		
Altura (com a tampa de vidro fechada)	930	930
Altura (com a tampa de vidro aberta)	1340	1340
Largura	509	769
Profundidade	532	632
Dimensões do Produto Embalado (mm)		
Altura	880	880
Largura	530	790
Profundidade	660	660
Peso (kg)		
Peso Líquido (sem embalagem)	23,5	33,1
Peso Bruto Aproximado (produto embalado)	26,8	37,7
Características Operacionais		
Tensão (V)	127-220	127-220
Frequência da rede (Hz)	60	60
Potência Elétrica para 127 V (W)	7,0	7,0
Potência Elétrica para 220 V (W)	16,0	16,0
Vazão total (L/ min)	6,28	10,58