

# Parabéns!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade ITALIAIA. 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 Italiaia).

# Índice

1.1 Itens de Segurança	3
1.1.1 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 Alumínio	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 a Mesa de Vidro	4
2 Instalação dos Pés	4
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
5 Instalação Elétrica	6
6 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 Botão (manipulo) de Controle do Gás para o Forno	9
7.4 Forno com Válvula de Segurança	9
7.5 Utilizando o Trocando a Lâmpada do Forno	10
8 Prateleiras do Forno	10
8.1 Prateleira Simples do Forno	10
9 Limpeza do Forno	10
10 Dicas de Uso	10
11 Manutenção e Limpeza	10
12 Instalando/Trocando a Lâmpada do Forno	11
13 Questões Ambientais	11
14 Especificações Técnicas	11
14.1 Condições de Funcionamento do Aparelho/ Queimadores	11
14.2 Tabela de Dados Técnicos	11
14.3 Tabela de Características Técnicas	12
15 Utilizações 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 DESTES GUIAS SÃO MERAMENTE 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" e "Nº INTERNO (quando aplicável)" na etiqueta de dados técnicos, conforme figura abaixo. Exemplo: Modelo FOGAO ITAGLASS 40 PTO, PRODUTO: 370000122 e Nº INTERNO: 000

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 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 Italiaia 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 Italiaia saem de fábrica aptos para funcionar em tensão 127 V e 220V. O produto é fornecido com lâmpadas com tensão de trabalho 220 V. A lâmpada do forno é uma cortesia, não é passível de garantia.
- 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 electricista 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 de acidentes ou danos ao produto.
- 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.
- Os serviços de manutenção devem ser executados pela SAI (Serviço Autorizado Italiaia) 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 se deve arrastar as panelas em cima das trempes, isso danifica a peça interferindo na estética do fogão.

## 1.2 Precauções de Segurança Contra Acidentes Com a Porta do Forno

- 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.



# 1.3 Precauções de Segurança Contra Queimaduras

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



- 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.
- NOTA: Não recomendamos o uso de panelas de material refratário (barro, pedra, cerâmica, entre outros) ou chapas de ferro abafando os queimadores. Isso pode danificar de forma definitiva o fogão.

## 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 panelas ou outro utensílio sobre as grades (trepas). Reduza as chamas dos queimadores para que não escapem pelas laterais das panelas ou recipientes.

## 1.5 Precauções Quanto ao Uso do Papel Alumínio

- 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.

# 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 manipulados (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:
  - Não acione interruptores elétricos;
  - Não acione nenhum aparelho elétrico, nem mesmo ventiladores;
  - Abra todas as portas e janelas para aumentar a circulação de ar no ambiente;
  - 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 manípulo (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 forme 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 empenhá-los.
- Encaixe corretamente as trempes. Isso evita que a mesa seja arranhada ou que as panelas tombem durante o uso.

## 1.8 Precauções de Segurança Contra Acidentes com a Mesa de Vidro

- Não abaje o tampão de vidro enquanto os queimadores (bocas) da mesa estiverem quentes/acesos 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.

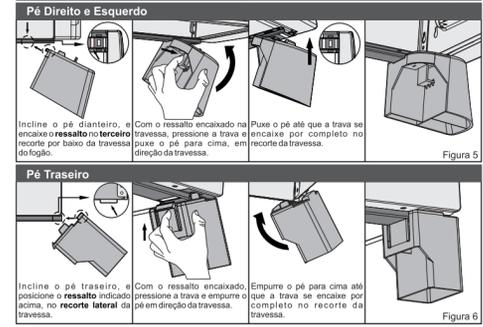
# 2 Instalação dos Pés

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

# ATENÇÃO!

Recomendamos que a instalação seja feita antes da remoção da fita que fixa a tampa de vidro. Foco já tenha retirado a fita que segura o tampão de vidro, desmonte as trempes e os queimadores, guardando-os em local seguro e tome cuidado para que o tampão de vidro não abra durante a montagem dos pés.

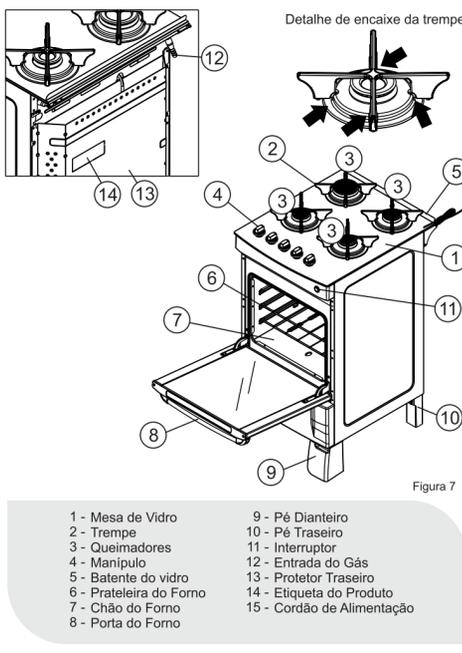
- Identifique os pés direito, esquerdo e traseiros antes de iniciar a instalação conforme a Figura 3.
- São necessárias duas pessoas para montar o produto. Uma delas precisará inclinar o fogão em sua direção e a outra instalará os pés. (Figura 4).



IMPORTANTE! Evite arrastar o produto. As imperfeições no piso poderão danificar os pés e prejudicar a sua estabilidade. Para movimentar o produto procure sempre levantá-lo com ajuda de alguém. Quando isso não for possível, arraste-o com cuidado e levante quando os pés travarem nas irregularidades.

# 3 Conheça seu Fogão

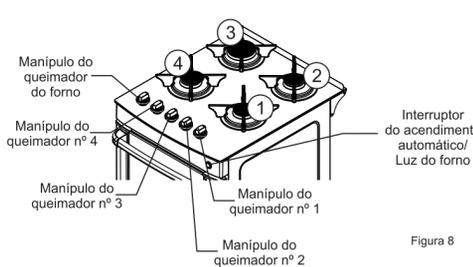
## 3.1 Componentes Principais



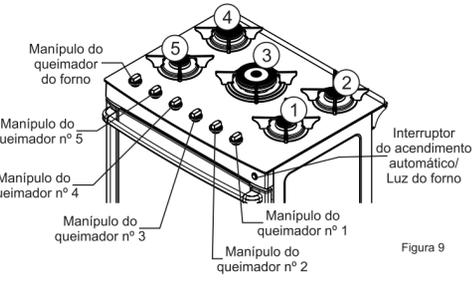
- 1 - Mesa de Vidro
- 2 - Trepme
- 3 - Queimadores
- 4 - Manipulo
- 5 - Batente do vidro
- 6 - Prateleira do Forno
- 7 - Chão do Forno
- 8 - Porta do Forno
- 9 - Pé Dianteiro
- 10 - Pé Traseiro
- 11 - Interruptor
- 12 - Entrada de Gás
- 13 - Protetor Traseiro
- 14 - Etiqueta do Produto
- 15 - Cordão de Alimentação

## 3.2 Comandos do Painel de Registros

### Fogões 4 queimadores



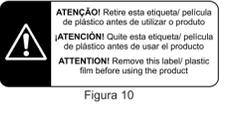
### Fogões 5 queimadores



# 4 Instalação do Fogão

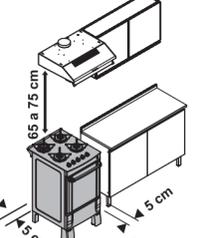
## 4.1 Cuidado Antes de Utilizar o Seu Fogão pela 1ª Vez

Caso o fogão possua peças em aço inox, antes de usá-lo REMOVA o filme protetor e limpe as peças 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.



## 4.2 Localização do Fogão

Instale seu fogão longe de produtos inflamáveis. Escolha sempre um local arejado, onde não possua correntes de ar. Armários, coifas 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.



# 5 Instalação Elétrica

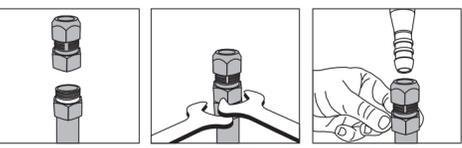
Todos os nossos produtos obedecem ao Padrão Brasileiro de Plugues e Tomadas conforme Norma ABNT 14136. Os modelos dos fogões Italiaia tem "classe de isolamento 1" e utilizam em sua rede elétrica o plugue Tripolar (3 pinos). Conforme a Figura 12. A tomada ou conector a que será ligado o produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão para efeito de manutenção, conserto ou instalação.

## 6.2 Ligação do Gás Encanado (Tipo GLP ou GN)

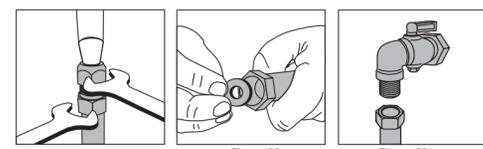
Caso sua residência possua gás encanado do tipo GN (Gás Natural) procure o serviço autorizado para fazer a conversão do seu Fogão. Somente a primeira mudança de gás GLP para GN será gratuita desde que o produto esteja dentro do prazo de garantia. A garantia cobre todos os componentes internos ao Fogão 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 Italiaia).

## 6.3 Itens Necessários para a Instalação do seu Fogão

- Mangueira metálica flexível de 1/2".
- Chaves de boca.
- Pasta para vedar ou fita Teflon®.
- Arnuela de vedação.
- Adaptador para saída de gás com bico tipo "madeira" e porca.



1 - Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível para auxiliar na vedação. Utilize pasta vedante ou fita Teflon®.

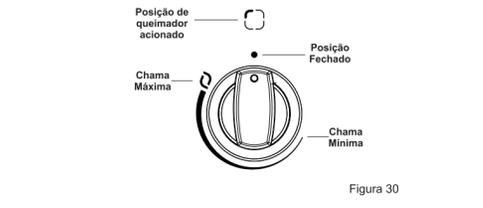


- Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize introduza a arnuela de vedação. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio da chave de boca. Utilize fita Teflon® ou pasta vedante para auxiliar na vedação.
- Verifique se o registro de gás está totalmente fechado. Introduza a arnuela de vedação. Rosqueie a torneira do registro, que fica localizado na parede, e certifique-se de que não há vazamentos em nenhuma das conexões usando unicamente espuma de sabão.
- Para finalizar, verifique se todos os botões (manipulos) do fogão estão bem fechados. Então abra a torneira do registro, que fica localizado na parede, e certifique-se de que não há vazamentos em nenhuma das conexões 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.

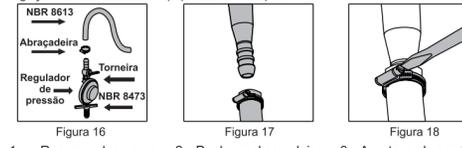


# 6 Ligação do Gás

## 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)".



- 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.



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.

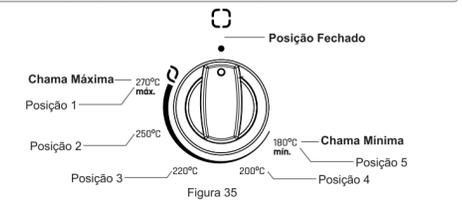
## 7.2 Acendendo os Queimadores da Mesa

- Verifique no painel qual botão ativa o queimador que você deseja acender.
- Acione e mantenha ligado o acendimento automático pressionando a tecla na direção da estrela (Figura 31) ou use um palito de fósforo (Figura 32).
- Pressione o manipulo para baixo conforme a Figura 33.
- Gire no sentido mostrado pela seta na Figura 34 até a posição de chama máxima.
- Solte o botão do acendimento automático ou apague o fósforo, assim que a chama do queimador estiver acesa.
- Escolha a altura da chama de acordo com sua necessidade. Figura 30.
- Verifique se a chama permanece acesa.

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



## 7.3 Botão (manipulo) de controle do gás para o forno.



POSIÇÃO	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

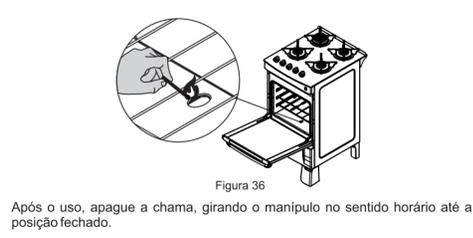
## 7.4 Forno com Válvula de Segurança

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

- Abra a porta do forno. Figura 36.
- Acione o acendimento automático (Figura 31) ou acenda o fósforo (Figura 36).
- 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 fechado antes de reacender.



### 7.5 Utilização do Forno

Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 15 minutos. 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 (central).



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.

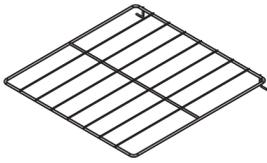


Figura 38

### 9 Limpeza do Forno

As paredes laterais internas do forno são revestidas com um tipo de esmalte liso, que evita que a gordura fique grudada nas paredes do forno, permitindo que ela seja removida com mais facilidade. Esse tipo de revestimento não é tóxico. Ele também não altera a qualidade ou o tempo de cozimento. Para remover o excesso de gordura use um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.

**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 os tipos 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, mesa 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

### 14 Especificações Técnicas

#### 14.1 Condições de Funcionamento do Aparelho/ Queimadores

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

	PEQUENO	MEDIO	TRÍPLA CHAMA	FORNO 4Q	FORNO 5Q
Potência Nominal	1,7 kW	2,0 kW	3,3 kW	2,0 kW	2,4 kW
Injetor GLP (1 Interno)	0,67 mm	0,72 mm	0,48 mm	0,70 mm	0,85 mm
Injetor GLP (2 Externos)	-	-	0,59 mm	-	-
Injetor GN (1 Interno)	1,0 mm	1,10 mm	0,70 mm	1,10 mm	1,20 mm
Injetor GN (2 Externos)	-	-	0,88 mm	-	-

#### 14.2 Tabela de Dados Técnicos

FOGÕES ITATIAIA		
Características	ITAGLASS 4 Q	ITAGLASS 5 Q
<b>Dimensões do Produto sem Embalagem (mm)</b>		
Altura	924,9	929,9
Largura	487,5	767,5
Profundidade	625,9	628,0
<b>Dimensões do Produto Embalado (mm)</b>		
Altura	830	830
Largura	510	785
Profundidade	655	655
<b>Peso (kg)</b>		
Peso Líquido (sem embalagem)	23,8	34,9
Peso Bruto Aproximado (produto embalado)	26,5	38,2
<b>Características Operacionais</b>		
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

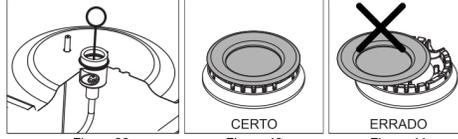


Figura 39

Figura 40

Figura 41

### 12 Instalando/ Trocando a Lâmpada do forno

- Feche o registro de gás e desligue o fogão da tomada. Certifique-se que o botão de acionamento da lâmpada está na posição desligado.
- Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo, Figura 42.
- Desrosqueie e remova a lâmpada queimada.
- Rosqueie a lâmpada nova e certifique-se de que ela está bem encaixada.
- Ligue o fogão e teste o funcionamento da lâmpada.
- Após a verificação, desligue a lâmpada e enrosque o protetor, girando no sentido horário.

Figura 42

**ATENÇÃO! Este produto vem equipado com uma lâmpada 220V. Se a tensão na sua residência for 127 V e você desejar uma iluminação mais intensa no forno, entre em contato com o nosso SAC, para identificar o Serviço Autorizado mais próximo, onde poderá comprar a lâmpada do tipo 127 V 25 W E14.**

### 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 43

#### 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	
	ITAGLASS 4 Q	ITAGLASS 5 Q
MODELO		
Prateleira simples	2	2
Mesa de vidro	✓	✓
Forno limpa fácil	✓	✓
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	✓	✓

### 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 recoloca-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 transborda	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.
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	Ligar o produto na tensão correta.
	A tomada utilizada não está funcionando corretamente	Verificar o problema na rede elétrica.

### 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(grelias), etc;	01 ano
Transformador de ignição;	01 ano
Registro ramal;	01 ano
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação;	03 meses
Peças plásticas, manipulos, 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

a) 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 esta autorizado a examinar e sanar o defeito durante o prazo da garantia aqui previsto;

b) 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;

c) 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.

d) É condição para esta garantia, a apresentação da respectiva Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, cujos dados o complementam;

e) Esta garantia não cobre:

- Falhas de funcionamento do produto decorrentes de problemas no abastecimento de energia elétrica e pela utilização ou desacordo com as orientações contidas no Manual de Instruções;
- Materiais, peças e mão-de-obra necessária à instalação do produto tais como: aterramento, instalação elétrica, etc.

#### 16.3 Extinção da Garantia

Esta garantia perderá totalmente sua validade antes da expiração do seu prazo se o produto:

- For utilizado em desacordo as orientações contidas no Manual de Instruções e as instruções constantes neste certificado;
- Soufer uso indevido, maus tratos, negligência, etc., causados pelo consumidor;
- Apresentar sinais de ter sido violado;
- For ajustado, consentado ou sofrer modificações por pessoa não autorizada pelo Serviço Autorizado ITATIAIA - SAI;
- Não for utilizado para uso exclusivamente doméstico;
- Tiver sido removido e/ou tiver sido adulterado o seu número de série ou da etiqueta de especificações técnicas.

Terminado o período da garantia, todas as despesas decorrentes de reparo, locomoção do técnico, remoção do produto, peças e mão-de-obra correrão por conta do consumidor.

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

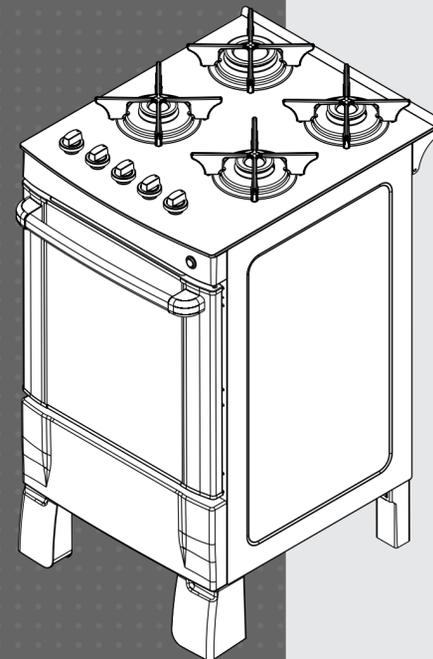
A Itatiaia S/A se reserva no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

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.

Fogões e Cooktop

## GUIA DO USUÁRIO

Fogão Itaglass 4 e 5 queimadores (com tripla chamas central)



Itatiaia

Toda casa merece

Itatiaia

Toda casa merece

Linha de interesse geral do consumidor

0800 200 0020 (ligação gratuita)

Cozinhas Itatiaia  
Fazenda São Roque I, S/N, Córrego da Onça  
CEP 29927-000/ Sooretama - ES

e-mail: sac.eleto@cozinhasitatieia.com.br  
home page: www.cozinhasitatieia.com.br

