

Parabéns!

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

Os nossos Cooktops foram desenvolvidos de acordo com os mais elevados padrões de qualidade, atendendo os requisitos da norma nacional NBR 13723-1:2003.

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 Cooktop, para fazer um uso correto e eficaz.

Se houver dúvidas, entre em contato gratuitamente com 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 Italtalia).

Índice

- 1.1 Itens de Segurança 3
- 1.2 Informações Importantes 3
- 1.3 Precauções de Segurança Contra Incêndio 3
- 1.4 Precauções de Segurança Contra Explosões 3
- 1.5 Cuidados com os Queimadores (bocas) e Trempes 3
- 2 Conheça o seu Cooktop 4
- 2.1 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 4 Bocas 4
- 2.2 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 5 Bocas 4
- 2.3 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 4 Bocas Tripla Chama 4
- 2.4 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 5 Bocas Tripla Chama 4
- 2.5 Recorte no Tempo do Armário/ Bancada Cooktop 4 Bocas / Cooktop 4 Bocas Tripla chama - Dimensões em milímetros (mm) 5
- 2.6 Recorte no Tempo do Armário/ Bancada Cooktop 5 Bocas / Cooktop 5 Bocas Tripla chama - Dimensões em milímetros (mm) 5
- 2.7 Informações Importantes 6
- 2.8 Acessórios para Instalação 6
- 2.9 Montagem em Gabinetes ou Bancadas 6
- 3 Instalação 7
- 3.1 Preparações para Instalação do Cooktop 7
- 3.2 Ligação do Gás 7
- 3.3 Ligação do Gás Encanado (Tipo GLP ou GN) 7
- 3.4 Itens Necessários para a Instalação do seu Cooktop 8
- 3.5 Instalação Elétrica 9
- 3.6 Usando o Cooktop 9
- 3.7 Botões de controle do gás (manipulos) 9
- 3.8 Acendendo os Queimadores 9
- 3.9 Apagando os Queimadores 10
- 3.10 Dias de Uso 10
- 3.11 Manutenção e Limpeza 10
- 3.12 Questões Ambientais 10
- 3.13 Tabela de Características Técnicas 10
- 3.14 Tabela de Injetores - Gás Natural (GN)/Gás de Cozinha (GLP) 10
- 3.15 Soluções Práticas 11
- 3.16 Certificado de Garantia 12
- 3.17 Garantia Contratual 12
- 3.18 Garantia Legal 12
- 3.19 Extinguindo a Garantia 12

TODAS AS IMAGENS DESTA GUIA SÃO 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 COOKTOP ELECTRA 5Q 127/220V PTO. PRODUTO:370000352 e Nº INTERNO:000



Utilize este código para localizar o seu produto nas tabelas: "DADOS TÉCNICOS DO COOKTOP" e "CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS".

Atenção: Leia o manual do produto antes do uso. Em caso de dúvidas, entre em contato com o nosso SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor).

2 Conheça o seu Cooktop

2.1 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 4 Bocas

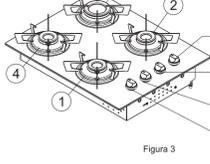


Figura 3

2.2 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 5 Bocas

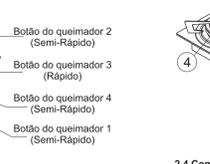


Figura 4

2.3 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 4 Bocas Tripla Chama

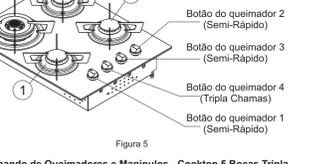


Figura 5



Figura 6

2.4 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 5 Bocas Tripla Chama

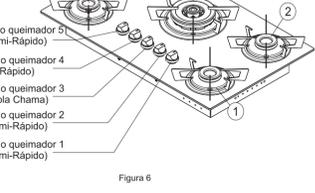


Figura 6

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 Cooktop Italtalia foi desenvolvido para uso doméstico, não o utilize para outros propósitos.
- Não permita que os fios elétricos do Cooktop ou de outros aparelhos entrem em contato com partes quentes do produto.
- O seu Cooktop Italtalia é bivolt e pode ser ligado tanto em tomadas 127V quanto 220V.
- 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 Cooktop.
- 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.
- Não armazene produtos inflamáveis nas proximidades do Cooktop.
- Os serviços de manutenção devem ser executados pelas redes de Serviços Autorizada Italtalia e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou se ela já estiver expirada.
- Não remova a etiqueta de especificações técnicas que está localizada na lateral da caixa metálica do Cooktop.

1.2 Precauções de Segurança Contra Queimaduras

- Não utilize painéis com fundos arredondados. Utilize apenas painéis com base plana com diâmetro mínimo de 16 cm para o queimador tripla chama, e para os demais queimadores o diâmetro mínimo é de 12 cm.

- Não deixe utensílios com os cabos virados para fora da mesa do Cooktop.
- 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.

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

2.5 Recorte no Tempo do Armário/ Bancada Cooktop 4 Bocas / Cooktop 4 Bocas Tripla chama - Dimensões em milímetros (mm)

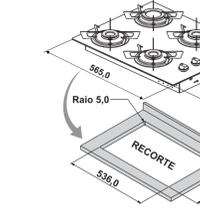


Figura 7

2.6 Recorte no Tempo do Armário/ Bancada Cooktop 5 Bocas / Cooktop 5 Bocas Tripla chama - Dimensões em milímetros (mm)

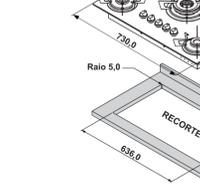


Figura 8

1.3 Precauções de Segurança Contra Incêndio

- Verifique, periodicamente, o estado de conservação 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 permita que a mangueira plástica do gás toque a caixa metálica na parte inferior do Cooktop.
- A cada troca de botijão, assegure-se de que não existam vazamentos de gás na mangueira, na conexão com o Cooktop e com o botijão. Utilize unicamente espuma de sabão para verificar vazamentos de gás.

1.4 Precauções de Segurança Contra Explosões

- Não aqueça alimentos em embalagens totalmente fechadas, pois o calor aumenta a pressão interna. Conseqüentemente poderá ocorrer explosão.
- Quando for substituir o botijão, mantenha sempre os manipuladores (botões) 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;
 - Fechando 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 manipulador (botão) do Cooktop, que ficou aberto individualmente.
- Caso contrário, chame a Rede de Serviços Autorizada Italtalia.

1.5 Cuidados com os Queimadores (bocas) e Trempes

- Coloque o queimador (boca) de forma correta. Caso ele não esteja colocado corretamente, poderá vir a derreter ou provocar acidente por vazamento de gás. Não derrube os queimadores, pois isso poderá empená-los.
- Encaixe corretamente as trempes nos encaixes dos queimadores. Isso evita que a mesa de vidro seja arranhada ou que as painéis tombem durante o uso.

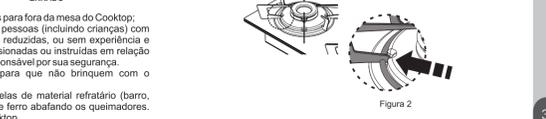
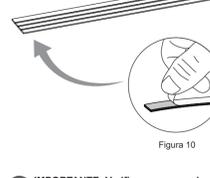


Figura 2

2.8 Acessórios para Instalação

Está incluso na embalagem 1 Kit de fita adesiva de vedação.



IMPORTANTE: Verifique se o seu domicílio tem as condições necessárias para instalação do produto tais como, rede elétrica, espaço adequado para as dimensões do produto, alvenaria, etc.

2.9 Montagem em Gabinetes ou Bancadas

Os Cooktops Italtalia foram desenvolvidos para serem embutidos em móveis de cozinha com lampos em granito, mármore, aço inoxidável ou qualquer outro material que também seja resistente ao calor. A profundidade mínima das laterais do armário devem ser de 450 mm. Vide Figura 9.

Verifique o modelo de seu produto antes de fazer os recortes. Devem-se respeitar dimensões mínimas indicadas nas figuras 7, 8 e 9.

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

2.3 Comando de Queimadores e Manipulos - Cooktop 4 Bocas Tripla Chama

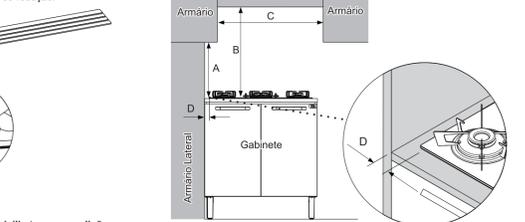


Figura 11

DIMENSÕES	COOKTOP 4Q 4Q TRIPLA CHAMA	COOKTOP 5Q 5Q TRIPLA CHAMA
A	400	400
B	650	650
C	600	750
D	120	120

*Dimensões em milímetros (mm)

3 Instalação

3.1 Preparações para Instalação do Cooktop
Retire o aparelho da embalagem. Antes da instalação, faça a limpeza das peças com detergente neutro para retirar as substâncias adesivas, evitando manchas. Retire todas as partes móveis como trempes e queimadores. O Cooktop deve ser apoiado em uma superfície plana após a sua retirada da embalagem, a fim de evitar quedas.

Remova todas as partes soltas como apoios de painel (trempes) e queimadores e as mantenha à parte até a finalização da instalação. Vire o aparelho com a face superior voltada para baixo sobre os calços de isopor da embalagem.

ATENÇÃO: Para evitar danos, os eletrodos dos queimadores e os manipuladores (botões) de Cooktop devem ficar livres, sem tocarem nos calços de isopor ou na superfície de apoio do Cooktop.

Retire a película protetora da borracha de vedação (Figura 10) Aplique primeiro as borrachas de vedação nas laterais (A). Recorte as sobras e em seguida cole a borracha de vedação nas partes frontais e traseiras (B). Use as sobras para completar o que faltar.

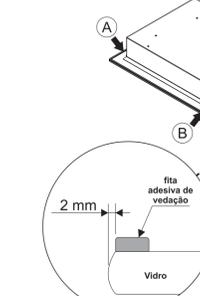


Figura 12

As emendas das fitas de vedação devem ficar bem juntas para evitar a possível entrada de líquidos.

4 Ligação do Gás

4.1 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 "4.2 Ligação do Gás Encanado (Tipo GLP ou GN)".

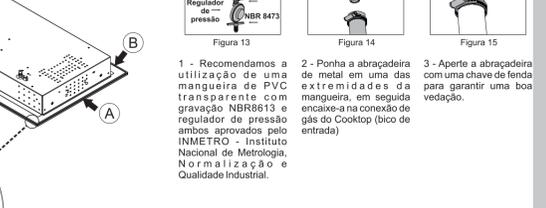


Figura 13

Figura 14

Figura 15

- Recomendamos a utilização de uma abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira de PVC transparente com gravado NBR613 e encaixe-a na conexão de regulador de pressão ambos aprovados pelo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.
- Ponha a abraçadeira com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação.
- Aberte a abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira de PVC transparente com gravado NBR613 e encaixe-a na conexão de regulador de pressão ambos aprovados pelo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.
- 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.

4.2 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 Cooktop. Somente a primeira mudança de gás GLP para GN será gratuita desde que o produto esteja dentro do prazo de garantia. Ligue para o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) para agendar o atendimento.

A garantia cobre todos os componentes internos do cooktop que forem trocados e mão-de-obra. Esta garantia não cobre os materiais externos ao Cooktop 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 Italtalia).

4.3 Itens Necessários para a Instalação do seu Cooktop

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

6.2 Acendendo os Queimadores

- Verifique no painel qual botão ativa o queimador que você deseja acender.
- Pressione o botão, para baixo para acionar o ignitor conforme a Figura 31.
- Gire no sentido mostrado pela seta na Figura 32 até a posição de chama máxima.
- Escolha a altura da chama de acordo com sua necessidade.



Figura 31

Figura 32

5 - Ponha em seguida uma abraçadeira na outra extremidade da mangueira. Encaixe a mangueira no bico regulador de pressão do botijão.



Figura 17

6 - Aberte a abraçadeira com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação. Verifique a vedação utilizando espuma de sabão.

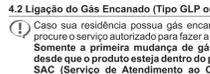


Figura 18

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

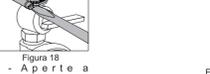


Figura 20

2 - Faça a fixação com o auxílio de duas chaves de boca.

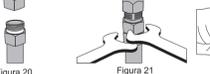


Figura 21

3 - Coloque a porca do adaptador na entrada de gás.



Figura 22

4 - Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a torneira do registro, que mangueira metálica no registro de gás com o auxílio da chave de boca. Utilize fita Teflon® ou nenhuma das conexões pasta vedante para auxiliar na vedação.

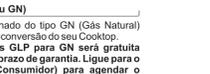


Figura 23

5 - Verifique se o registro de gás está totalmente fechado, então abra a vedação. Rosqueie a torneira do registro, que mangueira metálica no registro de gás com o auxílio da chave de boca. Não há vazamentos em Utilize fita Teflon® ou nenhuma das conexões pasta vedante para auxiliar na vedação.



Figura 24

6 - Para finalizar, verifique se todos os botões estão bem fechados, então abra a vedação. Rosqueie a torneira do registro, que mangueira metálica no registro de gás com o auxílio da chave de boca. Não há vazamentos em Utilize fita Teflon® ou nenhuma das conexões pasta vedante para auxiliar na vedação.



Figura 25

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. A mangueira metálica deve resistir a temperaturas elevadas.

2.5 Recorte no Tempo do Armário/ Bancada Cooktop 4 Bocas / Cooktop 4 Bocas Tripla chama - Dimensões em milímetros (mm)



Figura 7

2.6 Recorte no Tempo do Armário/ Bancada Cooktop 5 Bocas / Cooktop 5 Bocas Tripla chama - Dimensões em milímetros (mm)



Figura 8

4.1 Ligação do Gás de Botijão (Tipo GLP)



Figura 13

5 Instalação Elétrica

Não use conectores do tipo T (benjamim) ou extensões, pois podem causar curto-circuito, fogo, sobrecarga e danos à rede elétrica e ao Cooktop. Todos os produtos obedecem ao Padrão Brasileiro de Plugues e Tomadas conforme Norma ABNT 14136. Os modelos de Cooktop Italtalia tem "classe de isolamento 1" e utilizam em sua rede elétrica o plugue tripolar (3 pinos). Conforme a Figura 27.

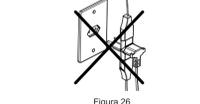


Figura 27

Não nos responsabilizamos pelo uso indevido da instalação elétrica, em desacordo com a Norma ABNT 14136. O fio terra deve ser ligado conforme a NBR5410. A não ligação do fio terra pode causar choque elétrico.



Figura 28 - Diagrama elétrico do acendimento - Cooktop 4 queimadores



Figura 29 - Diagrama elétrico do acendimento - Cooktop 5 queimadores

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

ATENÇÃO: para não prender o cabo de alimentação. Encaixe o Cooktop na bancada para concluir a instalação.

6 Usando o Cooktop

Certifique-se de que o produto foi instalado corretamente de acordo com as instruções contidas neste manual. Antes de ligar o aparelho, recolha todos os componentes em seu devido lugar.

6.1 Botões de controle do gás (manipulos)

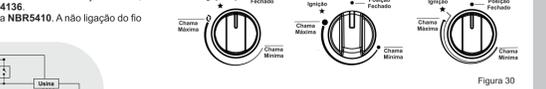


Figura 30

Verifique no painel qual botão ativa o queimador que você deseja acender. Pressione o botão, para baixo para acionar o ignitor conforme a Figura 31. Gire no sentido mostrado pela seta na Figura 32 até a posição de chama máxima. Escolha a altura da chama de acordo com sua necessidade.



Figura 31

Figura 32

6.3 Apagando os Queimadores
Gire o botão no sentido horário até a Posição Fechado.

! Caso falte energia elétrica, utilize fósforo ou isqueiros para acender os queimadores. Se os queimadores não acenderem, repita o processo de acendimento. Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechado antes de reacender.

7 Dicas de Uso
Obtenha o melhor desempenho de seu Cooktop, seguindo estas dicas.

- Os diâmetros das panelas e recipientes devem ser compatíveis com os tipos de queimadores.

TIPO DE QUEIMADOR	DIÂMETRO DOS RECIPIENTES
Rápido	De 120 a 210 mm
Semi-rápido	De 120 a 210 mm
Tripla chama	De 160 a 250 mm

- Tampe as panelas para evitar perda de água. Coloque apenas a quantidade necessária de água para preparar os alimentos. Não utilize recipientes que sejam maiores que o especificado para o seu Cooktop.
- 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.
- Evite impactos no vidro da mesa ao retirar e colocar as trempes.

8 Manutenção e Limpeza
Desligue o Cooktop da rede elétrica antes de realizar qualquer tipo de manutenção e limpeza.

Retire alimentos e utensílios que estiverem sobre o Cooktop. Use pano úmido ou esponja macia com água e sabão neutro para fazer a limpeza diária da mesa de vidro do Cooktop. Nunca use produtos abrasivos, palha de aço, ácidos, removedores de tinta ou substâncias inflamáveis. Estes produtos prejudicam a pintura e apagam as inscrições impressas do Cooktop.

9 Questões Ambientais
As partes da embalagem feitas de materiais recicláveis devem ser enviadas a recicladores. O produto foi constituído com materiais que podem ser reciclados e/ou 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.



10 Tabela de Características Técnicas

Características	COOKTOPS ITATIAIA		COOKTOPS ITAMASTER		COOKTOPS POP	
	Electra	Electra Pop	Electra	Electra Pop	Electra	Electra Pop
Dimensões do Produto (sem embalagem) (mm)	Altura: 150, Largura: 565, Profundidade: 450					
Dimensões do Produto Embalado (mm)	Altura: 200, Largura: 620, Profundidade: 505					
Peso (kg)	8,6	8,7	8,5	8,6	7,5	8,9
Peso Líquido (sem embalagem)	6,6	6,7	6,5	6,6	5,5	6,9
Peso Bruto (produto embalado)	7,1	7,2	7,0	7,1	6,0	7,4
Características Operacionais	Temperatura (°C): 127, 220					
Pressão elétrica nominal para 220 V (W)	25	25	25	25	25	25
Acendimento	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

11 Tabela de Injetores - Gás Natural (GN)/ Gás de Cozinha (GLP)

MODELO	TIPO DE GÁS	TIPO DE QUEIMADOR	DIÂMETRO INJETOR (mm)	POTÊNCIA NOMINAL (kW)	POTÊNCIA TOTAL (kW)	PRESSÃO DE GÁS (kPa)
COOKTOP 4 BOCAS	GN	Rápido	1,40	3,0	8,25	1,96
		Semi-rápido	1,05	1,75	8,25	2,75
		Tripla Chama	0,69 (1 interno) / 0,90 (2 externo)	3,3	8,55	1,96
COOKTOP 5 BOCAS	GN	Rápido	1,40	3,0	11,25	1,96
		Semi-rápido	1,05	1,75	11,25	2,75
		Tripla Chama	0,69 (1 interno) / 0,90 (2 externo)	3,3	11,55	1,96
COOKTOP 5 BOCAS	GLP	Rápido	1,40	3,0	11,55	2,75
		Semi-rápido	1,05	1,75	11,55	2,75
		Tripla Chama	0,69 (1 interno) / 0,90 (2 externo)	3,3	11,55	2,75

13 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.

13.1 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 (greihas), mesa de trabalho, etc.	01 ano
Transformador de ignição	01 ano
Registro manual	03 meses
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação	03 meses
Peças plásticas, manípulos e vidros	03 meses

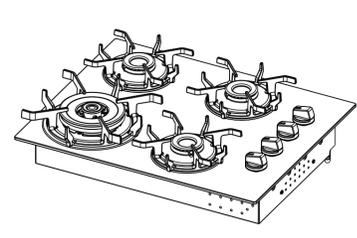
13.2 Garantia Legal
Vidros, plásticos, materiais elétricos e defeitos originados pelo desgaste natural do uso, tem garantia legal de 90 (noventa) dias, determinados por lei, contados a partir da data da entrega do produto, conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. Não existindo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

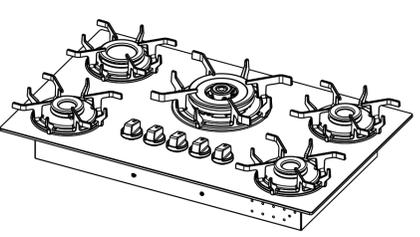
A garantia descrita neste certificado possui validade em todo território nacional. A Itatiaia S/A se reserva no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso. A Itatiaia S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.

12 Soluções Práticas
Pequenos problemas que você mesmo pode solucionar. Caso seu Cooktop 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. 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 líquidos	Faça uma limpeza e enxague o queimador antes de usar
Manchas de gordura, óleo e bantas na mesa	Conteúdo da panela transbordou	Limpe o local com um pano ou toalha de papel. Em seguida passe uma solução morna de detergente ou amônia. Depois siga os procedimentos de limpeza de rotina
Chamas descolando, soprando ou apagando	Excesso de pressão de gás, rasgo do queimador obstruído por alimento	Troque o regulador de pressão; Limpe o queimador.
Queimador(es) não acende(m)	Falta de gás	Substitua o botijão.
	Registro geral de gás fechado	Abra o registro do botijão de gás
	Conexão de gás entupida	Retire a mangueira e desobstrua a conexão de gás.
Recipientes instáveis sobre a mesa	Panela com fundo arredondado	Use panelas com fundo plano.
	Recipiente não centralizado na trempe	Centralize a panela na trempe
	Trempe posicionadas de forma incorreta	Encaixe a trempe de maneira correta sobre o queimador.



Cooktop Itamaster Tripla Chama 4 Queimadores

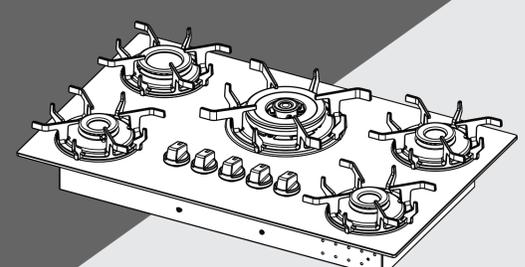


Cooktop Itamaster Tripla Chama 5 Queimadores



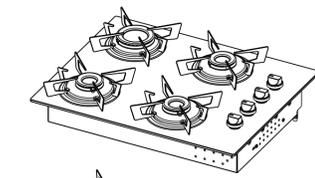
Fogões e Cooktop

GUIA DO USUÁRIO



Cooktop Itatiaia Essencial, Cooktop Electra, Cooktop Itamaster e Cooktop Pop

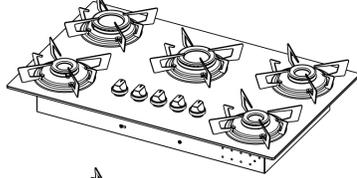




Cooktop Electra 4 Queimadores



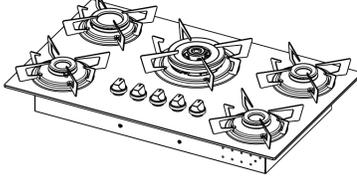
Cooktop Itatiaia Essencial 4 Queimadores



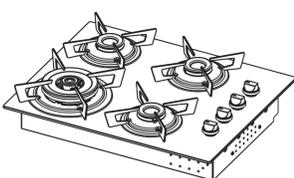
Cooktop Electra 5 Queimadores



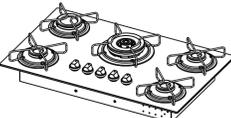
Cooktop Itatiaia Essencial 5 Queimadores



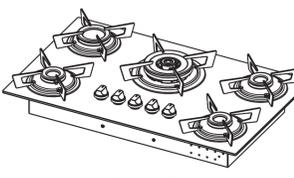
Cooktop Electra 5 Queimadores (com tripla chamas central)



Cooktop Midi Pop Art Tripla Chama 4 Queimadores



Cooktop Itatiaia Essencial 5 Queimadores (com tripla chamas central)



Cooktop Midi Pop Art Tripla Chama 5 Queimadores