

GUIA DO USUÁRIO

ELETRODOMÉSTICOS

ITATIAIA

Itatiaia

Linha de interesse geral do
consumidor.

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@cozinhasitatieia.com.br
home page: www.cozinhasitatieia.com.br



Fogão Itatiaia Dream
4 e 5 queimadores

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.

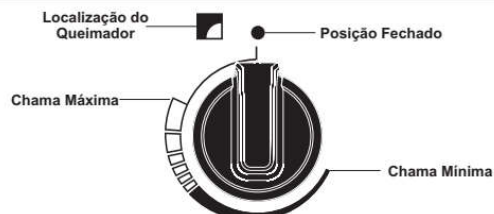
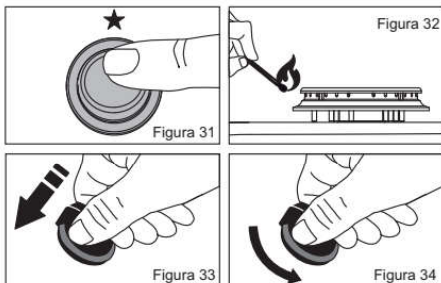


Figura 30

7.2 Acendendo os Queimadores da Mesa

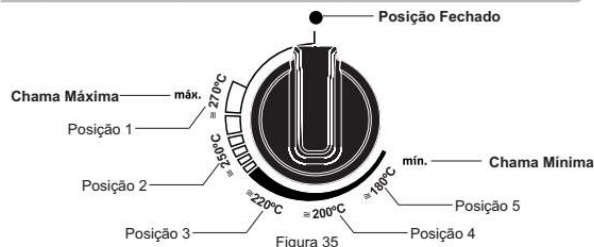
1. Verifique no painel qual botão ativa o queimador que você deseja acender.
2. Acione e mantenha ligado o acendimento automático pressionando a tecla na direção da estrela (Figura 31) ou use um palito de fósforo (Figura 32).
3. Pressione o manípulo para baixo conforme a Figura 33.
4. Gire no sentido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

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



Após o uso, apague a chama, girando o manípulo no sentido horário até a posição fechado.

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



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, desencaixe as hastas 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 hastas na porta do fogão. Veja figura 39

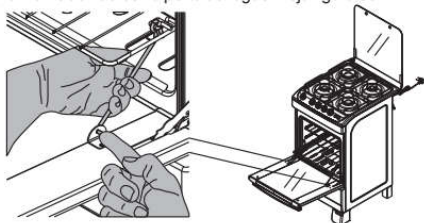


Figura 39

TABELA DE TEMPERATURA DO 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

1. Levante a tampa de vidro da mesa. Figura 36.
2. Abra a porta do forno. Figura 36.
3. Acione o acendimento automático (Figura 31) ou acenda o fósforo (Figura 36)
4. Aperte o botão do forno, gire até a posição de chama máxima (Figura 34) e mantenha pressionado.
5. Solte o botão do acendimento automático ou apague o fósforo, assim que a chama do queimador estiver acesa.
6. Continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos.
7. 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.

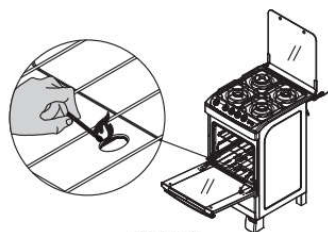


Figura 36

Após o uso, apague a chama, girando o manípulo no sentido horário até a posição fechado.

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 trempe quando aquecidos. Além de provocar queimaduras em você, o choque térmico com a água pode provocar danos nestas peças.