Para o menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com um diâmetro do mesmo tamanho dos queimadores.

FUNCIONAMENTO DO TIMER DIGITAL

FUNÇÃO RELÓGIO: Pressione a tecla Função até a inscrição RELÓGIO ficar acesa. Para acertar o horário pressionar a tecla INICIA/CANCELA* (o display ficará intermitente), após pressione as teclas direcionais para ajustar a hora desejada, para confirmação pressione novamente a tecla INICIA/CANCELA.

FUNÇÃO FORNO: Para programar o desligamento do forno pressione a tecla Função até a inscrição FORNO ficar acesa, após pressione a tecla INICIA/CANCELA* (o display ficará intermitente), em seguida pressione as teclas direcionais para ajustar o tempo desejado, para confirmação pressione novamente a tecla INICIA/CANCELA. Ao final da contagem o forno desligará automaticamente e emitirá um aviso sonoro durante 3min.

FUNÇÃO TIMER: Pressione a tecla Função até a inscrição TIMER ficar acesa. Para programar o timer pressionar a tecla INICIA/CANCELA * (o display ficará intermitente), após pressione as teclas direcionais para ajustar o tempo desejado, para confirmação pressione novamente a tecla INICIA/CANCELA,(esta função não controla nenhum componente do fogão, a mesma serve somente como um aviso sonoro).

* Enquanto as funções estiverem ativas, a inscrição da função escolhida deixará de estar intermitente e passará a ficar ligada.
* Para desligar o aviso sonoro antes dos 3min, pressione qualquer tecla.
* Enquanto a função FORNO estiver ativa qualquer interrupção de energia ocasionará no desligamento do forno.
* A função FORNO é somente um opcional para desligamento automático do forno, a mesma função pode ser realizada manualmente.
* Quando finalizada a função FORNO, o manipulador permanecerá na graduação selecionada sem fluxo de gás, devendo ser reposicionado na posição fechado após o desligamento.

*No modelo 4 bocas, para selecionar a função, mantenha a tecla INICIA/CANCELA pressionada por 3 segundos

FUNCIONAMENTO DO TIMER ANALÓGICO

FUNÇÃO CONTAMINUTO : Gire o manipulador do timer no sentido horário até o final e retorne selecionando o tempo desejado, após o decorer do tempo programado o acessório ira emitir um aviso sonoro.

PROBLEMAS NOS FOGÕES

Antes de chamar o Serviço Autorizado faça as seguintes verificações seguindo a tabela abaixo:

CAUSA / PROBLEMA	O queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as paredes	Chama baixa ou se apagando
O gás está no fim	X		X	X
Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X	X	
O registro do gás está fechado	X			
O regulador do gás está com data de validade vencida	X		X	X
Os queimadores/espalhadores* estão mal encaixados	X	X	X	
Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	X		X	X
O frogão não está ligado à tomada / a tomada não está energizada		X		
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X		
Há corrente de ar na direção do fogão				X

Causa deformações nos queimadores e espalhadores.

Atenção: Muitos dos problemas de mau funcionamento do fogão devem-se aos reguladores de pressão do botijão gastos ou de má qualidade. Portanto, verifique se o regulador está em bom estado. Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. Mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

CUIDADOS COM O GÁS

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. O regulador tem prazo de validade de 5 anos.
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.
- Caso a gordura ou óleo se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente, ela se espalha podendo causar queimaduras.
- Somente atenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação.
- Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para sua segurança, tome as seguintes providências:
  - Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
  - Não acenda qualquer tipo de chama;
  - Não mexa em interruptores elétricos;
  - Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize.
- Nos fogões com lâmpadas e acendedores automáticos, retire o plug da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza.
- Nunca use chamas ou faiscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Use espuma feita com sabão. Caso haja vazamento bolhas se formarão e você verá onde está vazando.
- Use sempre regulador de pressão de gás, para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com vazamento de gás, o que pode causar incêndios.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.
- Os produtos químicos inflamáveis (exemplo: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão, pois podem provocar incêndios.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

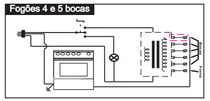
Modelos	Medidas dos produtos (Em centímetros)			Tampa Aberta	Volume forno	Peso líquido	Peso bruto
	Largura	Profundidade	Altura	Altura	Litros	Kg	Kg
Fastcook 4bc	48	59,5	93,1	131	50,0	19,6	21,3
Agile Top 4bc branco	48	59,5	93,1	131	50,0	23,5	25,2
Agile Top 4bc preto	48	59,5	93,1	131	50,0	23,5	25,2
Fastcook 5bc	75	59,5	93,1	131	86,5	28,6	31,6
Agile Top 5bc branco	75	59,5	93,1	131	86,5	31,0	34,0
Agile Top 5bc preto	75	59,5	93,1	131	86,5	31,0	34,0
Fastcook 4bc Inox	48	59,5	93,1	131	50,0	19,8	21,5
Fastcook 5bc Inox	75	59,5	93,1	131	86,5	28,8	31,8
Agile Top 4bc Inox	48	59,5	93,1	131	50,0	23,9	25,6
Agile Top 5bc Inox	75	59,5	93,1	131	86,5	31,4	34,4
Montreal 4bc	48	59,5	89,6	99,6	50,0	19,7	21,3
Montreal 5bc	75	59,5	89,6	99,6	86,5	28,7	31,6
Havana 4bc	48	59,5	89,6	99,6	50,0	19,1	20,7
Havana 5bc	75	59,5	89,6	99,6	86,5	28,0	31,0

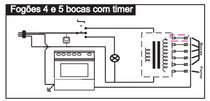
POTÊNCIAS DOS QUEIMADORES

MODELOS	04 BOCAS	05 BOCAS
RAMAL	1,670kW - 0,65 mm	1,670 kW - 0,65 mm
GIGANTE	2,900kW - 0,70 mm	2,000kW - 0,70 mm
ECRINO	1,780 kW - 0,70 mm	3,100 Kw - 0,95 mm
300NW		3.000 Kw - 0,87 mm
MINIWOK	3,000kW - 0,88 mm	
TRIPLA CHAMA		3,300kW - 0,95 mm

*Diâmetro dos injetores em centésimos de mm (1/100).

DIAGRAMAS DE LIGAÇÃO DOS FOGÕES





Simbologia
Eletrodo
Plug
Fio terra
Lâmpada 40w
Interruptor dupla função
Bobina
Timer analógico

Tabela de Tensões		
Nominal	Mínimo	Máximo
127 VAC/60Hz	110VAC	127VAC
220 VAC/60Hz	200VAC	240VAC

Este aparelho está equipado para ser ligado de acordo com a tensão específica do produto, suportando oscilações conforme os limites da tabela de tensões acima.

Importante

- Todos os componentes trabalham nas duas tensões de rede, exceto a lâmpada.
- Verifique se todos os terminais do chicote de alta tensão encontram-se conectados no módulo de ignição (eletrodos e velas), caso contrário, poderão ocorrer danos ao sistema de ignição de produto.
- Para sua maior segurança, mantenha o fio terra (cor verde) sempre conectado a um terra eficiente conforme especificação exigidas pela ABNT.
- Não deixe o cabo passar por trás do fogão.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A ATLAS garante estar entregando aos seus consumidores um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins que se destina.

A confiança que a empresa tem na qualidade de seus produtos permite conceder garantia total de 1 (um) ano, sendo esta dividida em 90 (noventa) dias iniciais de garantia legal e garantia contratual de mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias. A garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal.

1.0 - GARANTIA LEGAL

Todo e qualquer defeito aparente ou de fácil constatação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90(noventa) dias da data de emissão da nota fiscal ao consumidor final, nos termos da Lei nº8.708 de 11 de setembro de 1990.

Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal (90 dias), serão prestados gratuitamente nas localidades servidas pelo Serviço Autorizado ATLAS.

Para transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás, há necessidade de transformação no produto, ou seja, a troca dos injetores de gás, sendo que a primeira troca no prazo de garantia legal de 90 dias é concedida pela Atlas, que disponibilizará o atendimento e serviço para troca dos injetores, não responsabilizando-se por custos relativos a despesas com mão-de-obra, materiais, peças e

CERTIFICADO DE GARANTIA

adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede de gás ou hidráulica, elétrica, alvenaria, aterramento, etc, sendo que tal troca de injetores somente é fornecido no prazo de 90 dias após a emissão da nota fiscal do produto.

2.0 GARANTIA CONTRATUAL

Esta garantia de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos.

Dentro da garantia contratual os atendimentos serão efetuados mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.

A garantia contratual é somada a garantia legal, portanto o seu produto possui garantia total de 1 (um) ano, exceto os casos abaixo:

3.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

Decorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias **não serão cobertos:**

3.1 - Reposição de Vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;

3.2 -Despesas com o transporte do produto, caso seja necessário sua remoção para reparos no serviço autorizado;

3.3 - Nas localidades onde não exista serviço autorizado ATLAS as despesas decorrentes com deslocamento de técnicos, transporte e seguro do produto quando necessário sua remoção para assistência técnica, correrão por conta do usuário.

3.4 - Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do fogão decorrente da falta de limpeza e excessos de resíduo

4.0 - Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia se o produto:

4.1- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanhem o produto, serão cobrados dos consumidores

4.2 - For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;

4.3- Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligencias causadas pelo consumidor;

4.4- Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;

CERTIFICADO DE GARANTIA

4.5- Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela ATLAS.

4.6- Apresentar sinais de ter sido violado;

4.7- Ação de agentes da natureza;

4.8- Caso Acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;

4.9- Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;

4.10- Alteração e\ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;

4.11- Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como NAFTA e ou Gás Natural, salvo o contido no item 1.0 parte final.

4.12- Se constatado mau posicionamento dos queimadores, espalhadores e tripla chama ocasionando derretimento.

Leia atentamente o Manutal de Instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas ou para agendar visita de um técnico, contate nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor - 0800 707 1696.

Mantenha sempre junto ao manual de instruções a nota fiscal.

Este produto possui uma ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia, a qual consta o rendimento médio dos queimadores da mesa e a manutenção de temperatura do forno.

O fogão ATLAS atende a norma de desempenho e segurança conforme especificações do INMETRO. O uso de alternativas diferenciadas como dispositivos de apoio e acessórios que não acompanham o produto, ficam de inteira responsabilidade do usuário.

(Termo de garantia elaborado de acordo com a Lei 11.785/08 que altera o § 3º do Artigo 54 do Código de Defesa do Consumidor, definindo tamanho mínimo de caracteres para contratos de adesão.)

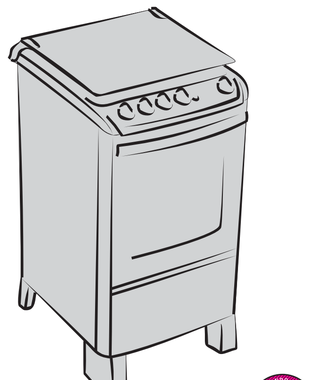
"Em atendimento ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções em arquivo de áudio ou fonte ampliada encontra-se disponível para download no endereço eletrônico www.atlas.ind.br (Central de Downloads) ou poderá ser solicitado perante ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do Telefone nº 0800.707.1696."

Quando você for se desfazer de qualquer produto ou componentes como vidros, plásticos e chapas, estes necessitam de uma reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação - RECICLE - AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA

ATLAS® ELETRODOMÉSTICOS

MANUAL DE INSTRUÇÕES

agile montreal fastcook havana



SAC 0800 707 1696

Fale com a ATLAS, ligue gratuitamente de todo território nacional ou se preferir escreva para o endereço abaixo.

A ATLAS Eletrodomésticos, oferece aos seus consumidores facilidades do Serviço de Atendimento ao Consumidor, se dispondo a fornecer orientações e esclarecimentos sobre os seus produtos e receber reclamações e sugestões.

Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158, 508 Bairro Petrycoski
85501-970 - Pato Branco - Paraná - Brasil - CNPJ: 78242849/0001-69
Insc. Est: 3160492394
www.atlas.ind.br

Parabéns

Você acaba de adquirir um produto com alta tecnologia e experiência de quem fabrica fogões desde 1950. Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico ATLAS. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes produtos e garantir uma maior vida útil.
A utilização dos fogões domésticos ATLAS sem a leitura do Manual coloca em risco a eficiência e a vida útil do produto. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

INDICE:

Tabela de Produto..... Pg 1
Instalação..... Pg 1
Instalação e Uso..... Pg 2
Ligação do Gás..... Pg 2
Instalação Elétrica..... Pg 2
Proteção Mesa Inox..... Pg 2
Funcionamento..... Pg 3
Forno..... Pg 3
Acendimento do Forno..... Pg 3
Instruções de Segurança do Forno..... Pg 4
Utilização do Forno..... Pg 4
Acendimento dos Queimadores..... Pg 4
Acendimento dos Queimadores (boca) da Mesa..... Pg 4
Controle Gradual da Chama..... Pg 4
Tripla Chama (fogões 5 Bocas)..... Pg 4
Limpeza e Manutenção..... Pg 5
Limpeza Geral do Fogão..... Pg 5
Como Limpar o Forno..... Pg 5
Limpeza da Mesa..... Pg 5
Grades..... Pg 5
Acessórios..... Pg 6
Instruções de Segurança..... Pg 6
Cuidado com o Gás..... Pg 7
Problemas nos Fogões..... Pg 7
Especificações Técnicas..... Pg 8
Potência dos Queimadores..... Pg 8
Diagrama de Ligação dos Fogões..... Pg 8
Certificados de Garantia..... Pg 9
Garantia Legal..... Pg 9
Garantia Contratual..... Pg 9
Garantia Contratual não Cobre..... Pg 10
Extinção da Garantia..... Pg 10

TABELA DE PRODUTOS

Acessórios \ Modelos	Fogãoco 4Bc Cinza Cafe Top 4Bc preto	Fogãoco 5Bc Cinza Cafe Top 5Bc inox	Fogãoco 5Bc Cinza Cafe Top 5Bc inox	Fogãoco 4Bc Cinza Cafe Top 4Bc inox	Fogãoco 4Bc Cinza Cafe Top 4Bc Inox	Fogãoco 4Bc Cinza Cafe Top 4Bc Inox	Fogãoco 4Bc Cinza Cafe Top 4Bc Inox	Mondial 5Bc Tampa 4Bc	Tampa 4Bc	Mondial 5Bc Tampa 5Bc
Acendimento automático total	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trempe dupla	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mesa escovada						X	X			
Luz no forno	X	X	X	X	X	X	X	X		
Painel frontal	X			X			X	X	X	X
Puxador em alumínio		X			X	X	X	X	X	
Puxador em aço	X			X					X	X
Queimadores forjados	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Queimador Tripla-chama					X	X		X		
Queimador Miniwok		X	X				X			
Queimador Mega chama 3000W				X	X	X		X		X
2 grades fixas	X								X	X
1 grade fixa									X	X
1 grade deslizante + 1 fixa		X	X		X	X	X			
Vigor total no forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pés com altura 120mm	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Dobradiça italiana (forno)		X	X		X	X	X	X		
Timer analógico							X	X		
Timer digital					X	X				

INSTALAÇÃO

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar.
- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor.
- Deixe um espaço livre de 5 cm (cinco) nas laterais e traseira do fogão.(Fig.A)
- Deixe um espaço livre de 70 a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão.(Fig.B)
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada.
- Se o fogão for colocado em uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize da mesma.

Obs.: Superfícies não niveladas podem prejudicar os assados de massas (escoamento de massas).

INSTALAÇÃO E USO

Ligação do gás

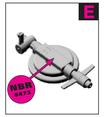
- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado no botijão.

O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás. (Fig. C)

- Utilize na ligação do gás mangueiras de plástico (PVC) transparente com faixa amarela, com a gravação NBR 8613 e dentro do prazo de validade. A mangueira de gás nunca deve passar pela parte traseira do fogão. Por que? Porque a mangueira resiste a uma temperatura de até 70ºC e o calor que se concentra na parte traseira do fogão alcança temperaturas mais elevadas, causando o derretimento da mangueira o que pode ocasionar explosões e incêndios. (Fig. D)

- Caso isso não seja possível é indispensável o uso de mangueira metálica flexível para evitar acidentes.
- O regulador de pressão do botijão deve ter sempre gravado o código NBR 8473. (Fig.E)
- Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para gás GN, recorra ao Posto da Rede de Serviços Autorizados ATLAS mais próximo de sua residência, o qual é responsável pela referida transformação.

Utilize cilindro de gás P13.



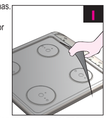
Instalação Elétrica

- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou 'Benjamins'. (Figs. F, G). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

De acordo com a norma ABNT – NB IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnicas), todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com plug elétrico de três pinos, conforme figura H. E de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.

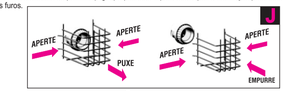
Proteção mesa inox

- As mesas em inox são protegidas com uma película plástica para evitar riscos e manchas. Não esqueça de retirar esta película ao instalar o fogão. FIG. I
- Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano umedecido em removedor e em seguida com uma esponja macia e sabão neutro, terminando assim a operação de limpeza.
- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox.
- Enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa, provocadas pelo excesso de cloro na água.
- Não use palha de aço ou similares que riscam a mesa.
- Evite espirrar removedor ou detergente direto sobre a mesa inox.



Lâmpada no Forno

- A lâmpada não é componente do fogão e deve ser escolhida conforme a tensão (voltagem) de sua residência.
- Para colocar a lâmpada não esqueça de retirar o plug da tomada elétrica. Após este procedimento pode-se efetuar a troca pressionando as extremidades do protetor (Fig. J) e puxando-o para fora. Após a colocação pressione novamente até que encaixe nos furos.



FUNCIONAMENTO

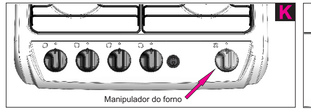
Forno

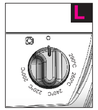
- O forno do fogão ATLAS possui esmalte anti-aderente que não permite que a gordura grude no forno, facilitando inteiramente sua remoção. Para que o esmalte anti-aderente funcione corretamente deve-se realizar um assado gorduroso (ex: carne) e outro não gorduroso (Ex: pão).
- O limpa fácil é aplicado em toda área interna e porta do forno. Toda sua superfície é revestida com esmalte limpa fácil.

Registro do forno

(Controle de temperatura em 5 posições)

- Os fogões ATLAS possuem o manipulador do forno no lado direito da mesa. (Fig. K





- O registro do forno permite regulagem da temperatura em 5 faixas (Fig.L), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos. Abaixo segue tabela para consulta.

	Posição	Temp. Média ºC
1	Alta	280 a 300
2	Média-Alta	260 a 280
3	Média	240 a 260
4	Média-Baixa	210 a 240
5	Baixa	160 a 210

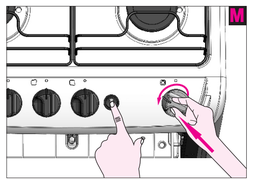
Acendimento do forno

O dispositivo válvula de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um de seus componentes indispensáveis para o seu funcionamento.

Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado e girado contra o painel. Assim que o forno estiver aceso é necessário que o botão fique pressionado por aproximadamente 10 segundos, para evitar que o mesmo se apague.

Acendimento automático

- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima (290ºC mantendo o botão pressionado acione o interruptor de ignição (botão de acendimento) (Fig.M).
- Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e mantenha o botão do forno pressionado por aproximadamente 10 segundos.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de , uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- ATENÇAO: Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Caso a chama do queimador se extinga (apague) deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada e abrir a porta do forno. Não acionar o produto por no mínimo 01 (um) minuto, pois devido ao acúmulo de gás no queimador do forno, pode ocorrer uma explosão.
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 segundos, deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto, pois devido o acúmulo de gás no queimador do forno, pode ocorrer uma explosão.
- Para acendimento do forno, não esqueça de levantar a tampa de vidro da mesa e deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).

Atenção: siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.

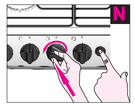
Utilização do forno

- A distribuição de calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno: Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento: 10 minutos para fogões 04 bocas e 15 minutos para fogões 06 bocas.
  - Massas: Após o pré-aquecimento, coloque a massa no forno e passe para a temperatura desejada.
  - Carne: Após o pré-aquecimento, coloque a carne no forno e passe para a temperatura desejada. Quando estiver assada, passe para a temperatura máxima, até atingir a coloração desejada.
  - Evite abrir constantemente a porta do forno.
  - Acompanhe o assado através do visor do forno, com a luz interna acesa (nos modelos que possuem este recurso), assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno. Não encoste no fundo ou nas laterais do forno.
  - Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente pelo forno.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido para a esquerda até a posição alta, acione o interruptor do acendimento (Fig.N).
- Regule a potência da chama conforme necessidade.



Controle gradual da chama

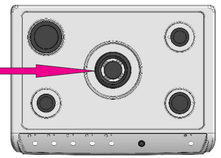
- O controle gradual da chama permite potências estáveis desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

Fogões com acendimento automático:

- A rede elétrica do acendimento automático é bivolt 127/220V.
- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, levante a tampa de vidro da mesa e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes do acionamento do interruptor elétrico (ignição).

Queimador Tripla chama (alguns modelos 5 bocas)

- Este queimador é caracterizado principalmente pela sua **maior potência** e rapidez na preparação dos alimentos. Quando este queimador estiver em funcionamento é recomendado não desacompanhar o cozimento para não ocorrer a queima dos alimentos.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral do fogão

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica, para fogões com acendimento automático. Para a limpeza das partes esmaltadas e de inox, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.

Importante: Na limpeza do painel e partes laterais, use apenas água e sabão neutro, pois o álcool, palha de aço ou detergentes podem danificá-las.

- Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão em barra, pois outros produtos não darão brilho ao alumínio. Depois enxugue e enxugue-os completamente. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão.
- Acolocação dos queimadores ainda quentes na água fria poderá provocar o seu empenamento (entortando-os).

Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair flapos ou detritos nos condutores de gás.

- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

Como limpar o forno

- Para limpar as grades, o chão do forno e a parte superior do forno, usar panos ou esponjas com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

Limpeza da mesa

- Para limpar a mesa do fogão, retire as grades e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás.

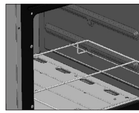
Não utilizar papel alumínio para proteger a mesa inox, pois isso pode causar manchas na peça devido ao papel reter calor, se for utilizado o papel o item perde a garantia da fabrica, caso a peça venha apresentar algum tipo de falha.

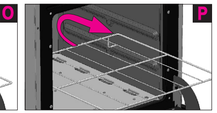
GRADES

Para sua segurança, as grades de seu fogão foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig.O)

Para retirar a **grade fixa** para limpeza, proceda da seguinte forma:

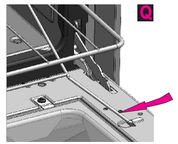
-Empurre a grade até o fundo do fogão;
-Levante-a até livrar o engate;
-Puxe a grade para fora do forno (Fig.P).
-Para recolocar a grade proceda a operação de modo contrário:

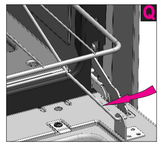




- Para retirar a **grade deslizante** para limpeza, proceda da seguinte forma:

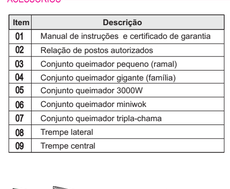
-Desengate os arrastadores (Fig Q) e retire a grade do forno.
-Para recolocar a grade proceda a operação de modo contrário:

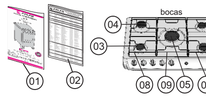


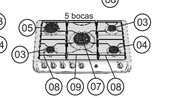


ACESSÓRIOS

Item	Descrição
01	Manual de instruções e certificado de garantia
02	Relação de postos autorizados
03	Conjunto queimador pequeno (ramal)
04	Conjunto queimador gigante (família)
05	Conjunto queimador 3000W
06	Conjunto queimador miniwok
07	Conjunto queimador tripla-chama
08	Trempe lateral
09	Trempe central

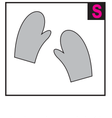






INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O fogão ATLAS é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e paredes externas é alta e pode causar queimaduras.
- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (trempe) do fogão com os cabos virados para dentro. Isto ajuda a evitar que as crianças os puxem.
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois se totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna podendo causar explosão.
- Ao utilizar óleo ou gordura em frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Remover todos os respingos da tampa antes de sua abertura.
- Nunca abaixe a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado pois a tampa de vidro pode quebrar.
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, ela pode quebrar-se causando acidentes. (Fig R)
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras. (Fig S)



- O diâmetro mínimo das panelas a serem usadas sobre os queimadores da mesa é de 14cm para que nenhum deslocamento faça com que as mesmas virem.
- Cabo de força danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
- Não é permitido o uso de panelas com bases concavas ou convexas neste produto ou anel de suporte.