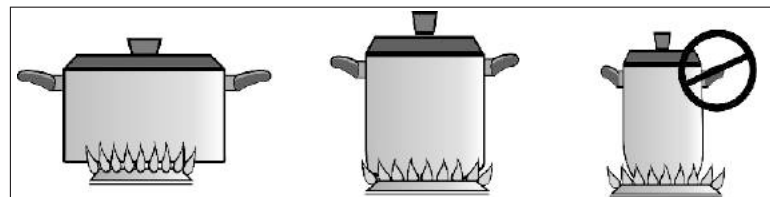
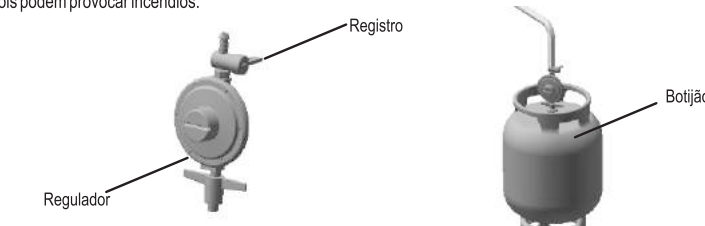


Para o menor consumo de gás, aconselha-se o uso de painéis com um diâmetro do mesmo tamanho dos queimadores.



#### 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 incrinhe, 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 acenda 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:
  - Não acenda qualquer tipo de chama.
  - Fechando o regulador de pressão de gás no botijão.
  - Não mexa em interruptores elétricos.
  - Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
- Após apertar 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 faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Use espuma feita com sabão. Caso haja vazamento bolhas se formam 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 (exemplos: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão, pois podem provocar incêndios.



#### PROBLEMAS NOS FOGÕES

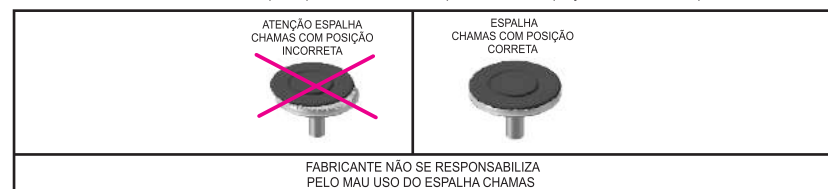
Antes de chamar o Serviço Autorizado faça as seguintes verificações seguindo a tabela abaixo:

CAUSA	PROBLEMA	1. Verificar o botijão	2. Verificar a instalação dos fios	3. Checar a pressão da rede de gás	4. Checar a conexão da rede de gás	5. Checar a conexão do gás
O gás está no fim		X			X	X
Os queimadores estão acesos ou molhados		X	X	X	X	
O regulador de gás está fechado		X				
O regulador de gás está com data de validade vencida		X			X	X
Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados		X	X	X	X	
Os botões injetores estão sujos ou obstruídos		X			X	X
O fogão não está ligado à tomada / a tomada não está energizada			X			
Os fios elétricos estão molhados ou sujos			X			
Há corrente de ar na direção do fogão						X

7

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.



#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

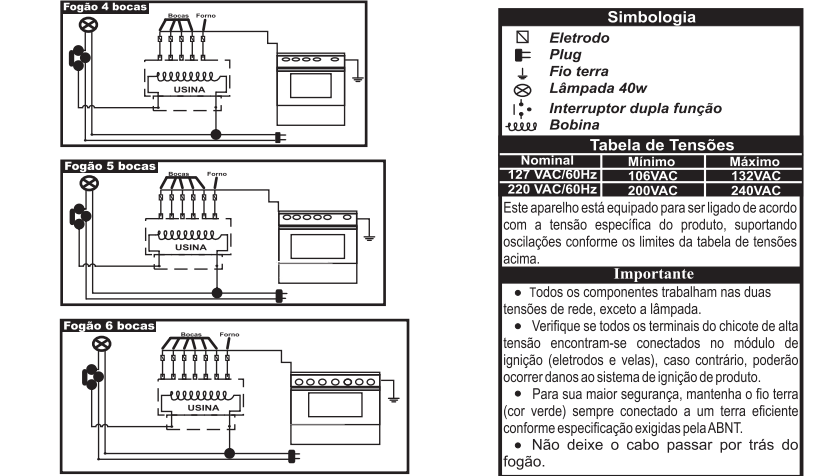
Modelos	Medidas dos produtos (em centímetros)				Tempo forno (min)	Volume forno (litros)	Peso bruto (kg)
	Limpa	1 Fogueira	Atalaia	Altura			
New Tropical 4bc	48	59,5	89,8	125	50,0	19,2	
New Tropical 5bc	75	59,5	89,8	125	80,0	27,4	
New Altamira 4bc	48	59,5	89,8	125	80,0	19,7	
New Altamira inox 4bc	48	59,5	89,8	125	80,0	19,7	
New Altamira 5bc	75	59,5	89,8	125	80,0	28,4	
New Altamira inox 5bc	75	59,5	89,8	125	80,0	28,4	
New Altamira 6bc	75	59,5	89,8	125	80,0	28,1	

#### POTÊNCIAS DOS QUEIMADORES

MODELOS	04 BOCAS	05 BOCAS	06 BOCAS
RAMAL	1.670kW - 0,65 mm	1.670 kW - 0,65 mm	1.670 kW - 0,65 mm
GIGANTE	2.000kW - 0,70 mm	2.000kW - 0,70 mm	2.000kW - 0,70 mm
PIRELLA	3.788 kW - 0,10 mm	3.100 kW - 0,08 mm	3.100 kW - 0,08 mm
3000W	3.000 kW - 0,87 mm		
DUPLA CHAMA	3.300kW - 0,95 mm		

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

#### DIAGRAMAS DE LIGAÇÃO DOS FOGÕES



8

#### 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 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:

9

#### CERTIFICADO DE GARANTIA

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 manipulou;
- 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 de 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;
- 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, furto 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.

10

#### CERTIFICADO DE GARANTIA

Leia atentamente o Manual 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.

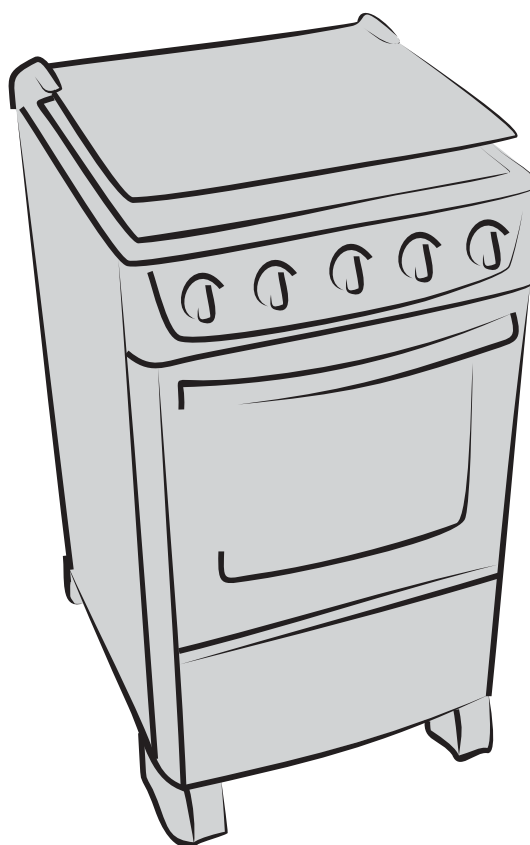
O fogão ATLAS atende a norma de desempenho e segurança conforme especificações do INMETRO. O uso de alternativas diferenciadas como dispositivos de apoio e acessórios que não acompanham o produto, ficam de inteira responsabilidade do usuário.

(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.)

4509563E\_01 - SETEMBRO/2014



Linha **new**



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

AATLAS 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

11



## Parabéns

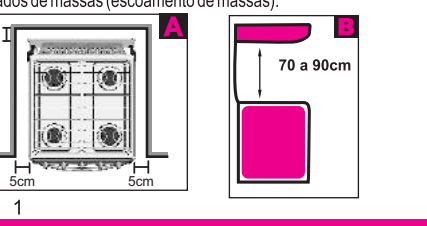
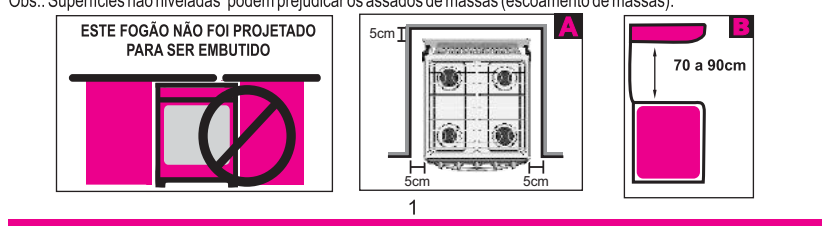
Você acaba de adquirir um produto com alta tecnologia e experiência de quem fabrica fogões desde 1950, garantindo a maior vida útil. Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a A utilização dos fogões domésticos ATLAS sem a leitura deste Manual coloca em risco a eficiência e a vida útil do seu doméstico ATLAS. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

Tabela de Produtos	Pg 5
Instalação	Pg 11
Limpeza da Mesa	Pg 12
Limpeza do Gás	Pg 2
Instalação Elétrica	Pg 2
Proteção Mesa Inox	Pg 2
Funcionamento	Pg 3
Forno	Pg 7
Aquecimento do Forno	Pg 3
Instruções de Segurança do Forno	Pg 4
Utilização do Forno	Pg 4
Aquecimento dos Queimadores	Pg 4
Aquecimento dos Queimadores (boca) da Mesa	Pg 4
Controle Gradual da Chama	Pg 4
Dupla Chama (Regões 5 Bocas)	Pg 4
Limpeza e Manutenção	Pg 5
Limpeza Geral do Fogão	Pg 5
Como Limpar o Forno	Pg 5
Grades	Pg 5
Acidentes	Pg 6
Instruções de Segurança	Pg 6
Cuidado com o Gás	Pg 7
Problemas nos Fogões	Pg 7
Especificações Técnicas	Pg 8
Política dos Queimadores	Pg 8
Diagrama de Ligação dos Fogões	Pg 8
Certificação de Garantia	Pg 9
Garantia Legal	Pg 9
Garantia Contratual	Pg 9
Garantia Contratual não cobre	Pg 10
Extensão de Garantia	Pg 10

Modelos	Acessórios									
	Acendimento Automático Total	Tempo Duplo	Plano Frontal	Queimador em Alumínio	Queimador em Aço	Queimador Dupla-Chama	Queimador 3000W	1 Grade Fixa	1 Grade Deslizante	Outros
ATLAS 4 Bocas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ATLAS 5 Bocas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ATLAS 6 Bocas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ATLAS 8 Bocas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ATLAS 10 Bocas	X	X	X	X	X	X	X	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 desocupar ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig B).



## INSTALAÇÃO E USO

**Ligação do gás**

- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado no botão.
- O botão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás (Fig C).
- Utilize na ligação do gás mangueira de plástico (PVC) transparente com tampa amarela, com a gravação NBR 8513 e dentro do prazo de validade. A mangueira de gás nunca deve passar pela parte traseira do fogão. Por quê? Porque a mangueira resiste a uma temperatura de até 70°C 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).

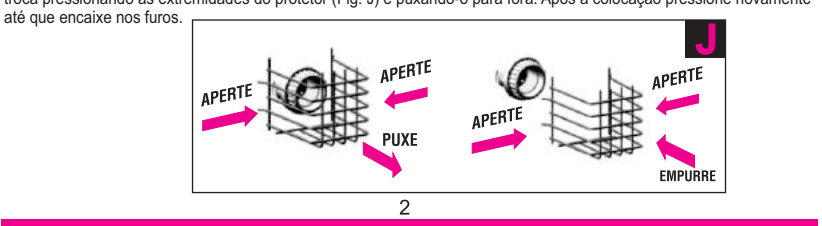
**Utilize cilindro de gás P13**

- Caso isto não seja possível é indispensável o uso de mangueira metálica fixável 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 retirada da transformação.



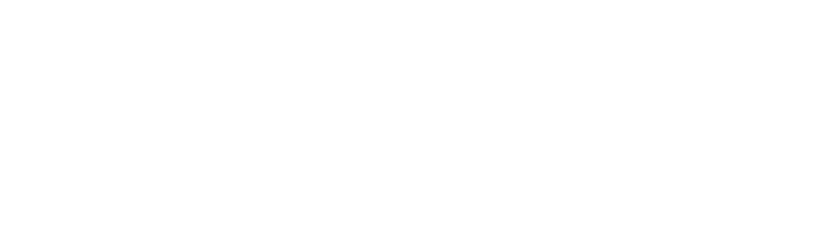
**Instalação Elétrica**

- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamim". (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.



**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, lembrando 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 esfregar 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 colocá-la limpeza não esqueça de retirar o plug da tomada elétrica. Após este procedimento pode-se elevar a tampa 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 na parte central do painel. (Fig K)

Posição	Temp. Média/°C
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

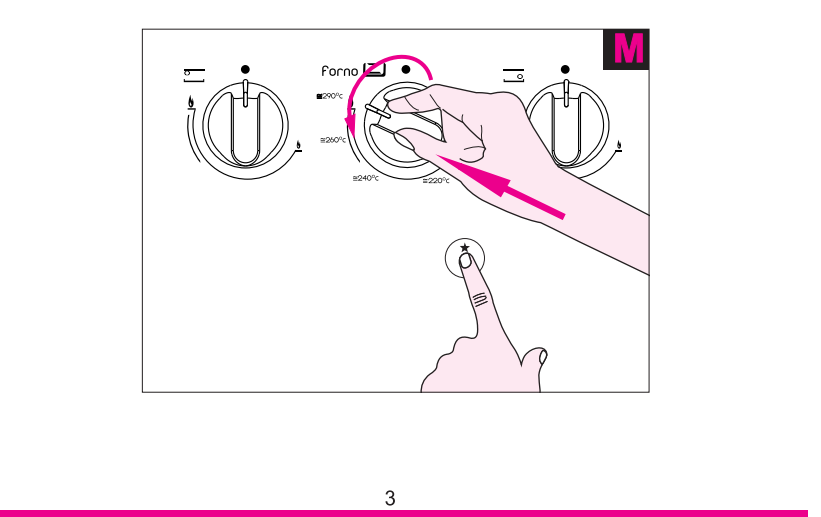
**Acendimento do forno**

O dispositivo válvula de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague 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 (290°C) 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 vigilantes para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- ATENÇÃO** 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 estrague (apague) deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada e abrir a porta do forno. Não acione 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 ao 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. Quando estiver assada, passe para a temperatura mínima, até atingir a coloração desejada.
- Carne: 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 encaixe 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.

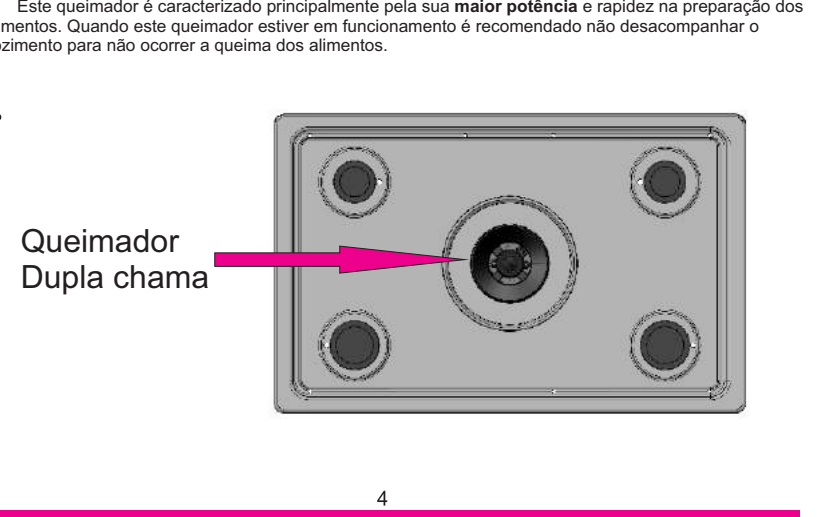
**ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES**

**Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa**

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido para a esquerda até a posição alta, acione o interruptor de 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:
  - Anel elétrico do acendimento automático à bivalv 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).



## Limpeza e Manutenção

**Limpeza geral do fogão**

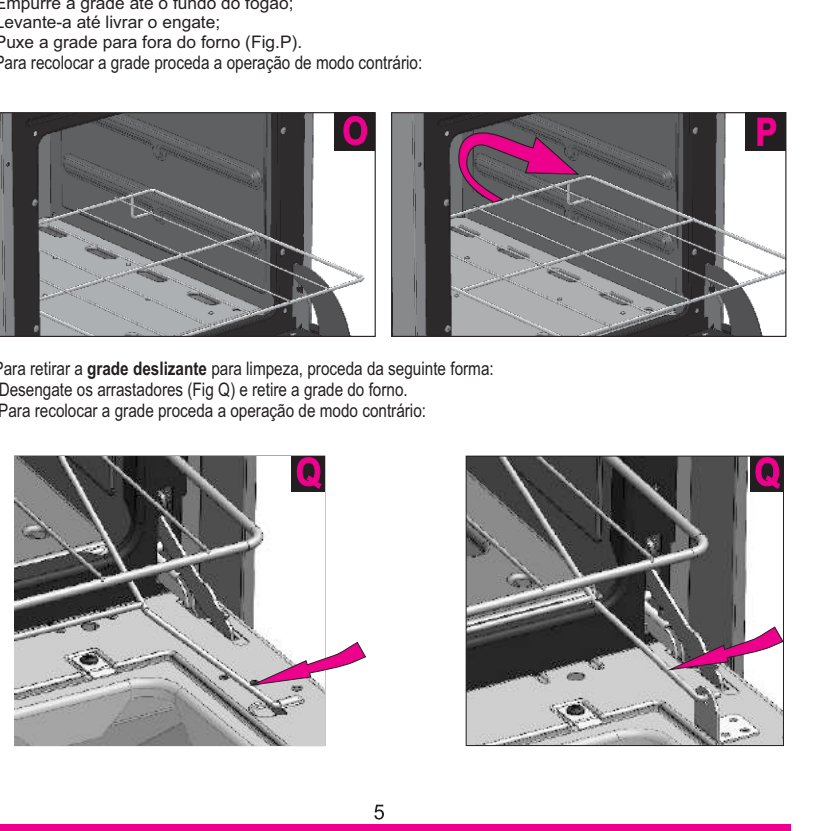
- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica. Para fogões com acendimento automático. Para a limpeza das partes esmaltadas e de inox, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro. Não drete a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de inox, enxugue-a 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 limpar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão em barra, pois outros produtos não dão brilho ao alumínio. Depois enxugue e enxugue-os completamente. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão.
- A colocação dos queimadores ainda quentes na água fria poderá provocar o seu emperramento (entortando-os).
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não drete com fôcos 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.
  - 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 utilize 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 fábrica, 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).

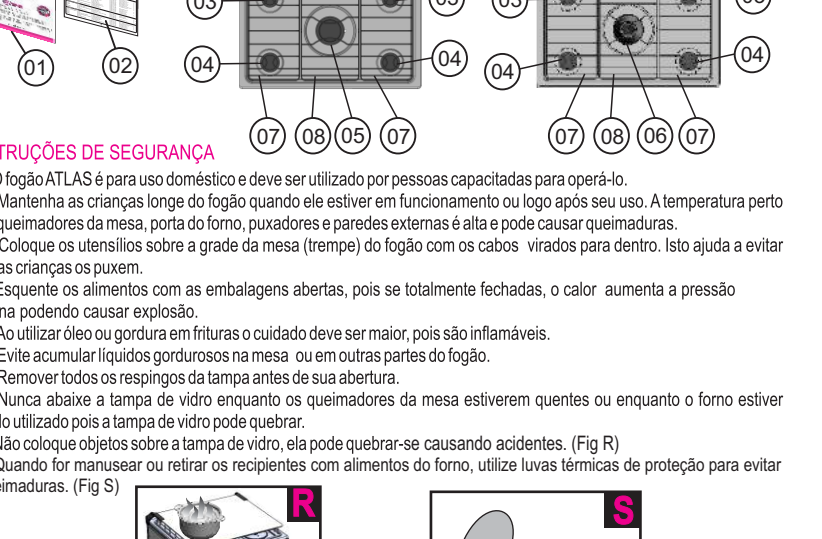
Para retirar a grade fixe para limpeza, proceda da seguinte forma:

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



## ACESSÓRIOS

Item	Descrição
01	Manual de instruções e certificado de garantia
02	Relação de pontos autorizados
03	Conjunto queimador pequeno (família)
04	Conjunto queimador gigante (família)
05	Conjunto queimador (3000W)
06	Conjunto queimador dupla-chama
07	Tempe lateral
08	Tempe 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, quadros e paredes externas é alta e pode causar queimaduras.
- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (tempe) 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.
- Evite utilizar óleo ou gordura em frituras e 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 abrase 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 em qualquer suporte.

