REVISÃO					
IE	ZONA	REV.	DESCRIÇÃO	DATA	REVISOR
--		00	Início de produção	17/03/15	Henrique
3059		01	Inclusão de informações Embutir e alteração Geral.	28/08/15	Henrique

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FOGÃO A GÁS

Tudo sobre o seu fogão...

TOP gourmet glass

ATLAS ELETRODOMÉSTICOS

Por favor, leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico.

Parabéns!!!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade Atlas, que vem satisfazendo as necessidades de consumidores desde 1950. A linha de fogões Atlas foi desenvolvida pensando em você. Com design arrojado e inovador.

Manual:

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes, garantindo maior vida útil do produto. Utilizando dos fogões domésticos ATLAS sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade do produto. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

Dica Ambiental:

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

Índice

Instalação Fogão Piso ..... **Pág. 2**
Instalação Fogão Embutir ..... **Pág. 3,4**
Instalação elétrica ..... **Pág. 5**
Acendimento superauto/atômico ..... **Pág. 5**
Lâmpada no forno ..... **Pág. 5**
Funcionamento ..... **Pág. 6**
Forno ..... **Pág. 6**
Registro do forno ..... **Pág. 6**
Acendimento do forno ..... **Pág. 6**
Acendimento superauto/atômico do forno ..... **Pág. 6**
Acendimento manual do forno ..... **Pág. 7**
Utilização do forno ..... **Pág. 7**
Turbo forno ..... **Pág. 7**
Grill elétrico ..... **Pág. 7**
Sistema de ventilação ..... **Pág. 7**
Montagem das prateleiras ao forno ..... **Pág. 8**
Desmontagem das prateleiras do forno ..... **Pág. 8**
Acendimento superauto/atômico dos queimadores da mesa ..... **Pág. 8**
Controle gradual da chama ..... **Pág. 8**
Tampa removível ..... **Pág. 9**
Painel Soft Touch ..... **Pág. 9**
Trava de segurança ..... **Pág. 9**
Ajuste do relógio ..... **Pág. 9**
Forno ..... **Pág. 10**
Grill elétrico ..... **Pág. 10**
Timer ..... **Pág. 11**
Início / cancela ..... **Pág. 11**
Luz ..... **Pág. 11**
Turbo forno ..... **Pág. 11**
Display off ..... **Pág. 11**
Limpeza e manutenção ..... **Pág. 12**
Limpeza geral do fogão ..... **Pág. 12**
Limpeza do forno ..... **Pág. 12**
Limpeza da mesa de vidro ..... **Pág. 12**
Limpeza vidro interno da porta ..... **Pág. 12**
Acessórios ..... **Pág. 13**
Instruções de segurança ..... **Pág. 14**
Instruções de segurança do forno ..... **Pág. 14**
Cuidados com o Gás ..... **Pág. 15**
Problemas no fogão ..... **Pág. 15**
Especificações técnicas ..... **Pág. 16**
Potência dos queimadores ..... **Pág. 16**
Características elétricas ..... **Pág. 16**
Diagrama elétrico ..... **Pág. 16**
Certificado de garantia **Pág.17,18**

Acessórios

FOGÃO 4 E 5 BOCAS

- Acendimento superauto/atômico
- Luz no forno
- 1 Prateleira Autodeslizante
- 1 Prateleira deslizante
- Painel Soft Touch (Touch screen)
- Trempes individuais (ferro fundido)
- Turbo forno
- Grill elétrico
- Visor Total
- Tampa removível

Instalação - Fogão de Piso

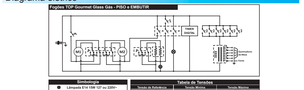
- Confira antes na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:
- A tensão de alimentação (127/220V);
- O tipo de gás;
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar.
- Instale o fogão distante 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 à 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/ coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão.(Fig.B)
- Se o fogão for colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize da mesma.

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

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, mangueira 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 porque a mesma resiste a uma temperatura de até 70ºC e o calor que se concentra na parte traseira do fogão atingiria 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)
- Observe também se o regulador está dentro do prazo de validade, que de acordo com as normas é de no máximo 5 anos de uso.
- 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 - Fogão de Embutir

OS FOGÕES DE EMBUTIR SOMENTE DEVEM SER INSTALADOS SEGUINDO AS ORIENTAÇÕES DA EQUIPE TÉCNICA DA ATLAS ATRAVÉS DO Nº 3800 200 5111

- Confira antes na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:
- A tensão de alimentação (127/220 V);
- O tipo de gás;
- 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 70 à 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/ coifa ou armário colocado acima do fogão (FIG. A).

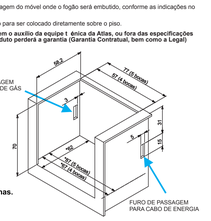
Antes de ligar para o SAC, verifique:

- Se as dimensões e características do móvel estão conforme especificado neste manual.
- A instalação elétrica.
- A posição do registro/ saída de gás..

Se possui todas as peças para instalar seu fogão.

- Prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o fogão.
- O cabo de força não deve cruzar a parte traseira do fogão.
- As dimensões são importantes para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parte do móvel e o produto.
- Siga as instruções de montagem do móvel onde o fogão será embutido, conforme as indicações no desenho do abaixo.
- Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.

Se a instalação for feita sem o auxílio da equipe t écnica da Atlas, ou fora das especificações contidas neste manual, o produto perderá a garantia (Garantia Contratual, bem como a Legal) em razão de mau uso.



***Medidas internas mínimas.**

ATENÇÃO!

- **As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.**

Instalação - Fogão de Embutir

- O quimador do forno necessita de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário a abertura na região inferior.
- O espaço para entrada de ar NÃO pode ser fechado.
- O registro de gás deve estar visível, com fácil acesso, sem qualquer restrições e sempre fora do nicho, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.
- A instalação inadequada do produto poderá causar incêndios, explosões, vazamentos e choque elétrico.

Mangueira Metálica Flexível

- Os fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível conforme legislação em vigor **(NBR 14177)**. A mangueira e adaptadores (buchas e anéis de vedação), não acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor em casas especializadas (figuras A,B e C).

- Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica PVC ou mangueira plástica revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos com risco de explosão.

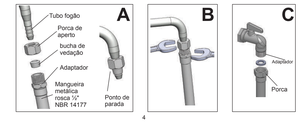
- Os fogões Atlas são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para a conversão para gás encanado (GN), recorra ao Posto da Rede de Serviços Autorizados ATLAS mais próximo de sua residência, o qual é responsável pela referida transformação.

- Para instalar a mangueira metálica siga o esquema abaixo, certificando-se que as peças estejam corretamente fixadas e sem vazamentos.

A) Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada. (Fig. A).

B) Com ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto esteja bem firme. (Fig. B).

C) Com ferramentas adequadas, rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto esteja bem firme. (Fig. C).



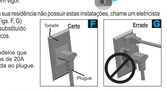
Instalação

Instalação elétrica

- Esse produto é bivolt manual. Antes de ligar, confira a tensão na sua tomada e coloque as duas chaves que estão situadas na parte traseira do aparelho, na posição 127V ou 220V, conforme a tensão da sua residência.
- Não aliere as chaves seletoras com o produto ligado na tomada.

- Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.
- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência no possui estas instalações, chame um eletricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins". (Figs.F,G)

Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado **Atlas**, a fim de evitar riscos.



- Atenção: Atendendo a norma **NBR 14136**, os modelos que possuem Grill, são produzidos com plugue de 3 pinos de 20A (20 Amperes), conecte somente em tomada adequada ao plugue.

- De acordo com a norma ABNT – NB IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnicas), todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 07/01/2014 deverá ter cabo com plugue elétrico de três pinos (FIG. H). É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.

Acendimento superautomático

- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes de ligar qualquer queimador. O acendimento superautomático liga os queimadores quando o manipulador é pressionado e girado.

Lâmpada do forno

- Junto ao produto é enviado 1 lâmpada 220V 15W (Esta lâmpada atende as 2 tensões - 127V e 220V).
- Se sua residência possuir a tensão 127V, a lâmpada 220V ficará com pouca luminosidade, podendo ser substituída por uma lâmpada 127V.
- Em caso de queima da lâmpada, substitua-a por uma nova, conforme a tensão de sua residência.
- A lâmpada pode ser encontrada em casas especializadas.
- **Especificação da Lâmpada: (127V/220V 15W com rosca E14 -TUZ5).**

Para trocar a lâmpada:

- Retire o plugue da tomada elétrica.
- Gire o protetor da lâmpada em sentido anti-horário (para esquerda) até soltá-lo completamente (FIG. J).
- Remova a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário para (esquerda) (FIG. K1).
- Rosqueie com cuidado a nova lâmpada, girando-a no sentido horário (para direita) (FIG. K).
- Em seguida rosqueie o protetor da lâmpada no sentido horário (para direita) (FIG. L).

Funcionamento

Forno

- O forno do fogão possui esmalte antiaderente que não permite que a gordura grude, facilitando sua remoção.
- O limpa fácil é aplicado em toda área interna e porta do forno.
- Esse produto possui um sistema de ventilação automático. Na falta de energia elétrica esse sistema não irá funcionar e a temperatura externa do fogão ficará elevada.

Registro do forno

- Controle de temperatura em 5 posições (FIG. A).
- Manipulador do forno na parte superior da mesa (FIG. B).

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 dos componentes indispensáveis para o seu funcionamento.
- Nesta produto o gás somente é liberado quando o manipulador é pressionado contra a mesa e girado no sentido anti-horário (para esquerda) (FIG. C). Assim que a chama estiver acesa é necessário que o manipulador fique pressionado por aproximadamente 10 segundos, para evitar que a mesma se apague.
- O acionamento do controlador regressivo do forno é opcional. Para detalhes sobre seu acionamento, verificar (PÁG.8).

Acendimento superautomático do forno

- Com a porta do forno aberta, pressione e gire o manipulador do forno mantendo-o pressionado durante 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
- Caso o queimador não acender em até 15 segundos, deve-se colocar o manipulador na posição fechada, manter a porta do forno aberta e repetir o procedimento após 01 (um) minuto, pois devido o acúmulo de gás no queimador, pode ocorrer uma explosão.

Funcionamento

	Posição	Temp. Média(ºC
1	Alta	280 a 300
2	Média-Alta	255 a 280
3	Média	230 a 255
4	Média-Baixa	205 a 230
5	Baixa	180 a 205

Acendimento manual do forno

- Gire o manipulador do queimador do forno no sentido anti-horário (para esquerda), insira o fósforo aceso no orifício do queimador (FIG. G), até surgimento da chama. Mantenha pressionado o manipulador até a chama se manter acesa, caso contrário repita a operação.

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 queimador do forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento durante 15 minutos.
- Massas: Após o pré-aquecimento, coloque a massa no forno e passe para a temperatura desejada.
- Carnes: 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, assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno.
- Não encoste o assado no fundo ou nas laterais do forno.

Turbo forno

- O turbo forno é indicado para acelerar e distribuir melhor o calor proporcionando um assado uniforme. Deve ser usado combinado com o modo gás ou grill elétrico.
- Na falta de energia elétrica o turbo forno não funcionará.

Grill elétrico

- O grill elétrico deve ser utilizado para dourar e gratinar alimentos no forno.
- Grill elétrico não funciona com o modo gás ligado.
- Na falta de energia elétrica o grill elétrico não funcionará.

Sistema de ventilação

- Este produto possui um sistema de ventilação automático que durante o funcionamento do fogão ou forno poderá ser acionado sempre que a temperatura do produto exceder 60° C.
- O sistema de ventilação permanecerá ligado até a temperatura do forno ficar abaixo de 45°C, mesmo que o forno esteja desligado.

Funcionamento

Montagem das prateleiras do forno

01 - Encaixe a prateleira superior deslizante (FIG. A) nas guias, no nível desejado (FIG. B). Em seguida levante a prateleira empurrando para dentro do forno para encaixar a trava, conforme imagem 01.

02 - Encaixe a prateleira inferior auto deslizante (FIG. C) nas guias (FIG. D) no arame inferior

03 - Encaixe os arrastadores (FIG. E) nos suportes fixados na porta (FIG. F).

04 - Gire o arrastador na direção onde está localizada a prateleira auto deslizante e encaixe a extremidade dos arrastadores (FIG. G) no suporte central da prateleira auto deslizante (FIG. H). Os arrastadores devem estar fixados no segundo arame do suporte central, conforme imagem 04.

Importante: A prateleira inferior não pode ser trocada de nível.

Prateleira superior pode ser trocada de nível, basta removê-la e colocá-la no nível desejado.

Desmontagem das prateleiras do forno

01 - Desencaixe a extremidade dos arrastadores (FIG. A) do suporte central da prateleira auto deslizante (prateleira inferior) (FIG. B).

02 - Desencaixe os arrastadores (FIG. C) dos suportes fixados na porta (FIG.D).

03 - Logo após, retire a prateleira auto deslizante (FIG. E).

04 - Para remover a prateleira deslizante (superior), puxe a prateleira até travar, em seguida levante-a para desencaixar (FIG. F), em seguida retire a prateleira.

Acendimento superautomático dos queimadores da mesa

- Pressione e gire o manipulador do queimador escolhido para a esquerda no sentido anti-horário (FIG. A).
- Queimadores possuem acendimento superautomático, ligam ao pressionar e girar o manipulador.

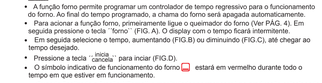
Controle gradual da chama

- 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.

Funcionamento

Tampa removível

- Para remover a tampa, levante-a totalmente até a posição aberta (FIG. A).
- Em seguida remova a tampa para cima (FIG. B).
- Para colocar a tampa, repita a operação contrária.



Painel Soft Touch

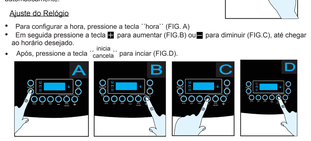
- O Painel Soft Touch possui comando por touch screen. Pressionando suavemente o dedo sobre as teclas, elas acendem no display e suas respectivas funções são acionadas.
- As teclas não irão funcionar quando a trava de segurança estiver acionada. Deve-se primeiramente desativá-la.
- Na falta de energia elétrica o controlador digital não irá funcionar, assim todas as funções que estavam sendo utilizadas serão finalizadas.

Trava de segurança

- Para ativar ou desativar a trava de segurança, pressione as teclas simultaneamente (FIG. B)
- O símbolo da trava de segurança ficará em vermelho quando a trava de segurança estiver acionada.
- As teclas não irão funcionar quando a trava de segurança estiver acionada. Deve-se primeiramente desativá-la.
- Como prevenção de acidentes, sempre que o produto estiver fora de operação, deixar a função trava de segurança sempre ativada.
- Após 3 minutos sem operação, a trava de segurança será acionada automaticamente.

Ajuste do Relógio

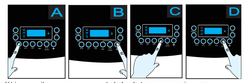
- Para configurar a hora, pressione a tecla ``hora`` (FIG. A)
- Em seguida pressione a tecla **+** para aumentar (FIG.B) ou **-** para diminuir (FIG.C), até chegar ao horário desejado.
- Após, pressione a tecla ``início / cancela`` para iniciar (FIG.D).



Funcionamento

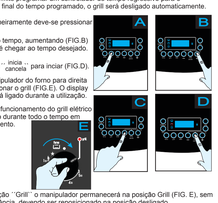
Forno

- A função forno permite programar um controlador de tempo regressivo para o funcionamento do forno. Ao final do tempo programado, a chama do forno será apagada automaticamente.
- Para acionar a função forno, primeiramente ligue o queimador do forno (Ver PÁG. 4). Em seguida pressione e tecla ``forno`` (FIG. A). O Display com o tempo ficará intermitente.
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG.B) ou diminuindo (FIG.C), até chegar ao tempo desejado.
- Pressione a tecla ``início / cancela`` para iniciar (FIG.D).
- O símbolo indicativo de funcionamento do forno estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.
- Quando finalizada a função ``Forno`` o manipulador permanecerá na graduação selecionada sem fluxo de gás, devendo ser reposicionado na posição fechado após o desligamento.



Grill elétrico

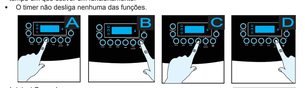
- A função grill elétrico permite programar um controlador de tempo regressivo para o funcionamento do grill. Ao final do tempo programado, o grill será desligado automaticamente.
- Para acionar o grill, primeiramente deve-se pressionar a tecla ``grill`` (FIG. A).
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG.B) ou diminuindo (FIG.C), até chegar ao tempo desejado.
- Após, pressione a tecla ``início / cancela`` para iniciar (FIG.D)
- Pressione e gire o manipulador do forno para direita (sentido horário) para acionar o grill (FIG.E). O display do grill em vermelho ficará ligado durante a utilização.
- O símbolo indicativo de funcionamento do grill elétrico estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.



Funcionamento

Timer

- Marca o tempo de cozimento de um alimento, informando através de aviso sonoro o fim do tempo programado.
- Para acionar o timer, pressione a tecla ``timer`` (FIG.A).
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG.B) ou diminuindo (FIG.C), até chegar ao tempo desejado.
- Após, pressione a tecla ``início / cancela`` para iniciar (FIG.D).
- O símbolo indicativo de funcionamento do timer estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.
- O timer não desliga nenhuma das funções.



Início / Cancela

- A função inicia / cancela é utilizada para dar início ou término à uma função.
- Para iniciar uma função, deve-se pressionar a tecla ``início / cancela`` (FIG. A) após a seleção da função desejada.
- Para terminar uma função, deve-se pressionar a tecla ``início / cancela`` (FIG. A).

Luz

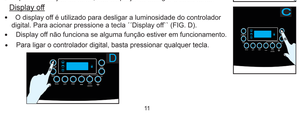
- Para ligar ou desligar a luz, pressione a tecla ``luz`` (FIG. B).

Turbo Forno

- Para acionar o turbo forno, pressione a tecla ``turbo`` (FIG. C).
- O turbo forno por convecção, pode ser acionado junto com a função forno ou função grill.
- Após a utilização do forno, não esqueça de desligar o turbo forno.

Display off

- O display off é utilizado para desligar a luminosidade do controlador digital. Para acionar pressione a tecla ``Display off`` (FIG. D).
- Display off não funciona se alguma função estiver em funcionamento.
- Para ligar o controlador digital, basta pressionar qualquer tecla.



Limpeza e Manutenção

Limpeza geral do fogão

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plugue da tomada elétrica. Para a limpeza das partes de vidro, esmaltadas e laterais, utilize um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.

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

- A limpeza da base dos queimadores e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava louças neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem, verifique se todos ficaram limpos e secos e certifique-se de que estejam todos bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.
- Os espalhadores poderão apresentar alterações na cor proveniente do uso normal do produto. Estas alterações não influenciam no desempenho do produto.
- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer, imediatamente após o uso, deixe-os esfriar e limpe com pano úmido, pois a utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão.
- Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois isto pode causar empenamento pelo choque térmico.
- Conserve as velas do acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

Limpeza do forno

- Para limpeza das prateleiras, do 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

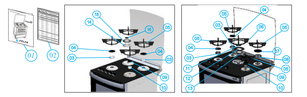
- Para limpar a mesa do fogão, retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás.
- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa de vidro fria.
- Usar somente sabão ou detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada.
- Secar bem após cada enxágue.
- Não deixar restos de produtos de limpeza na mesa.
- Evitar derramar líquidos.
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, pois a mesma poderá trincar ou quebrar.

Limpeza do vidro interno da porta

- O vidro interno da porta pode ser removido para a realização da limpeza.
- Utilize uma chave philips para retirar os dois parafusos das presilhas do vidro. (Obs.: Chave phillips não acompanha o produto).
- Retire o vidro com cuidado até remové-lo totalmente.
- Para a montagem, execute a operação contrária.

- Quando for reciclocar o vidro interno certifique-se de que a vedação de borracha (FIG. B), está no seu devido lugar. Caso o vidro seja recolocado sem esta proteção pode ocorrer a quebra.

Acessórios



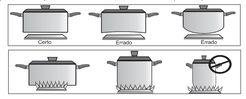
Item	Descrição	Quantidade	FOGÃO 4 BOCAS	FOGÃO 5 BOCAS
01	Manual de instruções ao consumidor com certificado de garantia	01	X	X
02	Relação de postos autorizados	01	X	X
03	Copo de alumínio 1 7KW	02	X	X
04	Espalha chama 1 7KW	02	X	X
05	Trempe ferro fundido lateral	04	X	X
06	Trempe ferro fundido central	01		X
07	Espalha chama 3KW	01		X
08	Copo de alumínio 3KW	01		X
09	Espalha chama auxiliar 1KW	01	X	X
10	Copo de alumínio 1KW	01	X	X
11	Espalha chama interno 3 3KW	01		X
12	Espalha chama externo 3 3KW	01		X
13	Copo de alumínio 3 3KW	01		X
14	Copo de alumínio mínimaxi 3KW	01	X	
15	Espalha chama externo minimaxi 3KW	01	X	
16	Espalha chama interno minimaxi 3KW	01	X	

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, puxador 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.
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 segundos, deve-se colocar o manipulador (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, pode ocorrer uma explosão.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Quando for manusear ou retirar recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras (FIG. A).

Instruções de Segurança

- 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.
- O diâmetro mínimo das panelas a serem usadas sobre os queimadores da mesa é de 14cm para que nenhum desligamento 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, convexas ou ainé de suporte neste produto.



- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão. Não seguir esta instrução pode trazer danos a sua coluna ou ferimentos.
- Retire todos os plásticos e fitas adesivas que protegem seu fogão.
- **Nunca retire a etiqueta de identificação do produto.**
- **Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão.**
- **A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.**
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno.
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.
- Nunca utilize objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois podem danificar as mesmas e afetar sua segurança.
- **Se os queimadores da mesa não acenderem, verifique se os espalhadores estão devidamente encaixados na base.**
- Nas grades (trempes) da mesa é normal a ocorrência de marcas brancas ou preteadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades (trempes).
- 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.
- Não utilizar as velas devido a possibilidade de choque elétrico.
- Retire o plug da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza.
- Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que o seu fogão esteja seco para evitar danos nas partes inferiores (próximas ao piso).

- Os produtos químicos inflamáveis (