REVISÃO					
IE	ZONA	REV.	DESCRIÇÃO	DATA	Revisor

150,0 mm
137,0 mm
210,0 mm
197,0 mm

ATLAS® ELETRODOMÉSTICOS FOGÃO A GÁS E INDUÇÃO

Manual do consumidor

TOP gourmet glass

Acesse www.atlas.ind.br para ter acesso às informações atualizadas sobre nossos produtos
Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto.
Em caso de quaisquer dúvida, utilize um de nossos canais de contato:

CHAT

Atlas
Apoio ao consumidor

Atendimento Online Atlas
Acesse: www.atlas.ind.br/pt/apoio-ao-consumidor

Nosso horário de atendimento ao consumidor

Segunda a sexta-feira das 08h00 as 20h00.
Sábado das 08h00 às 14h00.

SAC 0800 8111

Se preferir, escreva para o endereço abaixo:
Atlas Industria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158, KM 508 Bairro Petrycoski
Pato Branco - Paraná - Brasil - CEP 85501-970
CNPJ.: 78242849/0001-69 Insc. Est.: 1760462394

www.atlas.ind.br

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 desles, garantindo maior vida útil do produto. A utilização 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.

Índice

Instalação ..... Pág. 2
Ligação do gás ..... Pág. 2
Instalação elétrica ..... Pág. 3
Acendimento superautomático ..... Pág. 3
Acendimento do forno ..... Pág. 3
Funcionamento ..... Pág. 4
Forno ..... Pág. 4
Registro do forno ..... Pág. 4
Acendimento do forno ..... Pág. 4
Acendimento superautomático do forno ..... Pág. 4
Utilização do forno ..... Pág. 5
Turbo forno ..... Pág. 5
Grill elétrico ..... Pág. 5
Sistema de ventilação ..... Pág. 5
Grades do forno ..... Pág. 6
Acendimento superautomático dos queimadores da mesa ..... Pág. 6
Controle gradual da chama ..... Pág. 6
Painel Soft Touch ..... Pág. 7
Ajuste do relógio ..... Pág. 7
Forno ..... Pág. 7
Grill elétrico ..... Pág. 8
Timer ..... Pág. 9
Início / cancela ..... Pág. 9
Luz ..... Pág. 9
Turbo forno ..... Pág. 9
Display off ..... Pág. 9
Funcionamento - Queimador Por Indução ..... Pág. 10
Queimador Por Indução ..... Pág. 10
Dicas ..... Pág. 11
Cuidados com o Queimador Por Indução ..... Pág. 11
Importante ..... Pág. 11
Comando Indução - Queimador Por Indução ..... Pág. 12
Liga / Desliga ..... Pág. 12
Função Booster ..... Pág. 12
Função Timer ..... Pág. 13
Timer de Cozimento ..... Pág. 13
Timer Independente ..... Pág. 14
Indicação de Calor ..... Pág. 14
Sinal de Alerta ..... Pág. 14
Limpeza e manutenção ..... Pág. 15 e 16
Acessórios ..... Pág. 17
Instruções de segurança ..... Pág. 17
Instruções de segurança do forno ..... Pág. 18
Cuidados com o gás ..... Pág. 18
Problemas no fogão ..... Pág. 19
Especificações técnicas ..... Pág. 20
Potência dos queimadores ..... Pág. 20
Características elétricas ..... Pág. 20
Diagrama elétrico ..... Pág. 20
Certificado de garantia ..... Pág. 20, 21 e 22

Acessórios

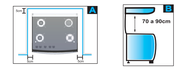
- Acendimento superautomático
- Luz no forno
- 1 Grade Autodescarte
- 1 Grade deslizante
- Tampas individuais (bons fundos)
- Turbo forno
- Grill elétrico
- Controlador Digital Queimador Indução
- Expel Soft Touch (Touch screen)
- Ulcer Total

Instalação

- Confira antes na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:
- O tipo de gás;.
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não se 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).
  O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada.

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

- Se o fogão for colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize da mesma.

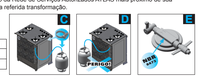


Ligação do gás

Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás 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 a 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 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)
Caso isso não seja possível é indispensável o uso de mangueira metálica flexível para evitar indêndios.
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

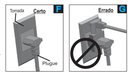
Pressão de alimentação (em kPa)	
Gás de botijão (GLP)	2,75
Gás natural (GN)	1,96



Instalação

Instalação elétrica

- Esse produto é monovolt, antes de ligá-lo na tomada, certifique-se de que a tensão de entrada é 220V.
- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir esta instalação, chame um eletricista especializado.
- Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins" (FIG. F) (FIG. G).
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ATLAS ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.
- Atenção: Atendendo a norma **NBR 14136**, o s 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 01/01/2014 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 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.
- Neste 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).
- **Na falta de energia elétrica o forno não funcionará.**

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.

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

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.
- Neste 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).
- **Na falta de energia elétrica o forno não funcionará.**

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

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

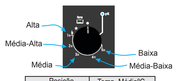
- O turbo forno é indicado para homogenizar e distribuir melhor o calor proporcionando um assado uniforme.
- Deve ser usado combinado com o modo gás ou grill elétrico.
- Na falta de energia elétrica o turbo forno não funcionará.

Grill elétrico

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

Sistema de ventilação

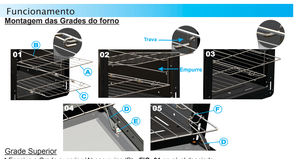
- Este produto possui um sistema de ventilação automático que durante o funcionamento do fogão ou forno poderá ser acionado sempre que a temperatura do produto exceder 60° C.
- O sistema de ventilação permanecerá ligado até a temperatura do forno ficar abaixo de 45°C, mesmo que o forno esteja desligado.



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

Funcionamento

Montagem das Grades do forno



Grade Superior

* Encaixe a Grade superior (A) nas guias (B) - **FIG. 01** no nível desejado.
Em seguida levante a prateleira empurrando-a para dentro do forno para encaixar a trava, conforme **FIG. 02.**

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

Grade Inferior

* Encaixe a Grade inferior (C) nas guias (B) no arame inferior, empurrando-a para dentro do forno **FIG. 01**.

Grade inferior não pode ser trocada de nível.

Arrastadores

* Encaixe os arrastadores (D) nos suportes fixados na porta (E) **FIG. 04.**
* Encaixe os arrastadores (D) nos suportes da Grade Inferior (F), no segundo arame **FIG. 05.**

Para remover as Grades, proceda a operação contrária.

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

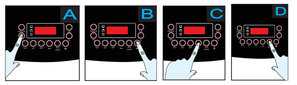
- O controle gradual da chama permite potências estáveis desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

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.
- Na falta de energia elétrica o controlador digital não irá funcionar, assim todas as funções que estavam sendo utilizadas serão finalizadas.

Ajuste do Relógio

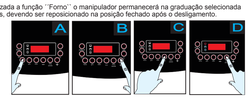
- Para configurar a hora, pressione a tecla ``hora`` (FIG. A)
- Em seguida pressione a tecla ⊞ para aumentar (FIG.B) ou ⊟ para diminuir (FIG.C), até chegar ao horário desejado.
- Após, pressione a tecla ``início / cancela`` para iniciar (FIG.D).



Funcionamento

Forno

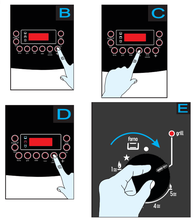
- A função forno permite programar um controlador de tempo regressivo para o funcionamento do forno. Ao final do tempo programado, a chama do forno será apagada automaticamente.
- Para acionar a função forno, primeiramente ligue o queimador do forno (Ver PAG. 4). Em seguida pressione a tecla ``forno`` (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.



Funcionamento

Grill elétrico

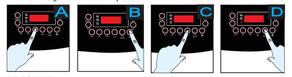
- A função grill elétrico permite programar um controlador de tempo regressivo para o funcionamento do grill. Ao final do tempo programado, o grill será desligado automaticamente.
- Para acionar o grill, primeiramente deve-se pressionar a tecla ``grill`` (FIG. A).
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (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 ou 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.

Funcionamento - Queimador Por Indução

Queimador por Indução

- O sistema de indução oferece grande eficiência, precisão, comodidade e segurança.
- O princípio de funcionamento do queimador indução parte da geração de um campo eletromagnético controlado, que aquece instantaneamente apenas a panela posicionada no local de cocção indicado na mesa.

IMPORTANTE! ⚠

- Para o funcionamento do queimador de indução, é necessário que as panelas utilizadas contenham materiais de indução magnética em seu fundo, ou seja, que possuam metal ferroso (que são atraídas por ímã) e tenham o fundo plano para evitar possíveis danos superficiais.

Panelas funcionam

- Panelas de ferro fundido
- Panelas de aço inox
- Panelas de aço inox com fundo triplo

Panelas não funcionam

- Panelas de Alumínio
- Panelas de Vidro
- Panelas de Cerâmica
- Panelas de Cobre

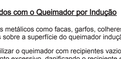
- Antes de utilizar o queimador por indução, certifique-se que a panela e a área de aquecimento estejam limpas e secas.
- Durante o aquecimento por indução o campo eletromagnético gerado pode provocar algum ruído ou vibração no recipiente utilizado. Os ruídos ou vibrações são geralmente ouvidos com o fogão acionado em níveis de potência elevada. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco se diminuir o nível de potência.
- Colocar sempre a panela no centro da área de aquecimento.
- Não utilizar panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.
- Panelas deformadas ou danificadas não devem ser usadas.

- Em nenhum caso podem existir outros elementos entre a superfície vitrocerâmica e a panela.

Funcionamento - Queimador Por Indução

Dicas

- Procure utilizar panelas de fundo grosso e plano.
- Aconselha-se utilizar a panela com diâmetro 250mm.
- Para uma redução de consumo, aconselha-se cozinhar com as panelas tampadas.
- Panelas com fundo liso evitam riscos no vidro.
- Quando houver necessidade de movimentação levantar as panelas.
- Usar panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente com temperaturas elevadas.



Espessuras recomendadas:
- Aço esmaltado: 2 à 3mm
- Aço inox: 4 à 6mm

- **Atenção: Diâmetro mínimo da panela 180 mm.**
  Diâmetro máximo da panela 260 mm.

Cuidados com o Queimador por Indução

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do queimador indução, pois podem ficar quentes.
- Não utilizar o queimador com recipientes vazios, pois poderá haver um aquecimento excessivo, danificando o recipiente e a mesa vitrocerâmica.
- Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos sobre ou próximo ao produto.
- Enquanto o queimador indução estiver em operação, manter longe de itens magnetizados, por exemplo, cartões de crédito, celulares, discos, etc.
- **O aquecimento de enlatados é proibido!**
  As latas podem explodir por excesso de pressão interna e sobretemperatura, ocasionando risco de queimaduras.

IMPORTANTE! ⚠ **Pessoas com marca-passo ou dispositivo médico similar, devem consultar o seu médico a fim de verificar se o equipamento não afetará o correto funcionamento.**

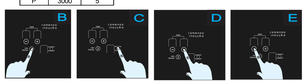
Comando indução - Queimador Por Indução

- O comando indução possui comando por touch screen. Pressionando suavemente o dedo sobre as teclas, elas acendem no display e seu respectivo comando é acionado.
- O comando indução é responsável somente pelo queimador de indução.
- Na falta de energia elétrica o comando indução não irá funcionar, assim se o queimador por indução estava em utilização, será desligado.

Liga / Desliga

- Para acionar o queimador por indução pressione a tecla ``liga / desliga`` (FIG. B).
- Em seguida pressione a tecla ⊞ ⊟ para selecionar o queimador (FIG.C).
- Após, selecione a potência: Pressione a tecla ⊞ (FIG. D) para aumentar ou pressione a tecla ⊟ (FIG. E) para diminuir, até chegar na potência desejada.
- Os níveis de potência podem ser selecionados de 1 à 9(+P) e são mostrados no display.
- Obs. Existe um tempo limite de funcionamento conforme a potência selecionada, o está informada na tabela abaixo.
- Ao término do tempo limite, o nível de potência será reduzido para o nível imediatamente inferior.
- A escolha do nível de potência deve ser relativo às necessidades do cozimento, levando em conta que, quanto maior o nível de potência mais intenso será o calor gerado.

CARACTERÍSTICAS DE POTÊNCIA E TEMPO DE OPERAÇÃO		
Nível de Potência	Potência em Watts	Tempo Limite em minutos
1	70	520
2	110	402
3	180	318
4	280	260
5	410	212
6	650	170
7	970	139
8	1470	113
9	2300	90
P	3000	5



Comando indução - Queimador Por Indução

Função Booster (P)

- A Função Booster permite programar a potência Máxima 3.000 W e é utilizada para acelerar o cozimento, e não é apropriada para alimentos não baseados em água.
- A potência 3.000 W com a Função Booster pode ser muito alta para aquecer óleo e fritar alimentos, pois pode haver aquecimento excessivo das panelas. É recomendado não acioná-la para estes casos.
- Essa função é limitada em no máximo 5 minutos, podendo ser acionada novamente após 5 minutos, se nenhum limite de temperatura for excedido.
- O símbolo da Função Booster P ficará em vermelho durante sua utilização.
- Para ligar a função Booster, pressione sucessivamente a tecla ⊞ até atingir o nível 9, após, pressione novamente a tecla ⊞ e a função Booster será acionada.
- Nem todas as panelas são recomendadas para a função Booster, devido as suas propriedades eletromagnéticas e espessuras.

Função Timer

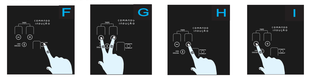
- A Função Timer permite programar 2 tipos de programação:

- **Timer de Cozimento**: Controlador de tempo regressivo para o funcionamento do queimador por indução. Ao final do tempo programado, o timer emite um sinal sonoro e o queimador por indução é desligado automaticamente.

- **Timer Independente** (Conta minutos) : Essa opção permite que você programe um determinado tempo com ou sem o queimador por indução ligado. Portanto, esta função tem a finalidade de avisar que um tempo pré-determinado acabou, e não de desligar o queimador por indução.

Timer de Cozimento

- Para acionar o Timer de cozimento, pressione a tecla ⊞ (FIG. F).
- Em seguida pressione as teclas ⊞ ⊟ simultaneamente (FIG. G).
- Após, selecione o tempo: pressione a tecla ⊞ (FIG. H) para aumentar ou pressione a tecla ⊟ (FIG. I) para diminuir até chegar ao tempo desejado.
- Um ponto intermitente ao lado do valor da potência será ligado.
- Ao final do tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e o queimador por indução será desligado automaticamente.
- Na falta de energia elétrica, a programação será perdida. Ao retornar a energia, o queimador permanecerá desligado.



Comando indução - Queimador Por Indução

Timer Independente (Conta - minutos)

- Para acionar o Timer independente, pressione as teclas ⊞ ⊟ simultaneamente (FIG. J).
- Em seguida selecione o tempo: pressione a tecla ⊞ (FIG. K) para aumentar ou pressione a tecla ⊟ (FIG. L) para diminuir até chegar ao tempo desejado, após a contagem regressiva começará.
- Ao final do tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e não desligará nenhum queimador.

- Para desligar o alarme, toque em qualquer tecla.

Indicação de Calor

- A área de aquecimento da mesa vitrocerâmica permanece quente por algum tempo após ser desligada.
- O símbolo H ficará em vermelho no display até a temperatura baixar.
- A superfície vitrocerâmica também pode esquentar durante o cozimento, não pela indução, mas pelo contato com a panela quente.

Sinal de alerta

- Este sinal U aparecerá no display toda vez que:
  - Não há panela sobre a área de cocção;
  - A panela que você está usando não é adequada para o queimador por indução;
  - O recipiente é muito pequeno;
  - Panela vazia ou superaquecimento da panela;

Mensagem de erro

Este sinal E aparecerá no display toda vez que houver um erro no sitema:
- Superaquecimento do queimador ou vidro;
- Tensão de alimentação inadequada;
- Falha eletrônica;

Caso este erro seja apresentado no display, desligar o produto, desconectar da energia, verificar as distâncias recomendadas de instalações do produto e deixar o sistema esfriar. Caso o problema persista, contatar a assistência técnica.

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, Espalhadores e Trempes devem ser realizadas periodicamente e sempre após o uso do produto (Após resfriamento), utilizando água morna, sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Após a limpeza, antes de recolocá-los em seus devidos lugares, enxugue-os bem, verifique se todos os queimadores e espalhadores ficaram limpos e secos e certifique-se de que estejam todos bem encaixados. Logo após acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa. A secagem completa das trempes evita a oxidação.
  - Caso os procedimentos de limpeza recomendados não sejam realizados, poderá ocasionar pontos de oxidação na parte inferior e nos furos dos espalhadores dos queimadores. A peça ainda poderá apresentar alteração na cor proveniente do uso do produto. No entanto, estes pontos de oxidação e a alteração na cor não interferem 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 os eletrodos de acendimento dos queimadores limpos.

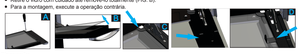
Realize a limpeza periodicamente, sempre após o resfriamento do produto, caso contrário poderá ocorrer a quebra.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

Limpeza do forno

- Para limpeza do forno, aqueça o forno por aproximadamente 3 minutos na graduação de chama alta para amolecer os resíduos de gordura. Desligue o forno e certifique-se de que a temperatura no seu interior esteja suportável antes de iniciar a limpeza e com isso evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
- Abra a porta do forno certifique-se de que a temperatura interna e das prateleiras estejam adequadas ao manuseio.
- Retire-as e limpe-as com um pano ou esponja macia umedecidos com sabão/detergente neutro. Seque todas antes de recolocá-las.
- Recoloque-as em seus devidos lugares.

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 (FIG. A). (Obs. Chave philips não acompanha o produto.)
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada.
- Retire o vidro com cuidado até remové-lo totalmente (FIG. B).
- Para a montagem, execute a operação contrária.



Observação:
- Quando for recolocar o vidro interno, certifique-se de que as vedações de borracha estejam em seus devidos lugares (FIG. C).
Caso o vidro seja recolocado sem esta proteção, pode ocorrer a quebra.
- Certifique-se de que os suportes do arrastador estejam em seus devidos lugares (FIG. D).

Limpeza e Manutenção

Limpeza da mesa vitrocerâmica

- Recomendamos que limpe a mesa do fogão regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la.
- Antes de efetuar a limpeza, desligue seu produto da rede elétrica.

- 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.
- Utilize sabão neutro e esponha com um pano limpo e seco ou com papel toalha.
- Em seguida limpe com uma pano úmido e seque com um pano limpo e seco, ou com a parte macia da esponja.
- Secar bem após cada enxágue.
- Toda a limpeza deverá ser feita com a mesa fria, com exceção dos alimentos contendo açúcar, filme de alumínio e resíduos plásticos que deverão ser retirados imediatamente com uma esponja ainda quentes (Cuidado para não se queimar).
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada.
- Produtos de limpeza como removedores e saponáceos em pó ou cremosos devem ser evitados, produtos que contenham cloro ou amônia na composição também devem ser evitados.

CUIDADOS COM A MESA VITROCERÂMICA

- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, pois a mesma poderá trincar ou quebrar.
- Quando for necessária a movimentação das panelas, procure levantá-las da base, afim de evitar riscos.
- Evite derramar água ou qualquer líquido sobre a mesa. A secagem é extremamente importante para evitar o aparecimento de manchas na superfície do produto.
- Evitar que alimentos caiam sobre a área de aquecimento, principalmente os ingredientes que contenham açúcar, pois poderá danificar seriamente a mesa vitrocerâmica.
- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre a mesa.
- Se for percebida qualquer rachadura na mesa vitrocerâmica, deve-se desligar imediatamente o produto e desconectá-lo da rede elétrica.
- Não utilizar a mesa vitrocerâmica como uma superfície de corte.
- Não utilizar panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.
- Panelas deformadas ou danificadas não devem ser usadas.

IMPORTANTE! ⚠ **Os danos causados à mesa vitrocerâmica decorrentes do não cumprimento das recomendações ac