REVISÃO					
IE	ZONA	REV.	DESCRIÇÃO	DATA	REVISOR
3215	NA	00	Início de produção	01/05/16	Luciano
3304		01	Remoção de informações sobre Conjunto Tampa - Produto EMBUTIR. Redução no peso dos produtos Embutir.	20/06/16	Henrique Martins

150 mm
137 mm
210 mm
197 mm

ATLAS ELETRODOMÉSTICOS

Manual do consumidor

TOP gourmet glass

Piso

Embutir

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 qualquer dúvida, utilize um de nossos canais de contato:

CHAT

Atlas

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

Apoio ao consumidor

Nosso horário de atendimento ao consumidor

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

SAC 0800 200 8111

Se preferir, escreva para o endereço abaixo:
Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158, KM 508 Bairro Petrycoski
Pato Branco - Paraná - Brasil - CEP 85501-970
CNPJ: 78242846/0001-69 Insc. Est.: 3160452394

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 destes, 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.

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 superautomático ..... Pág. 5
Lâmpada no forno ..... Pág. 5
Funcionamento ..... Pág. 6
Forno ..... Pág. 6
Registro do forno ..... Pág. 6
Acendimento do forno ..... Pág. 6
Acendimento do superautomático do forno ..... Pág. 6
Acendimento manual do forno ..... Pág. 6
Turbo forno ..... Pág. 7
Turbo forno ..... Pág. 7
Grill elétrico ..... Pág. 7
Sistema de ventilação ..... Pág. 7
Montagem das Grades do forno ..... Pág. 7
Acendimento superautomático dos queimadores da mesa ..... Pág. 8
Controle gradual da chama ..... Pág. 8
Tampa removível (FOGÃO DE PISO) ..... 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
Inicia / 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 fogões ..... Pág. 15
Especificações técnicas ..... Pág. 15
Potência dos queimadores ..... Pág. 15
Características elétricas ..... Pág. 16
Diagrama elétrico ..... Pág. 16
Certificado de garantia Pág.17,18

Acessórios

FOGÃO 4 E 5 BOCAS (PISO):
- Acendimento superautomático
- Luz no forno
- 1 Grade Auto deslizante
- 1 Grade deslizante
- Painel Soft Touch (Touch screen)
- Tempos individuais (ferro fundido)
- Turbo forno
- Grill elétrico
- Visor Total
- Tampa removível

FOGÃO 4 E 5 BOCAS (EMBUTIR):
- Acendimento superautomático
- Luz no forno
- 1 Grade Auto deslizante
- 1 Grade deslizante
- Painel Soft Touch (Touch screen)
- Tempos individuais (ferro fundido)
- Turbo forno
- Grill elétrico
- Visor Total
- Testeiro

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 70 à 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/ coifa ou armário colocado acima do fogão (FIG. A).

ESTE FOGÃO NÃO FOI PROJETADO PARA SER EMBUTIDO

Ligação do gás
- Utilize bragadeiras 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 atinga 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 Ch, 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

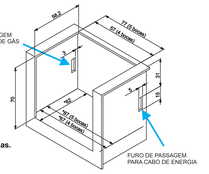
OS FOGÕES DE EMBUTIR SOMENTE DEVEM SER INSTALADOS SEGUINDO AS ORIENTAÇÕES DA EQUIPE TÉCNICA DA ATLAS ATRAVÉS DO Nº 0800 200 8111

- 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.**

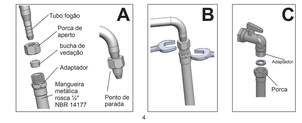
Instalação - Fogão de Embutir

- O queimador 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 quaisquer 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).

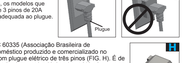


Instalação

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 aliter 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 não possuí 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). E 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 -TU25).**

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

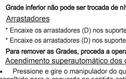
Forno
- O forno do fogão possui esmalte antiaderente que não permite que a gordura grude, facilitando sua remoção.
- O limpa fácil é aplicado em toda área interna e porta do forno.
- Esse produto possui um sistema de ventilação automático. Na falta de energia elétrica esse sistema não irá funcionar e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

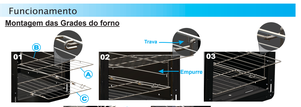
Turbo forno
- O turbo forno é indicado para acelerar e distribuir melhor o calor proporcionando um assado uniforme. Deve ser usado combinado com o modo gás ou grill elétrico.
- Na falta de energia elétrica o turbo forno não funcionará.

Grill elétrico
- O grill elétrico deve ser utilizado para dourar e gratinar alimentos no forno.
- Grill elétrico não funciona com o motor 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 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.

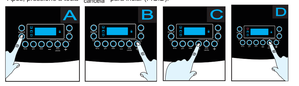
Funcionamento

Tampa removível **(FOGÃO DE PISO)**
- 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, símbolo (cadeado vermelho). 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 "inicia 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 "inicia 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 repositionado 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 "inicia 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 "inicia 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.

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

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 elétrico 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.

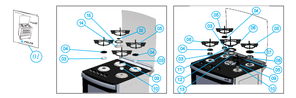
Limpeza do forno
- Para limpeza das prateleiras, do chão do forno e a parte superior do forno, usar panos ou esponjas com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

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 (FIG. A). (Obs.: Chave philips não acompanha o produto.)
- Retire o vidro com cuidado até remover-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).**

Acessórios



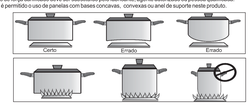
Item	Descrição	Quantidade	FOGÃO 4 BOCAS	FOGÃO 5 BOCAS
01	Manual de instruções	01	X	X
02	Espalha chama interno inoxmax 3KW	01	X	
03	Copo de alumínio 3KW	02	X	X
04	Espalha chama 1,7KW	02	X	X
05	Trempe ferro fundido lateral	04	X	X
06	Trempe ferro fundido central	01		X
07	Espalha chama 3KW	01		X
08	Copo 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 3,5KW	01		X
12	Espalha chama externo 3,5KW	01		X
13	Copo de alumínio 3,5KW	01		X
14	Copo de alumínio inoxmax 3KW	01	X	
15	Espalha chama externo inoxmax 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 procender 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 o gás continue a fluir.
- 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 anel 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 prateadas 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 toque nas 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 (exemplo: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão, pois podem provocar incêndios.

Instruções de Segurança do Forno

- ATENÇÃ