

Manual de Instruções do Fogão Atlas - Tropical

FUNCIONAMENTO

Forno

- A superfície interna é revestida com esmalte limpa fácil, o qual facilita a remoção da sujeira;
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazer um pré-aquecimento durante 15 (quinze) minutos na potência máxima. Esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e óleos de processo presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação, a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.

Registro do forno

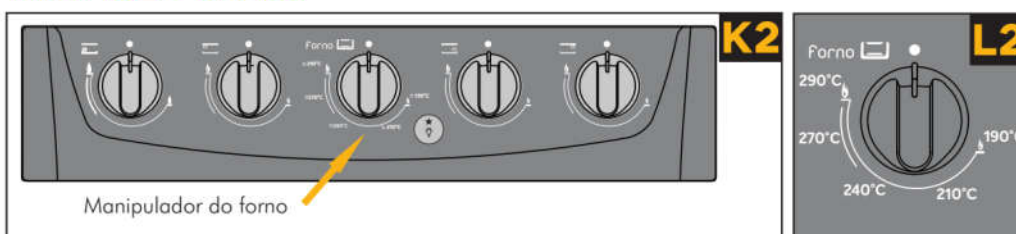
(Controle de temperatura em 5 (cinco) posições)

- Os fogões ATLAS da linha Agile Glass possuem o manipulador do forno no lado direito da mesa (produtos Top Control) (Fig. K1).
- Os fogões ATLAS da linha Tropical Glass possuem o manipulador do forno na parte central do painel (produtos Front Control) (Fig. K2).

AGILE GLASS



TROPICAL GLASS



- O registro do forno permite regulagem da temperatura em 5 (cinco) faixas (Fig. L1 e L2), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos. Abaixo segue tabela para consulta.

Posição	Temp. Média (°C)
1	Alta 280 a 300
2	Média Alta 260 a 280
3	Média 240 a 260
4	Média-Baixa 210 a 240
5	Baixa 160 a 210

Acendimento do forno

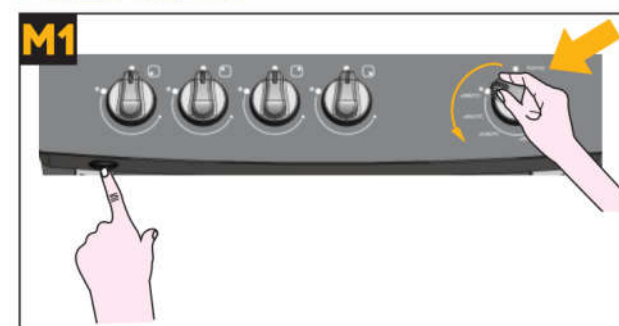
O acendimento do forno possui um dispositivo de segurança, que é projetado para interromper automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um de seus componentes indispensáveis para o seu funcionamento.

Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado e girado. Assim que o forno estiver aceso, é necessário que o botão fique pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos, para evitar que a chama se apague.

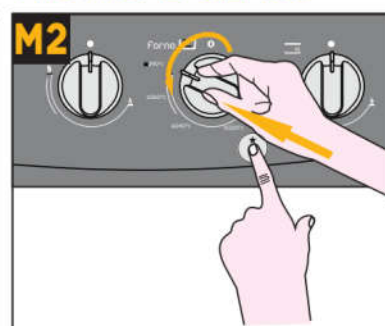
Acendimento automático

- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama - máxima (mantendo o botão pressionado acione o interruptor de ignição/botão de acendimento) (Fig. M1 e M2).

AGILE GLASS



TROPICAL GLASS



Manual de Instruções do Fogão Atlas - Tropical

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoa (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;
- Caso a chama do queimador se extinga (apague) deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada e abrir a porta do forno. Ainda, para sua maior segurança, é necessário aguardar por no mínimo 01 (um) minuto para acionar o produto novamente;
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto;
- Para acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).

Siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.

Utilização do forno

- A distribuição do calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno. Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento, 10 (dez) minutos para fogões 04 (quatro) queimadores e 15 (quinze) minutos para fogões 05 (cinco) queimadores;
- Massas: após o pré-aquecimento, coloque a massa no forno e passe para a temperatura desejada;
- Carne: após o pré-aquecimento, coloque a carne no forno e passe para a temperatura desejada. Quando estiver assada, passe para a temperatura máxima, até atingir a coloração desejada;
- Evite abrir constantemente a porta do forno enquanto assa os alimentos;
- Acompanhe o assado através do visor do forno, com a luz interna acesa (nos modelos que possuem este recurso), assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno. Não encoste no fundo ou nas laterais do forno;
- Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente pelo forno.



ATENÇÃO: Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido para a esquerda até a posição de chama máxima, acione o interruptor do acendimento (Fig. N1 e N2);
- Regule a potência da chama conforme necessidade.

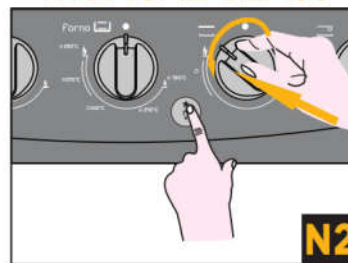
Controle gradual da chama

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

AGILE GLASS



TROPICAL GLASS



Fogões com acendimento automático:

- A rede elétrica do acendimento automático é bivolt 127 V - 220 V;
- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados antes do acendimento do interruptor elétrico (ignição).

Queimador Tripla-Chama (modelos 5 (cinco) queimadores)

- Este queimador é caracterizado principalmente pela sua maior potência e rapidez na preparação dos alimentos. Quando o tripla-chama estiver sendo utilizado, recomenda-se que o cozimento seja acompanhado, a fim de evitar a queima dos alimentos.

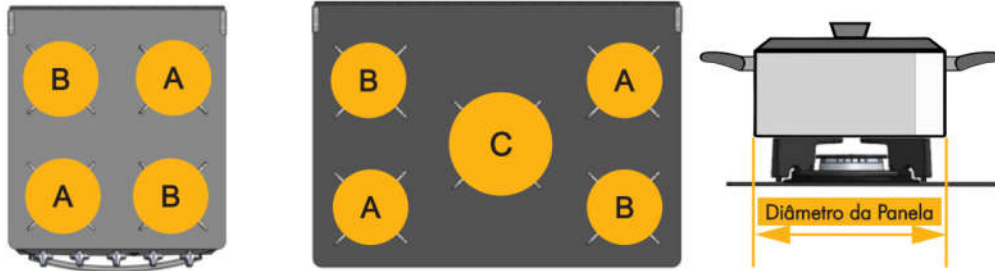
Queimador
Tripla Chama



ATENÇÃO: Não operar seu produto utilizando um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.

Manual de Instruções do Fogão Atlas - Tropical

CUIDADOS COM A PANELA



Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Ramal	16 a 20 cm	10 kg
B	Família	18 a 22 cm	10 kg
C	Tripla Chamas	22 a 24 cm	14 kg

- Para menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro indicado para cada queimador;
- Posicionar a panela no centro da trempe (grade);
- Utilize apenas panelas com base plana. Não é permitido neste produto, o uso de panelas com base arredondada (concava ou convexa) e/ou irregulares, bem como, anel de suporte, pois não permitem estabilidade, podendo provocar acidentes.
- Não utilizar panelas de barro.

