

Manual de Instruções do Fogão Atlas - Tropical

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza e cuidados com o fogão

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica. Para a limpeza das partes esmaltadas e de vidro, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de vidro, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água;
- Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão em barra, pois outros produtos não darão brilho ao alumínio. Depois enxágue e enxugue-os completamente. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão;
- A colocação ou imersão dos queimadores ainda quentes na água fria, poderá provocar o seu empenamento (entortando-os);
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás;
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho;
- 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 (um) minuto para garantir a secagem completa;
- Podem ocorrer 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. 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 tornar a limpeza muito difícil;
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 (dez) minutos;
- Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de resíduos.

Limpeza e cuidados com a mesa

- Para limpar a mesa do fogão, retire as trepes (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 ou resíduo impregnado;
- Secar bem após cada limpeza, evitando manchas;
- Não deixar restos de produtos de limpeza na mesa;
- Evitar derramar líquidos, caso ocorra limpar imediatamente;
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, bem como, evitar que esta sofra pancadas/batidas, principalmente nas suas bordas. Caso isso ocorra, poderá ocorrer a quebra da mesa de vidro;
- Cuidado com as trepes de ferro fundido. Nunca deixe-as cair pois poderão ser danificadas seriamente;
- Não utilizar a mesa de vidro como uma superfície de corte.



ATENÇÃO: Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Limpeza e cuidados com o forno

- Para limpar as grades, laterais, parte superior e inferior do forno, aguarde o esfriamento do produto. Utilize panos ou esponjas com sabão ou detergentes neutros, após, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.



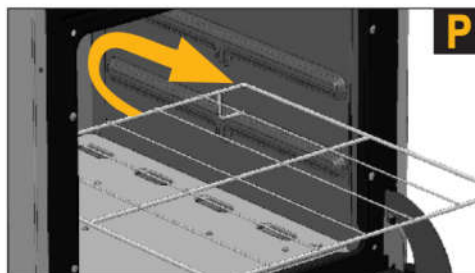
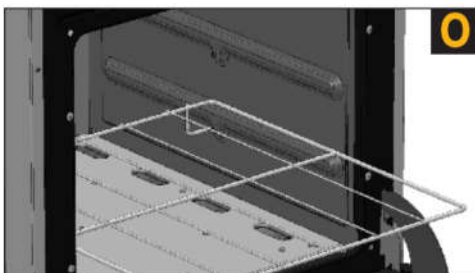
ATENÇÃO: Não use materiais de limpeza abrasivos, raspadores metálicos e máquinas de limpeza a vapor para limpar o vidro da porta do forno, o vidro da mesa e demais partes, já que eles podem resultar em quebra dos vidros e danos ao produto em geral.

GRADES

Para a sua segurança, as grades de seu fogão foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima (Fig. O).

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


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



Manual de Instruções do Fogão Atlas - Tropical

Causa das deformações nos queimadores e espalhadores:



| | |
|--|---|
|  <p>ATENÇÃO:</p> | <p>Muito dos problemas de mau funcionamento do fogão devem-se aos reguladores de pressão do botijão gastos ou de má qualidade. Portanto, verifique se o regulador está em bom estado. Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.</p> |
|--|---|

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS NOS FOGÕES

Antes de o Serviço de Atendimento ao Consumidor, faça as seguintes verificações, seguindo a tabela abaixo:

| CAUSA | PROBLEMA | O QUEIMADOR NÃO ACENDE | ACENDIMENTO AUTOMÁTICO NÃO FUNCIONA | CHAMA AMARELA MANCHANDO AS PANEIAS | CHAMA BAIXA OU SE APAGANDO | TIMER DIGITAL NÃO LIGA |
|-------|--|------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|------------------------|
| | O GÁS ESTÁ NO FIM | X | | X | X | |
| | OS QUEIMADORES ESTÃO SUJOS OU MOLHADOS | X | X | X | | |
| | O REGISTRO DO GÁS ESTÁ FECHADO | X | | | | |
| | O REGULADOR DO GÁS ESTÁ COM DATA DE VALIDADE VENCIDA | X | | X | X | |
| | OS QUEIMADORES E/OU ESPALHADORES ESTÃO MAL ENCAIXADOS | X | X | X | | |
| | OS BICOS INJETORES ESTÃO SUJOS OU OBSTRUÍDOS | X | | X | X | |
| | O FOGÃO NÃO ESTÁ LIGADO À TOMADA OU A TOMADA NÃO ESTÁ ENERGIZADA | | X | | | X |
| | AS VELAS (ELETRODOS) ESTÃO MOLHADAS OU SUJAS | | X | | | |
| | HÁ CORRENTE DE AR NA DIREÇÃO DO FOGÃO | X | | | X | |



Serviço de Apoio ao Consumidor e Atendimento Online
www.atlas.ind.br

Se preferir, escreva para o endereço abaixo:
 Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158/PR KM 508
 Bairro Petrycoski - Pato Branco, Paraná - Brasil - CEP 85.504-670