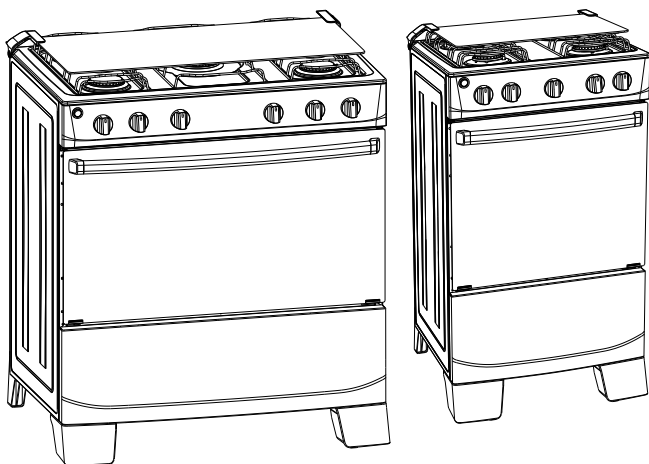


MANUAL DO USUÁRIO

Fogões Agile, Atenas, Coliseum, Milão,
Mônaco e Tropical.



Apoio ao consumidor



Atendimento Online Atlas Acesse:

<https://institucional.atlaseleetro.com.br/atendimento-ao-cliente/>

Nosso horário de atendimento ao consumidor
Segunda a sexta-feira das 08:00h às 18:00h



Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158, km 508 Distrito Industrial
Pato Branco - Paraná - Brasil - CEP 85.504-670
CNPJ: 78242849/0001-69 Insc. Est.: 3160492394

www.atlaseleetro.com.br

PARABÉNS!

Parabéns, você acaba de adquirir um produto com qualidade Atlas.

Uma marca que, desde 1950, vem satisfazendo as necessidades dos consumidores. Com design inovador e de alta qualidade, nossos produtos são desenvolvidos pensando em você.

Este manual foi criado para fornecer todas as informações necessárias sobre a instalação, uso e conservação do seu fogão. Ele é destinado a consumidores, vendedores de fogões domésticos e à rede de assistência técnica.

Lembre-se: a utilização do fogão Atlas sem a leitura do manual pode comprometer tanto a eficiência e durabilidade do produto quanto a sua segurança. Por isso, é essencial que leia atentamente as instruções para garantir um ótimo desempenho e maior satisfação com o seu novo fogão.

Em caso de dúvidas, entre em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online www.atlaseleetro.com.br ou pelo nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 707 1696.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	1
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO	1
TABELA DE PRODUTOS	2
INSTALAÇÃO	3
INSTALAÇÃO E USO	3
Instalação do gás	3
Instalação Elétrica	4
FUNCIONAMENTO	4
Forno	4
Lâmpada do forno	4
UTILIZAÇÃO DO FORNO	5
ACENDIMENTO E POTÊNCIA DOS QUEIMADORES	5
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	6
Limpeza e cuidados com o forno	6
Mesa e Trempes	6
Grades do Forno	6
Vidro limpa fácil do Forno	7
COMPONENTES DO PRODUTO	7
RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS NOS FOGÕES	8
CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS	8
CERTIFICADO DE GARANTIA	9
1.0 GARANTIA LEGAL	9
1.1 ATENÇÃO:	9
2.0 GARANTIA CONTRATUAL	9
3.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:	9
4.0 EXTINÇÃO DE GARANTIA	9
DESCARTE RESPONSÁVEL DE PRODUTOS	10

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas. Além disso, recomenda-se que, as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

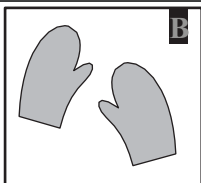


ATENÇÃO: Ao utilizar óleo ou gordura em frituras tenha cautela, pois são inflamáveis. Caso a gordura se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela ou um pano úmido. **Nunca jogue água.**

- O fogão destina-se exclusivamente ao uso doméstico, devendo ser operado por pessoas capacitadas;
- Mantenha crianças afastadas durante e após o uso, pois componentes podem permanecer quentes;
- Posicione utensílios com cabos voltados para dentro, prevenindo acidentes;
- Esquente alimentos apenas em embalagens abertas para evitar pressões internas;
- Tenha cuidado especial ao utilizar óleo ou gordura para frituras, devido ao risco de inflamabilidade;
- Evite acúmulo de líquidos gordurosos na mesa e demais partes do fogão;
- Estalos durante o funcionamento do forno são normais;
- Não toque nos eletrodos para evitar choque elétrico;
- Não remova a etiqueta de identificação do produto;
- Não movimente o fogão puxando pela porta do forno;
- Caso os queimadores não acendam, verifique o encaixe correto dos espalhadores;
- Evite que crianças subam ou sentem sobre a porta do forno;
- **Em caso de cheiro de gás:**
 - Feche imediatamente o regulador do botijão;
 - Não acenda chamas nem manipule interruptores elétricos;
 - Abra portas e janelas para ventilar o ambiente.
- Utilize sempre regulador de pressão apropriado para o botijão para evitar vazamentos e riscos.
- Cada botijão deve alimentar apenas um fogão;
- Evite colocar objetos sobre a tampa de vidro para não danificá-la (Fig. A);
Não utilize papel alumínio para proteção da mesa inox/mesa de vidro ou do interior do forno, pois pode prejudicar o funcionamento e representar riscos;
- Mantenha a tampa de vidro aberta durante o uso da mesa ou forno;
- Use luvas térmicas para manuseio de alimentos no forno, prevenindo queimaduras (Fig. B).

LEMBRE-SE

- Nunca usar chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás na instalação, pois podem causar incêndios;
- Caso haja vazamento no fogão, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento ao consumidor;
- Para sua segurança, mantenha sempre o regulador de pressão fechado quando não estiver usando o fogão.
- Acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamento na instalação.



Pressão de alimentação (em kPa)

Gás de botijão (GLP)	2,75
Gás natural (GN)	1,96



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 produto.



ATENÇÃO: Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que cuidados sejam tomados para evitar o contato com elementos de aquecimento dentro do forno.

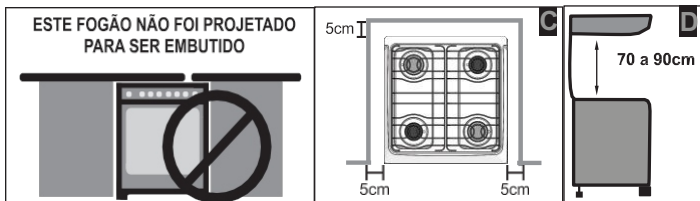
- Caso a chama do queimador se apague, deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada e abrir a porta do forno. Ainda, para sua maior segurança, é necessário aguardar por no mínimo 01 (um) minuto para acionar o produto novamente;
- Caso o queimador do forno não acenda em até 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 o acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder com a ignição.

TABELA DE PRODUTOS

Acessórios																								
Modelo	Mesa inox	Mesa de vidro	Mesa esmaltada	Tampa de vidro	Trempe de arame	Trempe de chapa	Acendimento manual	Acendimento	Puxador em aço	Puxador em alumínio	Manipulos front control	Manipulos top control	Lâmpada	1 Prateleira deslizante	2 Prateleiras	Queimador ramal	Queimador família	Queimador mega chama	Queimador tripla chama	Profundidade (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)	Forno (L)	Peso (kg)
Agile 4Q	X			X	X			X		X	X	X		X	X	X				576	491	934	48	20,50
Agile 5Q	X			X	X			X		X	X	X		X	X	X		X		576	761	934	82	26,35
Agile Glass 4Q		X				X		X		X	X	X		X	X	X				563	480	923	48	21,20
Agile Glass 5Q		X				X		X		X	X	X		X	X	X		X		563	750	923	82	31,05
Atenas Glass 4Q		X				X		X	X		X			X		X	X			564	480	877	48	19,25
Atenas Glass 5Q		X				X		X	X		X			X		X	X	X		564	750	877	82	28,00
Atenas Inox 4Q	X				X	X		X	X		X			X		X	X			578	491	900	48	17,00
Atenas Inox 5Q	X				X	X		X	X		X			X		X	X	X		578	761	900	82	24,00
Coliseum Plus 4Q	X			X	X	X		X		X				X		X	X			552	492	888	48	15,90
Coliseum Lustro 4Q		X				X	X	X		X				X		X	X	X		552	480	880	48	15,90
Mônaco Plus 4Q	X			X	X			X	X	X				X		X	X	X		552	492	888	48	16,35
Mônaco Lustro 4Q		X				X		X	X	X				X		X	X			552	480	880	48	16,33
Mônaco Plus 5Q	X			X	X			X	X	X				X		X	X	X		552	762	888	82	23,60
Mônaco Top 4Q	X			X	X			X	X		X			X		X	X			578	491	900	48	17,00
Mônaco Top 5Q	X			X	X			X	X		X			X		X	X	X		578	761	900	82	24,00
Mônaco Top Glass 4Q		X				X		X	X		X			X		X	X			564	480	877	48	19,25
Mônaco Top Glass 5Q		X				X		X	X		X			X		X	X	X		564	750	877	82	28,00
Milão 4Q	X			X	X	X		X		X				X		X	X			552	492	886	48	15,67
Milão 6Q	X			X	X	X		X		X				X		X	X			554	762	886	82	22,42
Milão glass 4Q		X				X		X	X		X			X		X	X			553	483	875	48	17,82
Milão glass 5Q		X				X		X	X		X			X		X	X	X		553	753	875	82	26,00
Milão plus 4Q	X			X	X			X	X	X				X		X	X			552	492	886	48	16,12
Milão plus 5Q	X			X	X			X	X	X				X		X	X	X		554	762	886	82	22,30
Milão plus 6Q	X			X	X			X	X	X				X		X	X			554	762	886	82	22,72
Milão top 4Q	X			X	X			X	X		X			X		X	X			577	491	897	48	16,77
Milão top 5Q	X			X	X			X	X		X			X		X	X	X		577	761	897	82	25,10
Milão top glass 4Q		X				X		X	X		X			X		X	X			564	480	877	48	18,90
Milão top glass 5Q		X				X		X	X		X			X		X	X	X		588	757	877	82	26,70
Milão fast 4Q	X			X	X			X	X	X	X	X		X		X	X	X		576	491	934	48	17,60
Milão fast 5Q	X			X	X			X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	576	761	934	82	25,30
Milão fast glass 4Q		X				X		X	X	X	X	X		X		X	X	X		562	487	913	48	18,30
Milão fast Glass 5Q		X				X		X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	562	757	922	82	30,00
Tropical glass 4Q		X				X		X	X	X				X		X	X			553	483	875	48	17,82
Tropical glass 5Q		X				X		X	X	X				X		X	X	X		553	753	875	82	26,00

INSTALAÇÃO

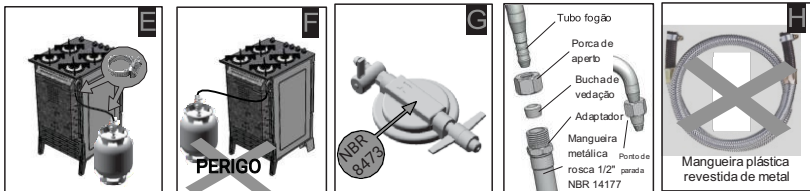
- Verifique se o tipo de gás utilizado em sua residência é compatível com o fogão, que é fabricado para uso com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP).
- Remova todas as embalagens, incluindo papelão, plástico, EPS, película plástica da mesa inox e das Laterais externas, caso exista.
- Mantenha um espaço livre de 5 cm nas laterais e na parte traseira do fogão, e uma distância mínima de 70 cm entre a mesa do fogão e armários superiores, depuradores ou coifas (Fig. C e D). Certifique-se que os queimadores estejam corretamente encaixados para evitar mau funcionamento ou danos.
- Instale o fogão sobre uma superfície plana, nivelada e estável, evitando locais com carpetes, superfícies inflamáveis ou sensíveis ao calor.
- Caso utilize uma base, assegure-se de que o fogão não deslize.
- Instale o equipamento em local ventilado, livre de correntes de ar intensas.
- Mantenha produtos inflamáveis, como álcool e gasolina, afastados do fogão.
- Evite locais úmidos, garantindo sempre a renovação adequada do ar.



INSTALAÇÃO E USO

INSTALAÇÃO DO GÁS

- Para residências com Gás Natural (GN), confirme o uso junto à companhia fornecedora e solicite a conversão do fogão através do site www.atlas.ind.br ou pelo telefone 0800 707 1696. Ressaltamos que a conversão abrange apenas a troca de peças no fogão, não incluindo a instalação ou ligação à rede de gás;
- Para GLP, a ligação da mangueira pode ser realizada de duas formas:
- Mangueira cruzando a parte traseira, comum em cooktops e fogões de embutir, devendo ser metálica flexível conforme a norma NBR 14177. O uso de mangueiras plásticas (PVC) é proibido devido ao risco de vazamentos;
- Mangueira sem cruzar a traseira, usual em fogões de piso, sem restrição específica para o trajeto da mangueira.
- Prenda a mangueira ao fogão e ao regulador com braçadeiras adequadas, mantendo o botijão do mesmo lado da entrada de gás (Fig. E);
- Utilize mangueira de PVC transparente com faixa amarela, conforme NBR 8613, e verifique sempre o prazo de validade;
- Nunca posicione mangueira plástica na parte traseira do fogão, pois o calor pode danificá-la (Fig. F);
- O regulador de pressão deve estar em conformidade com a norma NBR 8473 (Fig. G);
- Para GN, se não for possível evitar a passagem pela traseira, utilize mangueira metálica flexível conforme NBR 14177;
- Para GLP, utilize cilindro padrão P13.



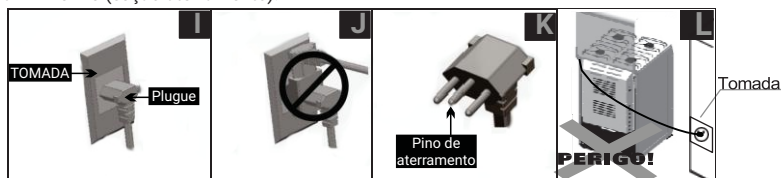
CUIDADO: Algumas mangueiras parecem ser totalmente metálicas, mas são mangueiras de plástico revestidas por metal, não recomendamos o uso desse tipo de mangueira (Fig. H).

INSTALAÇÃO ELÉTRICA



CUIDADO: Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado, para evitar riscos.

- O fogão deve ser conectado a uma tomada exclusiva, sem o uso de adaptadores do tipo "T" ou benjamins (Fig. I e J).
- O plugue segue o padrão ABNT NBR 14136 e não deve ter o pino de aterramento removido, pois isso invalida a garantia do produto (Fig. K).
- Não permita que o cabo de alimentação passe por trás do fogão, evitando riscos de danos e acidentes (Fig. L).
- Caso o cabo esteja danificado, procure o fabricante ou uma assistência técnica autorizada para substituição.
- Certifique-se de que a tomada onde o plugue será conectado esteja devidamente aterrada, conforme a norma NBR 5410 (seção aterramento).



FUNCIONAMENTO



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

FORNO

- A parte interna do forno possui esmalte limpa fácil, facilitando a higienização.
- Antes do primeiro uso, pré-aqueça o forno por 15 minutos na potência máxima, garantindo a ventilação adequada do ambiente para eliminar eventuais resíduos de fabricação.
- Durante o acendimento, mantenha a porta do forno aberta para garantir o funcionamento correto do sistema de ignição.
- Em caso de apagamento da chama, feche o registro, aguarde um minuto e tente o acendimento novamente.
- A lâmpada interna (modelos específicos) utiliza lâmpadas halógenas G9 até 25W. Caso seja necessário, siga o procedimento de substituição conforme indicado no manual.

LÂMPADA DO FORNO

- Junto com os produtos Agile 4Q e 5Q e Agile Glass 4Q e 5Q é enviado 1 (uma) lâmpada G9 220 V 25 W. Esta lâmpada atende as 02 (duas) tensões - 127 V e 220 V (Fig. M);
- Se sua residência possuir tensão 127 V (cento e vinte e sete Volts), a lâmpada 220 V (duzentos e vinte Volts) ficará com pouca luminosidade, podendo ser substituída por uma lâmpada halógena G9 127 V (cento e vinte e sete Volts);

IMPORTANTE: Sempre utilizar lâmpadas halógenas G9 com potência máxima de 25 W (vinte e cinco Watts).



ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de instalar ou substituir a lâmpada, para evitar possibilidade de choque elétrico.

Para instalação e substituição da lâmpada:

- Desligue o produto removendo o plugue da tomada;
- Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário (p/ esquerda) até soltá-lo completamente (Fig. N);
- Remova a lâmpada a ser substituída puxando-a para fora do soquete (Fig. O);
- Insira a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja bem encaixada (Fig. P);
- Recoloque o protetor de vidro rosqueando no sentido horário (Fig. Q);
- Ligue o produto na tomada e teste o funcionamento da lâmpada.



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.

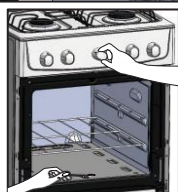
Fogões com acendimento automático

Abra parcialmente a porta do forno. Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima, acione o interruptor de acendimento até ver que a chama do queimador do forno está acesa. Mantendo o botão pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos, após a chama do queimador do forno acender. Por fim, regule a potência desejada.



Fogões sem acendimento automático

Abra parcialmente a porta do forno. Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima, risque o fósforo e o posicione no orifício do chão do forno até ver que a chama do queimador do forno está acesa e mantenha o botão do forno pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos após a chama do queimador do forno acender. Por fim, regule a potência desejada.



UTILIZAÇÃO DO FORNO

- Para tirar o máximo proveito do forno, siga as seguintes instruções: 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;
- Evite abrir 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, de forma que não encoste no fundo ou nas laterais;
- Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente pelo forno.

Obs.: A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.

ACENDIMENTO E POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

Acendimento dos Queimadores da Mesa

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido para a esquerda até atingir a chama máxima.
- Acenda o queimador e regule a chama de acordo com necessidade.

Fogões com acendimento automático:

- Produtos com acendimento automático são bivolt 127-220V.
- Ligue seu fogão a rede elétrica e ao gás, verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados antes do acionamento do interruptor elétrico (ignição).

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.
- Os queimadores Mega Chama e Tripla Chama, oferecem maior potência para cozimento rápido, recomendando-se atenção durante o preparo para evitar queima dos alimentos.

Queimadores	4 Queimadores		5 e 6 Queimadores	
	GLP (W)	GN (W)	GLP (W)	GN (W)
Ramal	1670	1505	1670	1505
Família	2000	1800	2000	1800
Mega Chama	-	-	3000	2700
Tripla Chama	-	-	3300	3000
Forno	1780	1780	2650	2650



ATENÇÃO: Não utilize máquina de limpeza a vapor para limpar seu fogão.

Limpeza e cuidados com o fogão

- Antes da limpeza, desligue o fogão da tomada. Use pano úmido ou esponja não abrasiva com sabão neutro nas partes esmaltadas e de vidro. Não deixe a água secar sobre a mesa de vidro; seque imediatamente com pano seco e macio para evitar manchas de cloro.
- Deixe os queimadores esfriarem antes de lavar com esponja e sabão em barra. Enxágue bem e nunca use vinagre ou limão. Evite mergulhá-los quentes em água fria para não empenar.
- Ao limpar a mesa sem os queimadores, evite que detritos caiam nos condutores de gás.
- Certifique-se de que os queimadores estão bem encaixados. Mal encaixe pode causar danos ou afetar o desempenho.
- Limpe regularmente a base dos queimadores, espalhadores e trempes com água morna e sabão ou detergente neutro. Enxugue bem, verifique se estão limpos e secos e encaixe corretamente. Acenda os queimadores por cerca de 1 minuto para garantir a secagem total.
- É normal que os espalhadores apresentem oxidação ou alteração de cor com o uso, o que não afeta o desempenho. O uso incorreto pode acentuar esses efeitos.
- Evite que alimentos derramem sobre os queimadores. Se ocorrer, espere esfriar e limpe com pano úmido. Resíduos acumulados dificultam a limpeza.
- Não deixe as peças dos queimadores de molho em água com detergente por mais de 10 minutos.
- Mantenha as velas de acendimento limpas e livres de resíduos.

Limpeza e cuidados com a mesa

- Para limpar a mesa, retire as trempes e deixe os queimadores no lugar, evitando que resíduos caiam nos bicos de gás. Limpe sempre a mesa de vidro fria.
- Use apenas sabão ou detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Nunca use palha de aço ou objetos pontiagudos (faca, garfo) para limpar resíduos.
- Seque bem após a limpeza para evitar manchas. Não deixe resíduos de produto na mesa. Limpe líquidos derramados imediatamente.
- Evite que objetos caiam ou batam na mesa de vidro, especialmente nas bordas, para prevenir quebras.
- Manuseie as trempes com cuidado. Evite quedas para não danificá-las.
- Não use a mesa de vidro como superfície de corte.
- **Não use papel alumínio na mesa: ele retém calor e pode causar superaquecimento e quebra do vidro.**



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



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.

Limpeza e cuidados com o forno

- Espere o forno esfriar para limpar grades, laterais e partes internas. Use pano ou esponja com sabão ou detergente neutro, enxágue e seque bem.

Mesa e Trempes

- Limpe a mesa inox com pano úmido e sabão neutro, sempre com o equipamento frio.
- Evite impactos, o uso da mesa como superfície de corte e a aplicação de papel alumínio para proteção, pois podem causar danos.
- Seque imediatamente para evitar manchas e oxidação.

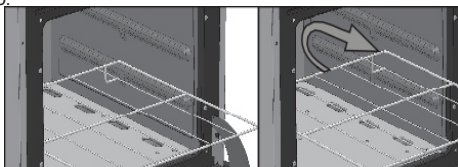
- Marcas brancas ou prateadas nas trempes são normais e resultam do contato com painéis.

Manuseie trempes de ferro fundido e aço esmaltado com cuidado para evitar danos por quedas

Grades do Forno

- As grades possuem trava automática ao atingir a abertura máxima.
- Para remoção, empurre-as até o fundo, levante para desengatar e puxe para fora.

O recolocamento segue o processo inverso.



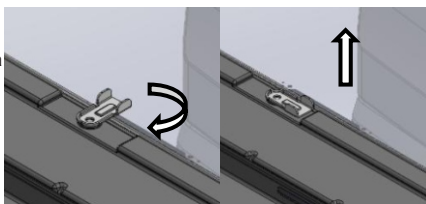
Vidro limpa fácil do Forno

Para a limpeza do vidro gire a trava de liberação, remova o vidro com cuidado evitando que a porta se movimente ou bata durante o processo.

O recolocamento segue o processo inverso.



ATENÇÃO: Após retirar o vidro da porta, feche-a.

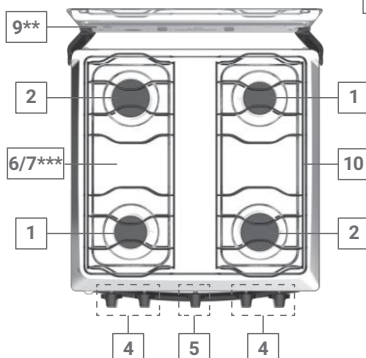


COMPONENTES DO PRODUTO

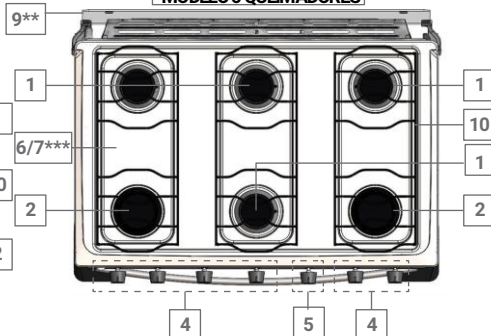
Legenda

- | | | | | | | | | | |
|-----------------|-------------------|--|-----------------------------------|-------------------|--------------|---------------|----------------|----------------|--------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | 7. | 8. | 9. | 10. |
| Queimador ramal | Queimador família | Queimador mega chama ou queimador tripla | Manípulos dos queimadores da mesa | Manipulo do forno | Mesa de inox | Mesa de vidro | Mesa esmaltada | Tampa de vidro | Trempe |

MODELO 4 QUEIMADORES



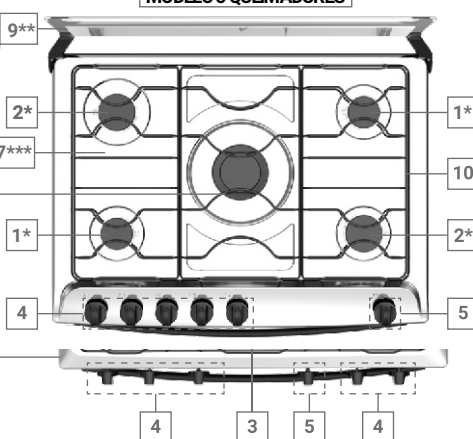
MODELO 6 QUEIMADORES



MODELO TOP CONTROL 4Q



MODELO 5 QUEIMADORES



Os modelos **Agile 5Q** e **Agile Glass 5Q** apresenta como diferencial o queimador tripla chama



MODELO FRONT CONTROL 5Q

*Os modelos **Milão Plus 5Q** e **Mônaco Plus 5Q** possuem queimadores família na posição frontal e os queimadores ramal na posição traseira.

Os modelos **Coliseum Lustro 4Q, **Monaco Lustro 4Q** e **Glass 4Q** e **5Q** Não possuem tampa de vidro.

***A mesa do seu produto pode ser de vidro ou de inox, conforme o modelo adquirido.



ATENÇÃO: Imagens meramente ilustrativas. As trempe e os queimadores podem variar de acordo com o modelo. Para mais detalhes, consulte a tabela na página 2.

CUIDADOS COM A PAINELA

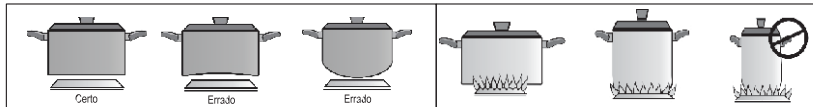
- Utilize painelas com diâmetro compatível ao queimador para garantir eficiência e economia de gás (mínimo recomendado: 14 cm).



QUEIMADOR	DIÂMETRO DA PAINELA	LIMITE DE CARGA
1 RAMAL	16 a 20 cm	10 kg
2 FAMÍLIA	18 a 22 cm	10 kg
3 TRIPLA CHAMA	22 a 24 cm	10 kg
3 MEGA CHAMA	18 a 22 cm	10 kg

Posicionar a painela no centro da trempe (grade);

- Utilize apenas painelas com base plana. Não é permitido neste produto, o uso de painelas com base arredondada (concava ou convexa) e/ou irregulares, bem como, anel de suporte, pois não permitem estabilidade, podendo provocar acidentes.



RESOLUÇÕES DE PROBLEMAS NOS FOGÕES

CAUSA		O gás está no fim	Os queimadores estão sujos ou molhados	O registro do gás está fechado	O registro do gás está com data de validade vencida	Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados	Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	O fogão não está ligado à tomada / a tomada não está energizada	As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas	Há corrente de ar na direção do fogão
PROBLEMA	Queimador não acende	x	x	x	x	x	x			x
	Acendimento automático não funciona		x			x		x	x	
	Chama amarela manchando as painelas	x	x		x	x	x			
	Chama baixa ou apagando	x			x		x			x



ATENÇÃO: Muitos dos problemas de mau funcionamento do fogão devem-se aos reguladores de pressão do botijão gastos ou de más qualidades. Portanto, verifique se o regulador está em bom estado. Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. Mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

Causa de deformações nos queimadores e espalhadores:

ATENÇÃO! ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO INCORRETA 	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO CORRETA 	ATENÇÃO! ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO INCORRETA 	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO CORRETA
FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS			

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Tensão (V)	127	220	Produtos com acendimento automático
Frequência (Hz)	60		
Usina (W)	7	15	
Lâmpada (W)	25		Produtos com lâmpada do forno

CERTIFICADO DE GARANTIA

A ATLAS ELETRODOMÉSTICOS LTDA garante estar entregando aos seus consumidores um **produto para uso doméstico** em perfeitas condições de uso e adequado aos fins que se destina. A confiança que a empresa tem na qualidade de seus produtos permite conceder uma garantia total de 1 (um) ano, a qual está dividida em 90 (noventa) dias iniciais da garantia legal e mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias da garantia contratual. A garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal.

1.0 GARANTIA LEGAL

Todo e qualquer defeito aparente ou de fácil constatação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão da nota fiscal pelo consumidor final, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor. Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal de 90 (noventa) dias, serão prestados gratuitamente pelo Serviço Autorizado Atlas.

Os vícios decorrentes da **CULPA EXCLUSIVA DO CONSUMIDOR** são excludentes de responsabilidades do fornecedor, de modo que ocorrerá a extinção da garantia da legal e consequentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, § 3º, inciso III da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.

1.1 ATENÇÃO:

Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado/botijão (GLP). Caso haja necessidade da transformação do fogão para Gás Natural ou outro tipo de Gás recorra ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do 0800.707.1696 ou pelo Canal de Atendimento Online para solicitar a conversão do gás antes da instalação. A primeira conversão é concedida gratuitamente, desde que realizada no prazo de 90 (noventa) dias, contados da emissão da Nota Fiscal.

A cobertura compreende somente as modificações necessárias para transformação do fogão, qual seja apenas a troca dos injetores de gás. A ATLAS não se responsabiliza pelos custos relativos às peças e/ou componentes extras como regulador de pressão, mangueiras, conexões, braçadeiras, mão-de-obra, materiais, adaptações necessárias à preparação do local ou a instalação do produto.

2.0 GARANTIA CONTRATUAL

A Garantia Contratual de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos, iniciando-se após o decurso dos 90 (noventa) dias iniciais da Garantia Legal. Dentro da Garantia Contratual os atendimentos para os **DEFEITOS FUNCIONAIS** serão efetuados **mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.**

Assim, as **CONDIÇÕES** abaixo merecem **ATENÇÃO** para que haja a correta utilização desta garantia:

3.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

Decorrido o prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias não serão cobertos:

- 3.1 Reposição de vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manipulós;
- 3.2 Despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos no serviço autorizado;
- 3.3 Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do fogão decorrentes da falta de limpeza e excessos de resíduos, uma vez que são ocasionados por culpa exclusiva do consumidor.
- 3.4 Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, será realizada a cobrança da visita técnica;

4.0 EXTINÇÃO DE GARANTIA

Extingue-se a garantia se o produto quando:

- 4.1 For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 4.2 Sofrer uso indevido, fora dos padrões de razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;
- 4.3 Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;
- 4.4 Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela ATLAS.
- 4.5 Apresentar sinais de ter sido violado;
- 4.6 Ações de agentes da natureza;
- 4.7 Caso acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 4.8 Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 4.9 Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;

- 4.10 Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc;
- 4.11 Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;
- 4.12 Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, existência de objetos estranhos em seu interior, bem como decorrentes da ação de animais (insetos ou roedores).
- 4.13 Se constatados defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário, com exceção dos defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- 4.14 Problemas de oxidação/ferrugem causados devido da instalação em regiões litorâneas, exposição a produtos químicos, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo e a utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

DESCARTE RESPONSÁVEL DE PRODUTOS

Depois que considerar que seu eletrodoméstico não atende mais suas necessidades, é possível descartá-lo de forma ambientalmente correta através do nosso sistema de reciclagem de eletrodomésticos. Nosso principal objetivo é a preservação do meio ambiente, não há lucro nesta operação. A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados e que gerencia a logística reversa do seu produto e suas embalagens.

Etapa 1 – Tudo começa com você!

O primeiro passo é que precisamos que você desapegue daquele eletrodoméstico que não tem mais utilidade e dê espaço para o novo! Não descarte seu eletrodoméstico junto ao lixo comum ou em terrenos baldios, espaços públicos e calçadas. Abrimos esta possibilidade de descarte correto pensando no futuro de nosso planeta!

Etapa 2 - Pontos de Recebimento.

Existem pontos de recebimento espalhados por várias cidades do país. Ao levar seu eletrodoméstico até lá, eles serão corretamente armazenados e depois destinados para a reciclagem. Confira no site da ABREE o ponto de coleta mais próximo a você: <http://www.abree.org.br/pontos-de-recebimento>

Etapa 3 - Reciclagem.

Aqui você pode deixar com a gente! Os produtos chegam para nós e somos responsáveis por viabilizar a reciclagem, trabalhando em parceria com nossos associados e demais parceiros.

O importante para nós é ter a sua ajuda para que os eletrodomésticos cheguem ao destino certo e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.

Saiba mais sobre a ABREE: <http://abree.org.br/>

Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas ou para agendar visita de um técnico, contate nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800.707.1696.

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

Este produto possui uma ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia, a qual consta o rendimento médio dos queimadores da mesa e a manutenção de temperatura do forno. O fogão ATLAS atende a norma de desempenho e segurança conforme especificações do INMETRO. O uso de alternativas diferenciadas como dispositivos de apoio e acessórios que não acompanham o produto, ficam de inteira responsabilidade do consumidor. (Termo de garantia elaborado de acordo com a Lei 11.785/08 que altera o § 3º do Artigo 54 do Código de Defesa do Consumidor, definindo tamanho mínimo de caracteres para contratos de adesão).

POLÍTICA DA QUALIDADE

A Atlas Eletrodomésticos busca fabricar produtos com excelente padrão de qualidade, através da:

Melhoria contínua de seus produtos;

Processos e sistema de gestão;

Atendendo os requisitos legais ambientais e estatutários;

Gerando satisfação aos seus clientes com retorno aos acionistas e;

Valorização dos colaboradores e sociedade.