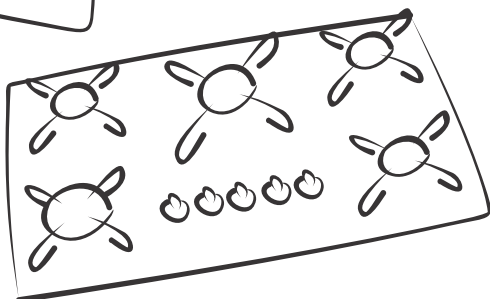
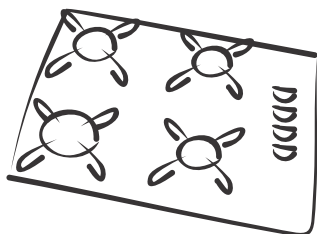




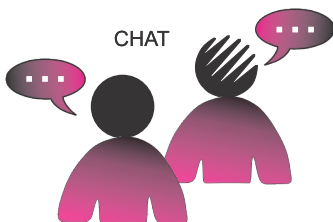
ATLAS[®]
ELETRODOMÉSTICOS

Manual do consumidor

Fogões de mesa ATLAS



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:



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 às 20h00.

Sábado das 08h00 às 14h00.

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: 78242849/0001-69 Insc. Est.: 3160492394

www.atlas.ind.br

Parabéns

Você acaba de adquirir um produto com alta tecnologia e experiência de quem fabrica fogões desde o ano de 1950. Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico ATLAS. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes produtos e garantir uma maior vida útil.

A utilização dos fogões doméstico ATLAS sem a leitura do Manual coloca em risco a eficiência e a vida útil do produto. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

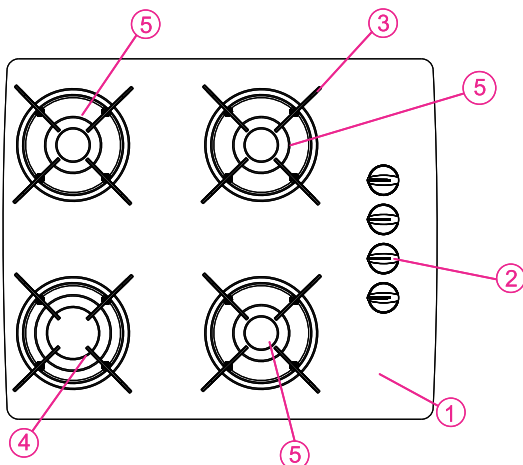
ÍNDICE

Conheça seu fogão de mesa.....	Pg 1
Cook top 4 bocas	Pg 1
Cook top 5 bocas	Pg 2
Cook top 5 bocas Tripla chama	Pg 2
Especificações técnicas.....	Pg 2
Potência dos queimadores.....	Pg 3
Diagrama de ligações dos fogões.....	Pg 3
Acessórios.....	Pg 3
Instalações.....	Pg 4
Instalação do gás.....	Pg 4
Instalação elétrica.....	Pg 4
Instalação em móveis e balcões.....	Pg 5
Montagem sobre o balcão com forno.....	Pg 5
Acendimento dos queimadores.....	Pg 6
Controle gradual da chama.....	Pg 6
Instruções de segurança.....	Pg 6
Diâmetro mínimo e máximo das panelas.....	Pg 7
Problemas nos fogões.....	Pg 7
Posição correta das grades.....	Pg 7
Deformação nos queimadores e espalhadores.....	Pg 8
Limpeza e manutenção.....	Pg 8
Certificado de garantia.....	Pg 8
Garantia legal.....	Pg 9
Garantia contratual.....	Pg 9
Garantia contratual não cobre.....	Pg 9
Extinção de garantia.....	Pg 10

CONHEÇA SEU FOGÃO DE MESA

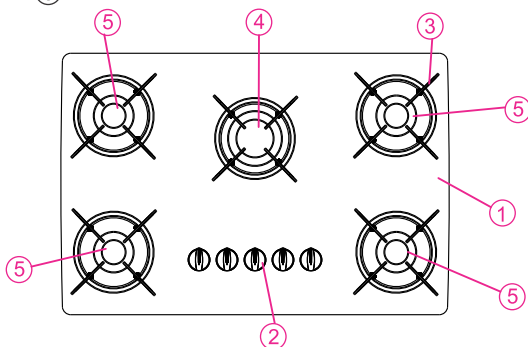
COOK TOP 4 BOCAS

- ① - Mesa de vidro temperado
- ② - Botões de comando removíveis
- ③ - Grades (trepes) individuais removíveis
- ④ - Queimador rápido
- ⑤ - Queimador semi-rápido



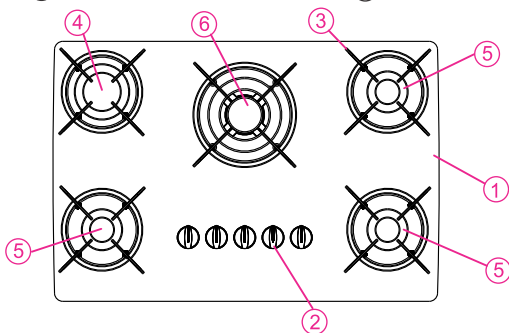
COOK TOP 5 BOCAS

- ① - Mesa de vidro temperado
- ② - Botões de comando removíveis
- ③ - Grades (trepes) individuais removíveis
- ④ - Queimador rápido
- ⑤ - Queimador semi-rápido



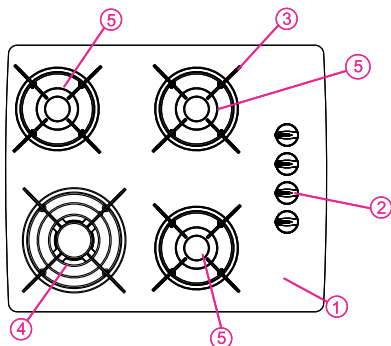
COOK TOP 5 BOCAS TRIPLA CHAMA

- ① - Mesa de vidro temperado
- ② - Botões de comando removíveis
- ③ - Grades (trepes) individuais removíveis
- ④ - Queimador rápido
- ⑤ - Queimador semi-rápido
- ⑥ - Queimador Tripla chama



COOK TOP 4 BOCAS TRIPLA CHAMA

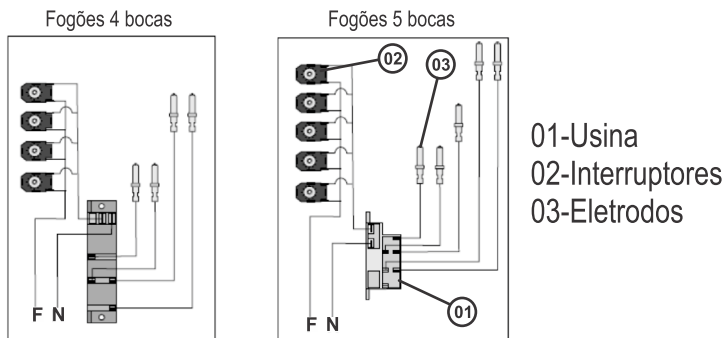
- ① - Mesa de vidro temperado
- ② - Botões de comando removíveis
- ③ - Grades (trepes) individuais removíveis
- ④ - Queimador Tripla chama
- ⑤ - Queimador semi-rápido



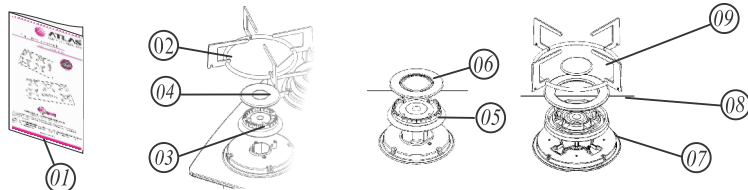
POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

MODELOS	COOK TOP 4BC	COOK TOP 5BC	COOK TOP 5BC TRIPLA CHAMA	COOK TOP 4BC TRIPLA CHAMA
SEMI-RÁPIDO	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	
RÁPIDO	3,0 kW	3,0 kW	3,0 kW	3,0 kW
TRIPLA CHAMA			3,3 kW	3,3 kW

DIAGRAMAS DE LIGAÇÃO DOS FOGÕES



ACESSÓRIOS



Item	Descrição	Quantidade
01	Manual de instruções ao consumidor com certificado de garantia	1 para cada fogão
02	Treme individual	4 para fogões 4 bocas 5 para fogões 5 bocas
03	Queimador semi-rápido	3 para fogões 4 bocas 4 para fogões 5 bocas 3 para fogões 5 bocas Tripla Chama
04	Espalha chama semi-rápido	3 para fogões 4 bocas 4 para fogões 5 bocas 3 para fogões 5 bocas Tripla Chama
05	Queimador rápido	1 para cada fogão 3 para fogões glass 4 bocas
06	Espalha chama rápido	1 para cada fogão 3 para fogões Glass 4 bocas
07	Queimador Tripla Chama	1 para fogões 5 bocas Tripla Chama 1 para fogões Glass 4 bocas
08	Espalha chama externo Tripla Chama	1 para fogões 5 bocas Tripla Chama 1 para fogões Glass 4 bocas
09	Espalha chama interno Tripla Chama	1 para fogões 5 bocas Tripla Chama 1 para fogões Glass 4 bocas

INSTALAÇÕES

Evite lugares com corrente de ar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar. Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis e não resistentes ao calor.

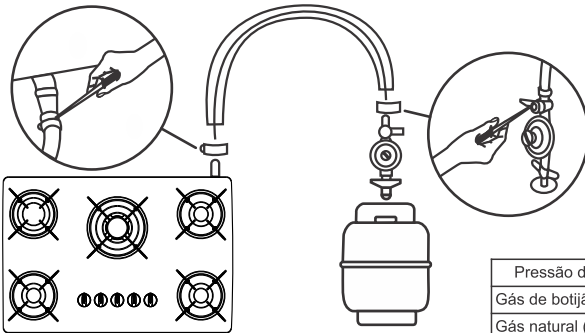
INSTALAÇÃO DO GÁS

Utilize abraçadeiras (anel de metal regulável) para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado no botijão.

Utilize na ligação do gás mangueiras de plástico (PVC) transparente com a faixa amarela e com a gravação NBR 8613, com prazo de validade.

Caso o ambiente onde passará a mangueira apresente temperaturas acima de 60° C. Recomendamos o uso de mangueira metálica flexível (NBR 14177) e adaptadores adequados à mesma.

O regulador de pressão do botijão deve ser sempre gravado as letras NBR 8473. Os fogões de mesa ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para gás de rua, recorra a um Posto da Rede de Serviços autorizados ATLAS mais próximo de sua casa, o qual é responsável pela referida transformação. Ler item 1.0 - GARANTIA LEGAL

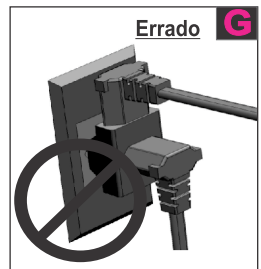
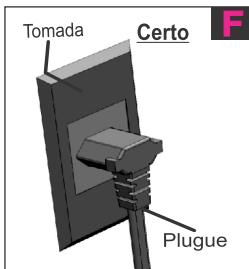
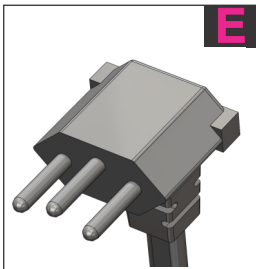


Pressão de alimentação (em kPa)	
Gás de botijão (GLP)	2,75
Gás natural (GN)	1,96

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um electricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins". (Figs. F, G). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

De acordo com a norma ABNT – NB IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnica), todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com plug elétrico de três pinos, conforme figura E. É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.

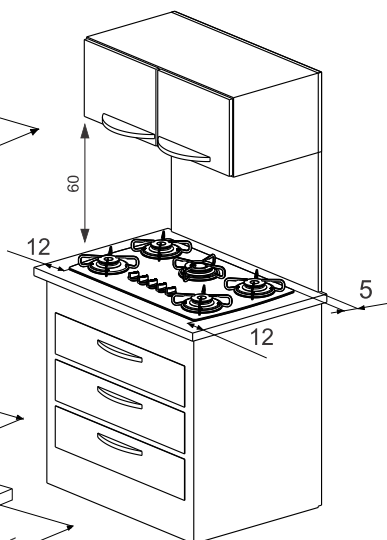
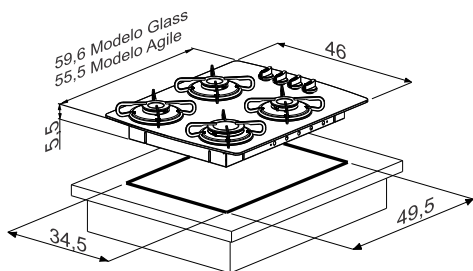


INSTALAÇÕES EM MÓVEIS E BALCÕES

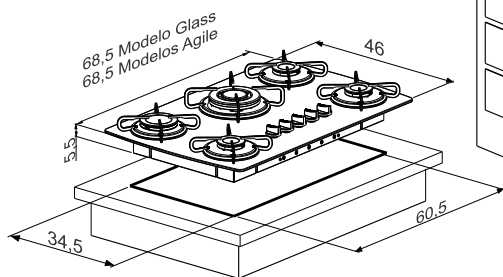
Deixe um espaço livre de 60 cm a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão. O fogão deverá ser instalado sobre uma superfície plana e nivelada.

Os fogões de mesa **ATLAS** são projetados para serem embutidos em móveis de cozinha ou tampos de granito mármore ou aço inoxidável, desde que estes contenham as seguintes dimensões (cm):

4 QUEIMADORES



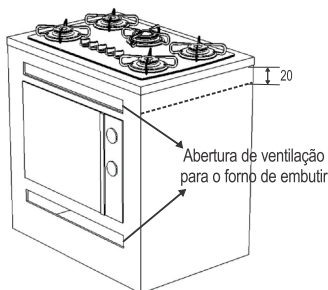
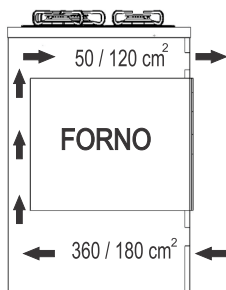
5 QUEIMADORES



NOTA: Coloque o cordão selador nas bordas do alojamento, entre a mesa do fogão e a superfície do móvel.

MONTAGEM SOBRE O BALCÃO COM FORNO

Tomar cuidado para não haver contato com as partes quentes do produto. Recomendamos um espaçamento de 20 cm abaixo do fundo do fogão. Deixar entrada e saída de ar quando seu fogão for instalado sobre forno conforme mostram os desenhos.

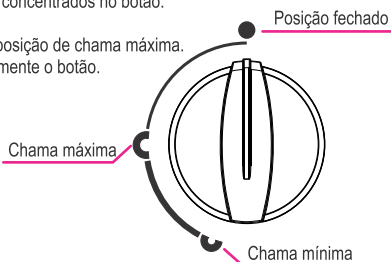


ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

O comando da ligação e o dispositivo de segurança estão concentrados no botão.

Para ligar os queimadores, proceda da seguinte forma:

- 1 – Pressione e gire o botão no sentido anti-horário até a posição de chama máxima.
- 2 – Caso a chama não permaneça acesa, pressione novamente o botão.
- 3 – Regule a chama de acordo com a necessidade.



CONTROLE GRADUAL DA CHAMA

Controle gradual de chama, permite controlar a chama em múltiplas graduações.

A chama é mantida sempre estável desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

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 seu fogão de mesa Atlas não é para uso industrial e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.

Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver funcionando ou logo após o seu uso.

Antes de utilizar o fogão, retire o filme plástico protetor das bases das trempes.

A temperatura perto dos queimadores da mesa é alta e pode causar queimaduras.

Coloque os utensílios sobre a grade da mesa do fogão com os cabos virados para dentro, evitando que as crianças os puxem. Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis. Em caso de pegar fogo, desligue todas as bocas e abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal; nunca jogue água, pois em contato com gordura quente ela se espalha, podendo causar queimaduras.

Evite acumular líquidos gordurosos na mesa.

Para sua maior segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão.

Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.

Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Use sim espuma feita com sabão, caso haja vazamento, irão se formar bolhas e você verá onde está vazando.

Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação. Em caso de sentir cheiro de gás dentro de casa, para sua segurança, tome as providências abaixo:

Feche o regulador de pressão de gás no botijão;

Não acenda qualquer tipo de chama;

Não mexa em interruptores elétricos;

Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.

Use sempre regulador de pressão de gás, para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com vazamentos de gás, o que pode resultar em incêndio.

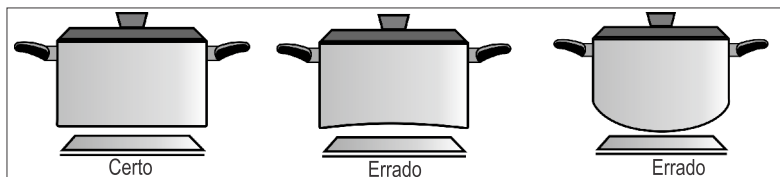
Instale um produto para cada botijão de gás.

Os produtos químicos inflamáveis (exemplo: álcool, querosene etc.) devem ser guardados longe do seu fogão, pois podem provocar incêndios.

Observar o diâmetro mínimo das panelas a serem usadas sobre os queimadores para que nenhum deslocamento faça com que as mesmas virem.

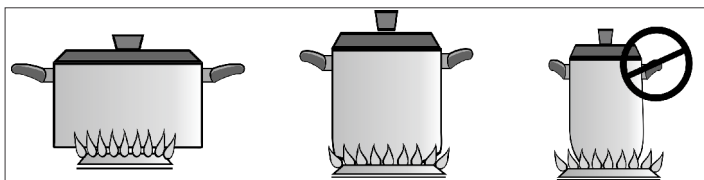
Cabo de força danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.

Não é permitido o uso de panelas com bases concavas, convexas ou anel de suporte neste produto.



Para um menor consumo de gás e maior segurança, recomenda-se o uso de panelas com diâmetros adequados aos queimadores, desta forma evita-se que a chama se projete para fora das panelas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Nota: O fabricante recomenda o não uso de panelas feitas com material refratário (barro, pedra, sabão e outros), assim como a colocação de chapas de ferro e outros materiais abafando os queimadores. Isto pode danificar de maneira definitiva o fogão. Portanto, utilize panelas em bom estado com fundos planos e sem deformações.

DIÂMETROS MÍNIMOS E MÁXIMOS DAS PANELAS

QUEIMADORES	DIÂMETRO MÍNIMO	DIÂMETRO MÁXIMO
SEMI-RÁPIDO	12	22
RÁPIDO	16	24
TRIPLA CHAMA	18	27

Nota: Dimensões em cm.

PROBLEMAS NOS FOGÕES

CAUSA	PROBLEMA	O queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as panelas	Chama baixa ou se apagando
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/espalhadores estão mal encaixados		X	X	X	
Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos		X		X	X
O fogão não está ligado à tomada / a tomada não está energizada			X		
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas			X		
Há corrente de ar na direção do fogão					X

POSIÇÃO CORRETA DAS GRADES

Seu fogão possui grades em ferro esmaltado.

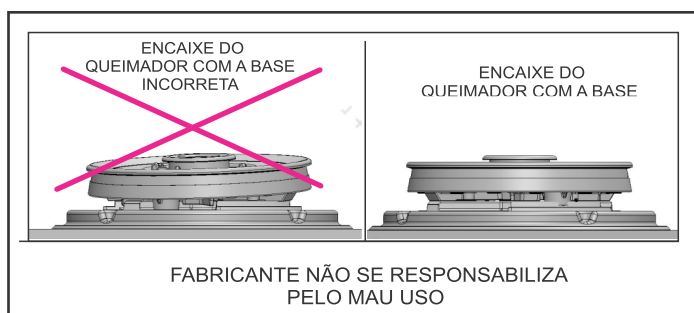
As grades podem ser removidas para permitir uma limpeza mais eficaz e podem ser lavadas em lava-louças.

Ao reposicionar as grades no fogão, certifique de que elas foram encaixadas corretamente. Isto evita que a mesa de vidro do fogão seja riscada e garante maior estabilidade para as grades.



DEFORMAÇÃO NOS QUEIMADORES E ESPALHADORES

Atenção: Muitos 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. Mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Retire o plug da tomada elétrica. Para a limpeza das partes esmaltadas e de inox, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro.

Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão em barra, pois outros produtos não darão brilho ao alumínio. Depois enxague e enxugue-os completamente. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão.

A colocação 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. Não deixar água acumulada na mesa de vidro do fogão, pois poderá ocasionar manchas.

Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

Limpeza da mesa

Para limpar a mesa do fogão, retire as grades e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medidas do produto			Peso líquido (Kg)
	Altura(*)	Largura	Profundidade	
4bc Agile	120	555	460	7,5
5bc Agile	120	685	460	9,1
5bc Agile TC	120	685	460	9,5
4bc Glass TC	120	596	460	9,3
5bc Glass TC	120	685	460	12,2

- Todas as medidas em (mm) Milímetros.

(*) Medida entre a base da cuba e extremidade superior da tremepe.

A ATLAS 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 garantia total de 1 (um) ano, sendo esta dividida em 90 (noventa) dias iniciais de garantia legal e garantia contratual de mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias. 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 ao consumidor final, nos termos da Lei nº8.708 de 11 de setembro de 1990.

Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal (90 dias), serão prestados gratuitamente nas localidades servidas pelo Serviço Autorizado ATLAS.

Para transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás, há necessidade de transformação no produto, ou seja, a troca dos injetores de gás, sendo que a primeira troca no prazo de garantia legal de 90 dias é concedida pela Atlas, que disponibilizará o atendimento e serviço para troca dos injetores, não responsabilizando-se por custos relativos a despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede de gás ou hidráulica, elétrica, alvenaria, aterramento, etc, sendo que tal troca de injetores somente é fornecido no prazo de 90 dias após a emissão da nota fiscal do produto.

2.0 GARANTIA CONTRATUAL

Esta garantia de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos.

Dentro da garantia contratual os atendimentos serão efetuados mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.

A garantia contratual é somada a garantia legal, portanto o seu produto possui garantia total de 1 (um) ano, exceto os casos abaixo:

3.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE

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

3.1- A remoção dos produtos ao serviço autorizado e despesas referente ao mesmo.

3.2- Atendimento domiciliares oferecidos pelo serviço autorizado a taxa de km fica por responsabilidade do consumidor.

3.3- Despesas que não estejam relacionadas com mão-de-obra, reposição de peças em garantia ou deslocamento para locais sem serviço autorizado.

3.4- Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do fogão de corrente da falta de limpeza e excessos de resíduos.

4.0 - Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia se o produto:

4.1- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanhem o produto, serão cobrados dos consumidores

4.2 - For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;

4.3- Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligencias causadas pelo consumidor;

4.4- Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;

4.5- Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela ATLAS.

4.6- Apresentar sinais de ter sido violado;

4.7- Ação de agentes da natureza;

4.8- Caso Acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;

4.9- Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;

4.10- Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;

4.11- Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como NAFTA e ou Gás Natural, salvo o contido no item 1.0 parte final.

4.12- Se constatado mau posicionamento dos queimadores, espalhadores e tripla chama ocasionando derretimento.

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 - 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 usuário.

(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.

Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanhem o produto, serão cobrados dos consumidores.

Quando você for se desfazer de qualquer produto ou componentes como vidros, plásticos e chapas, estes necessitam de uma reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação - RECICLE - AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA

“Em atendimento ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções em arquivo de áudio ou fonte ampliada encontra-se disponível para download no endereço eletrônico www.atlas.ind.br (Central de Downloads) ou poderá ser solicitado perante ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do Telefone nº 0800.707.1696.”

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.