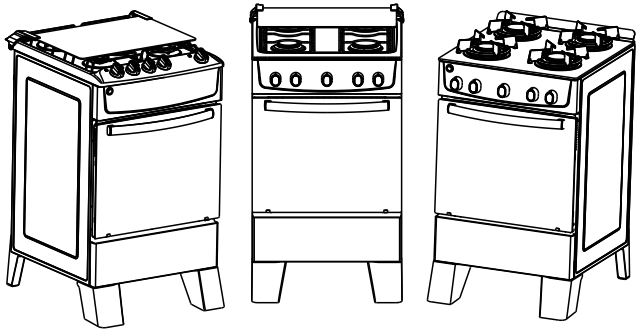
ATLAS®
ELETRODOMÉSTICOS

MILÃO TOP

MILÃO
MILÃO PLUS

MILÃO GLASS



MANUAL DO **CONSUMIDOR**

Leia atentamente o manual
antes de utilizar o produto

Atendimento Online Atlas:
atlas.ind.br
Serviço de Atendimento ao Consumidor
0800 707 1696
Horário de atendimento ao consumidor:
Segunda a sexta-feira das 8:00 às 18:00h.

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade Atlas, marca que vem satisfazendo as necessidades dos consumidores desde 1950. Com design arrojado e inovador, nossos produtos são desenvolvidos pensando em você. Elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e preservação, este manual é destinado aos consumidores, vendedores de fogões para uso doméstico e à rede de assistência técnica. A utilização dos fogões domésticos Atlas, sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade do produto, além de sua segurança. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

ÍNDICE

Características . . . . . **Pág. 01**
Instalação . . . . . **Pág. 01**
Instalação e Uso . . . . . **Pág. 02**
Ligação e Uso do Gás . . . . . Pág. 02
Instalação Elétrica . . . . . Pág. 02
Funcionamento. . . . . . **Pág. 03**
Forno. . . . . Pág. 03
Acendimento do forno. . . . . Pág. 03
Instruções de Segurança do Forno . . . . . **Pág. 03**
Utilização do forno . . . . . Pág. 06
Acendimento dos Queimadores. . . . . . **Pág. 04**
Acendimento dos queimadores da mesa. . . . . Pág. 04
Controle gradual da chama. . . . . Pág. 04
Mega chama (Fogões 5 queimadores) . . . . . Pág. 04
Limpeza e Manutenção . . . . . **Pág. 05**
Limpeza geral do fogão. . . . . Pág. 05
Como limpar o forno . . . . . Pág. 05
Limpeza da mesa . . . . . Pág. 05
Grades do forno . . . . . **Pág. 05**
Acessórios . . . . . **Pág. 06**
Instruções de Segurança . . . . . **Pág. 06**
Resolução de Problemas nos Fogões . . . . **Pág. 07**
Especificações Técnicas . . . . . **Pág. 07**
Potência dos Queimadores . . . . . **Pág. 07**
Descarte Responsável de Produto . . . . . **Pág. 08**
Certificado de Garantia . . . . . **Pág. 08**
Garantia Legal . . . . . Pág. 08
Garantia Contratual . . . . . Pág. 09
Garantia Contratual Não Cobre . . . . . Pág. 09
Extinção de Garantia . . . . . Pág. 09

*Todas as figuras deste manual são meramente ilustrativas.

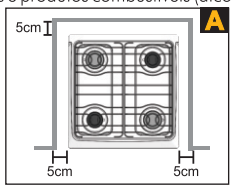
CARACTERÍSTICAS

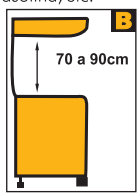
Modelos / Acessórios	MILÃO 4Q MILÃO	PLUS 4Q	MILÃO GLASS 4Q	MILÃO TOP 4Q	TROPICAL GLASS 4Q	MILÃO PLUS 5Q	MILÃO GLASS 5Q	MILÃO TOP 5Q	TROPICAL GLASS 5Q
Acendimento Total		X	X	X	X	X	X	X	X
Trempe Dupla	X	X		X		X		X	
Trempe Ferro Fundido			X				X		
Trempe de Chapa Esmaltado					X				X
Queimador Forjado				X				X	
Queimador Estampado	X	X	X		X	X	X		X
Mega Chama						X	X	X	X
Mesa de Vidro			X		X		X		X
Mesa Inox lisa	X	X		X		X		X	

INSTALAÇÃO

- Antes de instalar seu fogão, confira o tipo de gás utilizado na sua residência. Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso com GLP (Gás liquefeito de Petróleo);
- Retire todas as embalagens de papelão, plástico e EPS que vier junto com o produto. Se o produto tiver mesa de inox, a película de plástico contida na mesa deve ser removida;
- Deixe um espaço livre de 5 cm (cinco centímetros) nas laterais e traseira do fogão (Fig. A);
- Deixe um espaço livre de no mínimo 70 (setenta) centímetros entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. B);
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho;
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada. Superfícies não niveladas podem prejudicar o assamento de bolos;
- Não instale seu fogão sobre carpetes ou qualquer superfície que possa ser inflamável ou danificada por variações de temperatura;
- Caso o fogão seja colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize;
- Seu fogão deve ser instalado em ambientes arejados, porém sem a passagem de correntes de ar;
- Mantenha distante de seu fogão materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc.







INSTALAÇÃO E USO

Instalação do gás

Alimentação por Gás Natural (GN)

Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme esta informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando www.atlas.ind.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor através do 0800.707.1696 antes de utilizar o produto. Este serviço de conversão compreende exclusivamente a troca de itens do fogão, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação na rede de gás de sua residência.

Alimentação por Gás liquefeito de Petróleo (GLP)

Para realizar a ligação do gás no seu fogão existe duas formas, uma específica para instalação de produtos de embutir e cooktops ou quando há a necessidade de cruzar a mangueira de alimentação de gás por trás do produto, e outra que abrange aparelho de piso que não há a necessidade de cruzar a mangueira de alimentação de gás por trás do fogão.

Instalação em produtos que a mangueira cruza a aparte de trás do produto ou fogões de embutir ou cooktops

Neste caso é obrigatório o uso de mangueira metálica flexível conforme NBR 14177. A substituição desse item por uma mangueira de plástico PVC pode acarretar vazamentos de gás.

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

Instalação em produtos que a mangueira não cruza a aparte de trás do produto ou fogões de piso

Itens necessários para esta instalação:

- Braçadeiras (destaque) (Fig. C);
- mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela conforme a NBR 8613 dentro do prazo de validade;
- chave de fenda;
- Regulador de pressão gravado com o código NBR 8473 (Fig. E) dentro do prazo de validade.

Modo de instalação:

- Conecte o regulador em uma das pontas da mangueira PVC e a outra ponta conecte no fogão;
- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão (Fig. C);
- Rosqueie o regulador de pressão no botijão de gás.

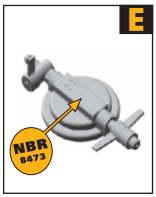
LEMBRE-SE

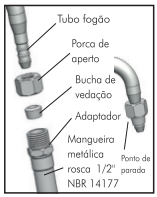
O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás do fogão (Fig. C) e a mangueira de PVC nunca deve passar pela parte traseira do fogão (Fig. D).

Para GLP utilize cilindro de gás P13











Instalação elétrica

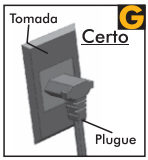
> **ATENÇÃO:** **Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituindo pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado**

- Utilize pontos exclusivos de energia (Fig. G). Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins" (Fig. H). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado.

O plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o padrão estabelecido pela norma ABNT NBR 14136.

Obs.: A remoção do pino de aterramento (Fig. I) implica na perda da garantia contratual.

Nunca deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig. I2).









FUNCIONAMENTO

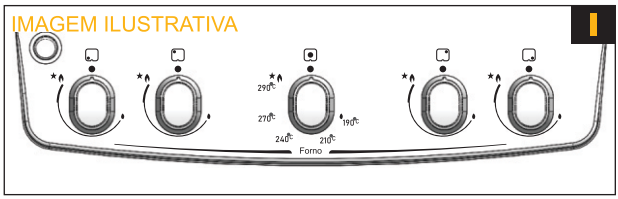
ATENÇÃO: Não operar seu produto utilizando um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.

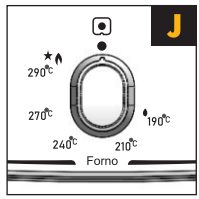
Forno

- 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 possuem o manipulador do forno no centro do painel (Fig. J).





- O registro do forno permite regulagem em cinco faixas (Fig. K.), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos. Abaixo segue tabela para consulta:

Posição		Temperatura Média (°C)
1	Alta	280a 300
2	Média-Alta	260 a 280
3	Média	240 a 260
4	Média-Baixa	210 a 240
5	Baixa	180 a 210

Acendimento do forno

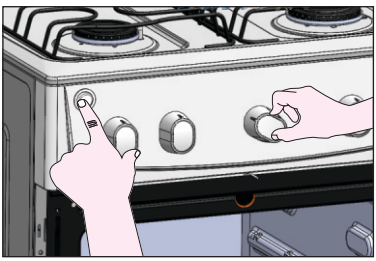
O dispositivo válvula de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um de seus componentes indispensáveis para o seu funcionamento.

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. Mantendo o botão pressionado por **no mínimo 10 (dez) segundos**, acione o interruptor de acendimento até ver que a chama do queimador do forno está acesa. Por fim, regule a potência desejada.

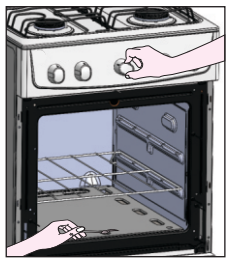
IMAGEM ILUSTRATIVA



Fogões sem acendimento automático

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

IMAGEM ILUSTRATIVA



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;

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

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

- Caso a chama do queimador se apague, deve-se colocar o manipulador do forno na posição fechada e abrir a porta do forno. Não acionar o produto por no mínimo 01 (um) minuto.
- Caso o queimador não acenda em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador na posição fechada, manter a porta do forno aberta e repetir o procedimento após 01 (um) minuto.
- Para acendimento do forno, não esqueça de levantar a tampa de vidro da mesa e deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).

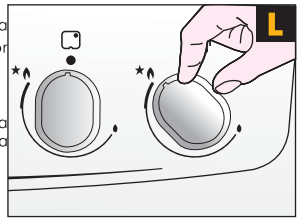
Utilização do forno

- As orientações devem ser seguidas para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático;
- 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 do forno;

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

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Acendimento dos queimadores da mesa



- Pressione e gire o botão do queimador escolhido girando para a esquerda até a posição alta (Fig. L) e acenda o queimador regulando a chama de acordo com a 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.

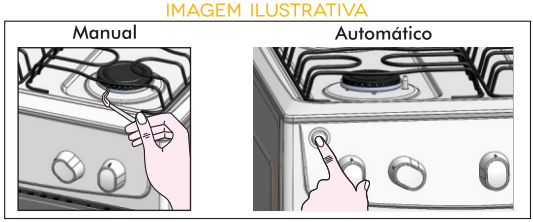
Fogões com acendimento automático:

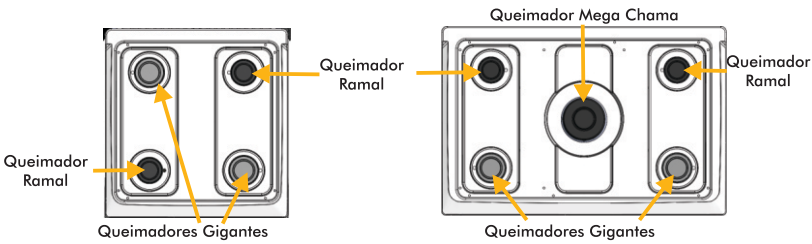
- Produtos com acendimento automático são bivolt 127-220V.
- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, levante a tampa de vidro da mesa e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados antes do acionamento do interruptor elétrico (ignição).
-

Mega Chama (fogões 5 queimadores)

- Este queimador é caracterizado principalmente pela sua maior potência, alta eficiência e rapidez na preparação dos alimentos e ainda na economia de gás. Quando este queimador estiver em funcionamento não desacompanhar o cozimento para não ocorrer a queima dos alimentos.

IMAGEM ILUSTRATIVA

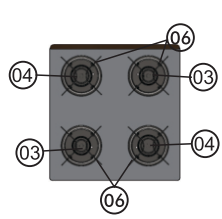


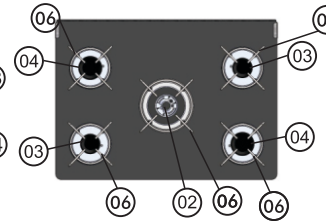


Posicionamento dos queimadores família (gigantes) nas mesas 4 (quatro) e 5 (cinco) queimadores (bocas).
Queimador Mega chama nas mesas 5 (cinco) queimadores (bocas)

ACESSÓRIOS MESA VIDRO

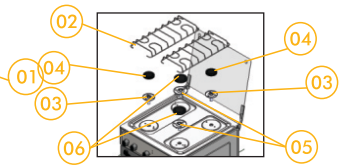
ITEM	DESCRIÇÃO
1	Manual de instruções
2	Conjunto queimador Rápido
3	Conjunto queimador pequeno (ramal)
4	Conjunto queimador gigante (família)
5	Trempe individual

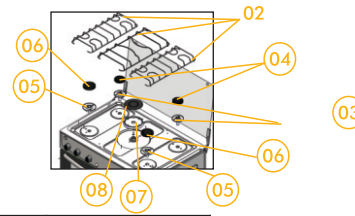




ACESSÓRIOS MESA INOX



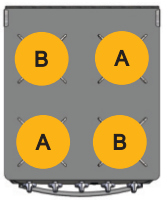


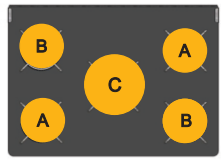


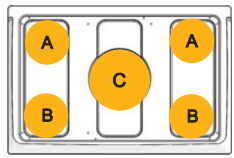
Item	Descrição	Quantidade
01	Manual de instruções	1 para cada fogão
02	Trempe dupla	2 para fogões 4Q 3 para fogões 5Q
03	Queimador ramal	2 para fogões 4 e 5Q
04	Expalha chama ramal	2 para fogões 4 e 5Q
05	Queimador gigante	2 para fogões 4 e 5Q
06	Espalha chama gigante	2 para fogões 4 e 5Q
07	Queimador Mega Chama	1 para fogões 5Q
08	Espalha chama Mega Chama	1 para fogões 5Q

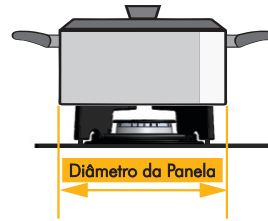
CUIDADOS COM A PANELA

TODOS OS MODELOS 4Q



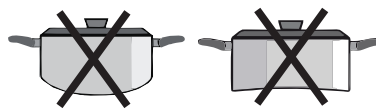






Queimador		Diâmetro da Panela	Limite de Carga
A	Ramal	16 a 20 cm	10 kg
B	Família	18 a 22 cm	10 kg
C	Rápido	18 a 22 cm	13kg

- 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 e ou qualquer outro modo de cocção que possa gerar uma alta concentração de calor e peso sobre a superfície da mesa. Essa concentração de calor e peso alto podem danificar a mesa de vidro, aumentando o risco de quebra.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Cuidados gerais

Antes de iniciar qualquer limpeza ou manutenção do fogão, retire o produto da tomada e certifique-se que ele não está quente;
Para maior longevidade de seu produto, siga as instruções de limpeza abaixo;
Para a limpeza de seu fogão utilize os seguintes itens de limpeza: Pano macio, água, sabão ou detergente neutro;

- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo) para remover alguma sujeira impregnada;
- Para lavar os queimadores utilize os itens de limpeza anteriormente citados nesse manual. Lembre-se de enxágua-los completamente após o procedimento de limpeza;
- A imersão dos queimadores ainda quentes na água fria, poderá provocar o seu empenamento;
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos bicos injetores de gás;
- 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;
- Evite o acumulo de sujeira em seu fogão, isso dificultará a limpeza e pode acarretar no surgimento de manchas;
- Conserve os eletrodos dos queimadores limpos e isentos de resíduos;
- Mantenha a tampa de vidro sempre limpa;
- Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se que as partes inferiores (próximas ao piso) de seu fogão estejam totalmente secas. Esse procedimento evitará a oxidação das peças.

Limpeza da mesa

- Recomendamos que limpe a mesa do fogão regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la;
- Retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- Utilize sabão ou detergente neutro e espalhe com um material não abrasivo;
- Em seguida limpe com um pano úmido ou com a parte macia da esponja e seque com um pano limpo e seco;
- Evite derramar líquidos;
- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre qualquer superfície de vidro ou de inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio;
- A limpeza dos componentes da mesa (base dos queimadores, queimadores e trempes) deve ser feita periodicamente. Após a limpeza certifique-se que os componentes estão limpos, secos e bem encaixados.

CUIDADOS COM AS TREMPES

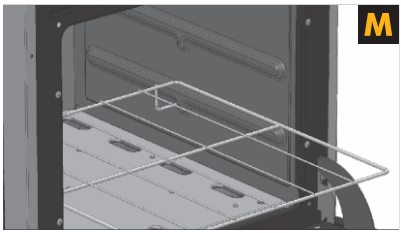
- Nas grades (trempes) da mesa é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas são causadas pelo material que se desprende do fundo da panela.
- Tenha cuidado com o manuseio das trempes de ferro fundido e as de aço esmaltado. Em caso de queda, elas poderão ser danificadas;

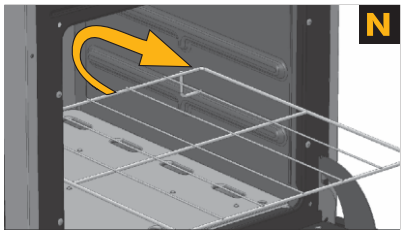
GRADES DO FORNO

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

- Para recolocar a grade no forno, proceda a operação de modo contrário.





INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO:	Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando na quebra do vidro.
CUIDADO:	Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas. Além disso, recomenda-se que, as criançassejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho
CUIDADO:	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 tampade panela ou pano úmido. Nunca jogue água.

- 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;
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão;
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após o seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e parede externas é alta e pode causar queimaduras;
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras (Fig. O);
- Mantenha a tampa de vidro aberta quando os queimadores da mesa ou o forno estejam em uso;
- Não utilizar papel de alumínio para proteger a mesa inox, pois este procedimento pode prejudicar o funcionamento dos eletrodos e o desvio de gás vindo do injetor, isso fará o gás se espalhar por baixo da mesa e pode ocasionar explosões ou incêndios.
- Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente dentro do forno;
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos ou criação de crostas de resíduos;
- Não toque nos eletrodos devido a possibilidade de choque elétrico;
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno;
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, ela pode quebrar-se causando acidentes (Fig. P).
- Se os queimadores da mesa não acenderem, gire o manipulo para a posição fechada, aguarde 1(um) minuto e tente novamente;
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os manípulos estão na posição fechada;
- Ao acender seu forno mantenha a porta aberta até que a chama estabilize;
- Use sempre regulador de pressão de gás, para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão e vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás;
- **Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para a sua segurança, tome as seguintes providências:**
- Feche o regulador de pressão de gás do botijão;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Não mexa em interruptores elétricos;
- Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;

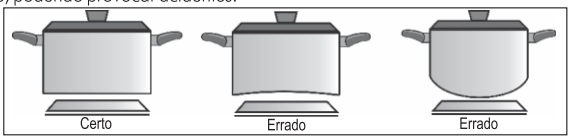




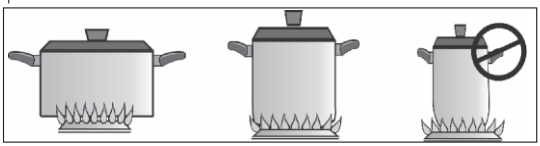
LEMBRE-SE

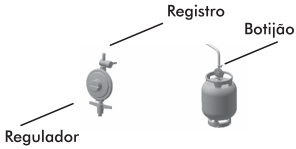
- Nunca usar chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás na instalação, pois podem causar incêndios.
- Caso haja vazamento no fogão, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento ao consumidor;
- Para sua segurança, mantenha 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;

- O diâmetro mínimo das panelas a serem usadas sobre os queimadores da mesa é de 14cm (quatorze centímetros) para que nenhum deslocamento faça com que virem.
- 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.



Para menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com um diâmetro do mesmo tamanho dos queimadores.





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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS NOS FOGÕES

Antes de chamar o Serviço Autorizado faças as seguintes verificações, seguindo a tabela abaixo:

CAUSA / PROBLEMA	O queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela	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 na tomada/ a tomada não está energizada		X		
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X		
Há corrente de ar na direção do fogão				X

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medida dos produtos (em centímetros)			Volume do forno	Peso líquido
	Largura	Profundidade	Altura	Litros	kg
MILAO 4Q	49,3	59,2	85,8	50	16
MILAO PLUS 4Q	49,3	59,2	85,8	50	16,6
MILÃO PLUS 5Q	76,3	59,2	85,8	86,5	23,5
MILÃO GLASS 4Q	48,3	59,2	84,5	50	21,8
MILÃO GLASS 5Q	75,5	59,2	84,5	86,5	28,7
MILÃO TOP 4Q	48,3	59,2	86,3	50	18
MILÃO TOP 5Q	76,3	59,2	86,3	86,5	24,6
TROPICAL GLASS 4Q	48,3	59,2	84,5	50	21,5
TROPICAL GLASS 5Q	75,5	59,2	84,5	86,5	24,3

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Nº de Queimadores	4Q		5Q		
Tensão (V)	127	220	127	220	Produtos com acendimento automático
Frequência (Hz)	60				
Usina (W)	7	15	7	15	

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

Modelos	Potência (kW)			
	4Q		5Q	
	GLP	GN	GLP	GN
RAMAL	1,670	1,503	1,670	1,503
GIGANTE	2,000	1,800	2,000	1,800
FORNO	1,780	1,604	3,080	2,804
MEGA CHAMA	X	X	3,000	2,700

DESCARTE RESPONSÁVEL DE PRODUTOS

Depois que considerar que seu eletrodoméstico não atende mais suas necessidades, é possível descarta-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 cidade 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/

CERTIFICADO DE GARANTIA

A ATLAS ELETRODOMÉSTICOS 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 8.708 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 8.708 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 da garantia legal de 90 (noventa) dias, contados a partir 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 manípulos;

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 do produto quando:

4.1 For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;

4.2 Sofrer uso indevido, fora dos padrões da 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 Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como NAFTA e ou Gás Natural, por pessoa ou empresa não credenciada pela ATLAS;

4.11 Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc;

4.12 Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;

4.13 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).

4.14 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;

4.15 Problemas de oxidação/ferrugem causados devido 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.

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).

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 Indústria de Eletrodomésticos Ltda. 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.

Rev. 00

100005613_A - AGO/2024

AV JOSE MARIO BEZERRA DE ARAUJO LEITE, S/N Bairro Industrial JOAO G DA SILVA - Escada, Pernambuco - Brasil CEP: 55500-000
CNPJ: 78.242.849/0012-11