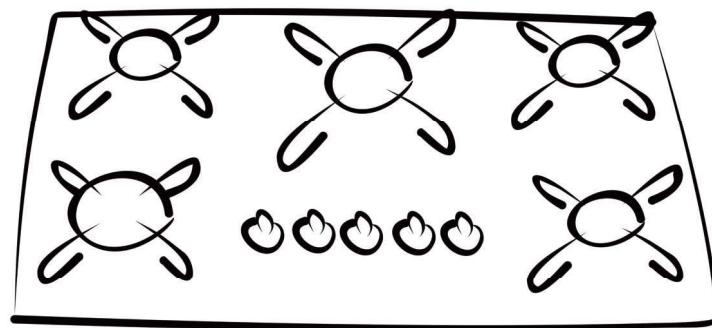




MANUAL DO **CONSUMIDOR**

COOKTOP



**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 8h às 18h.

PARABÉNS !

Você acaba de adquirir um produto com alta tecnologia e experiência de quem fabrica fogões desde 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 domésticos 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

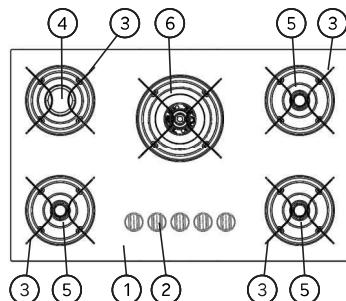
Conheça seu fogão de mesa	Pág. 01
COOKTOP UTOP/AGILE 5Q - TC	Pág. 01
COOKTOP UTOP/AGILE 5Q	Pág. 01
COOKTOP UTOP/AGILE 4Q	Pág. 01
COOKTOP UTOP 2Q	Pág. 01
Instalação	Pág. 02
Instalação do gás	Pág. 02
Instalação elétrica	Pág. 02
Instalação em móveis e balcões	Pág. 03
Montagem sobre o balcão com forno ..	Pág. 03
Funcionamento	Pág. 04
Acedimento dos queimadores	Pág. 04
Controle gradual da chama	Pág. 04
Instruções de segurança	Pág. 04
Cuidados com o gás	Pág. 04
Cuidados com a panela	Pág. 05
Posição correta das grades	Pág. 05
Problemas no fogão	Pág. 05
Deformação nos queimadores	Pág. 06
Limpeza e manutenção	Pág. 06
Limpeza da mesa	Pág. 06
Especificações técnicas	Pág. 06
Potência dos queimadores	Pág. 07
Acessórios	Pág. 07
Certificado de garantia	Pág. 08

CONHEÇA SEU FOGÃO DE MESA

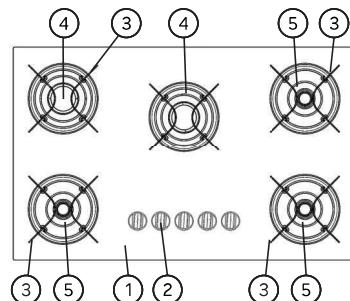
- 1 - Mesa de vidro temperado
2 - Botões de comando removíveis
3 - Grades (trempe) individuais removíveis

- 4 - Queimador rápido
5 - Queimador semi-rápido
6 - Queimador Tripla Chama

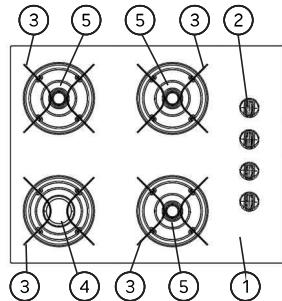
UTOP 5Q E AGILE 5Q TRIPLA-CHAMA CENTRAL



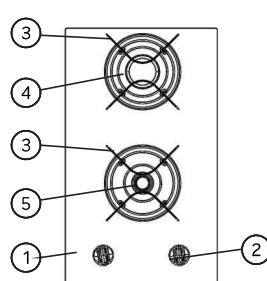
UTOP 5Q E AGILE 5Q



UTOP 4Q E AGILE 4Q



UTOP 2Q



Obs.: Imagens ilustrativas

INSTALAÇÕES

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

INSTALAÇÃO DO GÁS

• Os fogões de mesa ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). 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 número 0800.707.1696.



ATENÇÃO: É proibido a utilização de mangueiras de plásticos (PVC) transparentes ou mangueiras de plástico revestidas de metal para a instalação deste produto (Fig.A)

Tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

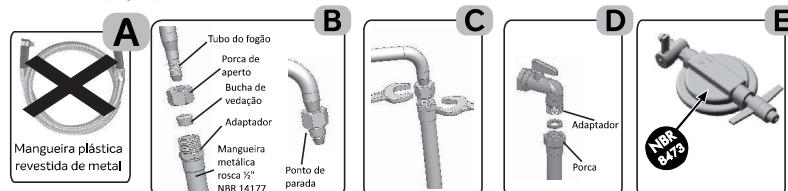
- Não faça contato com qualquer parte móvel, por exemplo gaveta;
- Não passe através de qualquer área de estocagem.

Para instalar a alimentação de gás em seu cooktop são necessários os seguintes itens:

- Uma mangueira metálica flexível (conforme a NBR 14177) dentro do prazo de validade;
- Uma porca de aperto (Fig.B);
- Um regulador de pressão, com a gravação NBR 8473, dentro do prazo de validade (Fig.E);
- Um adaptador (Fig.D).

Procedimento de instalação:

- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig.B);
- Rosqueie o adaptador à porca de aperto até que o conjunto não apresente possibilidades de vazamento (Fig.C);
- Rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador até que o conjunto não apresente a possibilidades de vazamentos (Fig.D).



INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Utilize pontos exclusivos de energia (Fig. F). Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins". (Fig. G). Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado Atlas, a fim de evitar riscos.
- De acordo com a norma ABNT - NBR IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnicas) todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com plugue elétrico de três pinos (Fig. H). É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.
- A rede elétrica do acendimento automático é bivolt automático 127V - 220V.
- O plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o padrão estabelecido pela norma ABNT NBR 14136. É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.

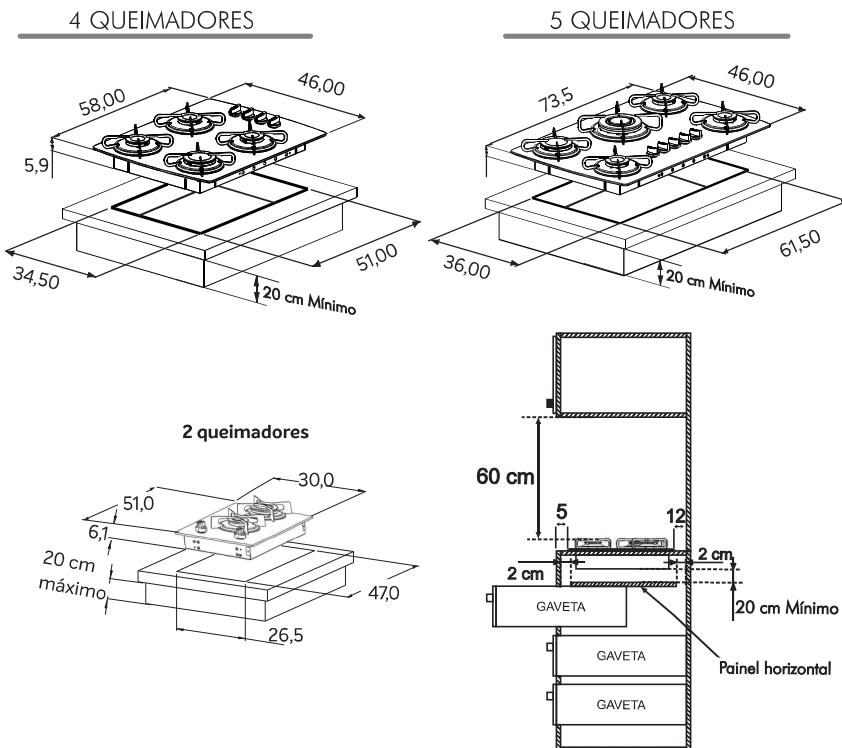
Obs.: A remoção do pino de aterramento (Fig. H) poderá prejudicar o desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual.



INSTALAÇÕES EM MÓVEIS E BALCÕES

Deixe um espaço livre de 60 (sessenta centímetros) a 90 cm (noventa centímetros) 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.

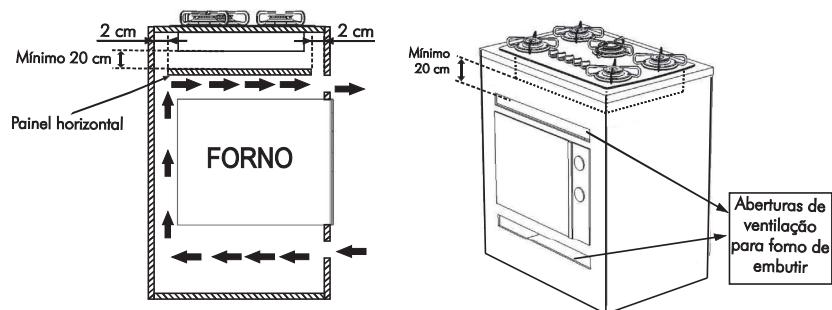
Os fogões de mesa DAKO são projetados para serem embutidos em móveis de cozinha ou tampo de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que estes contenham as seguintes dimensões (em cm):



NOTA: - Coloque o cordão selador nas bordas do alojamento entre a mesa do fogão e a superfície do móvel;
- Recomenda-se a utilização do painel horizontal na instalação do produto, respeitando as dimensões informadas.

MONTAGEM SOBRE O BALCÃO COM FORNO

Tomar cuidado para não haver contato com as partes quentes do produto. Recomenda-se que haja um espaçamento de 20cm (vinte centímetros) entre o fundo do fogão e o espaço em que o forno está instalado, bem como, que haja espaços para entrada e saída de ar, conforme se observa pelas figuras abaixo.



NOTA: Não permita que tenha contato entre as partes quentes do produto;

FUNCIONAMENTO

O comando que controla a válvula de segurança está concentrado no botão.

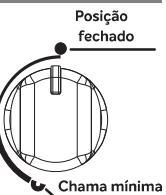
Para ligar os queimadores, proceda da seguinte forma:

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. Chama máxima

3 - Regule a chama de acordo com a necessidade.



CONTROLE GRADUAL DA CHAMA

- O controle gradual da 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.



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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



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



ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.



CUIDADO: Recomenda-se que as crianças sejam 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 tampa de panela ou pano úmido. Nunca jogue água.



CUIDADO: Este aparelho não se destina à utilização por crianças, pessoas 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.

- O fogão Atlas é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo;
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso;
- Retire todos plásticos e fitas adesivas que protegem seu fogão;
- 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;
- A temperatura perto dos queimadores da mesa é alta e pode causar queimaduras.

CUIDADO COM O GÁS

- Para sua 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;

- Sómente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação.

Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para sua segurança, tome as seguintes providências:

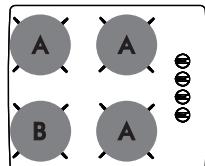
- Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
- Não acenda qualquer tipo de chama e não ligue nenhum interruptor;
- Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.

- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás. Use espuma feita com sabão. Caso haja vazamentos, bolhas se formarão e poderá identificar o ponto;
- Use sempre regulador de pressão de gás, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.

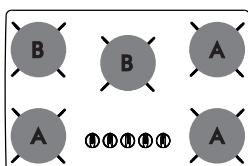


CUIDADO COM A PANELA

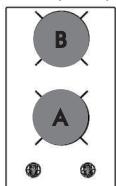
Cooktop Agile UP 4Q
Cooktop Utop 4Q



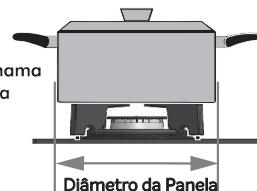
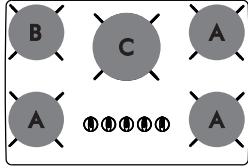
- Cooktop Agile UP 5Q
Cooktop Utop 5Q



- Cooktop Utop 2Q

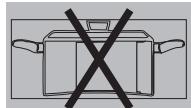
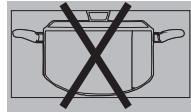


- Cooktop Agile UP 5Q Tripla-Chama
- Cooktop Utop 5Q Tripla-Chama



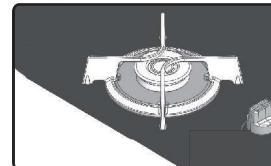
Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Semi-rápido	16 a 20 cm	10 kg
B	Rápido	18 a 22 cm	13 kg
C	Tripla Chamas	22 a 24 cm	14 kg

- Para menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro indicado para cada queimador;
- Posicionar a panela no centro da trempe (grade);
- Utilize apenas panelas com base plana. Panelas com base arredondada e/ou irregulares não permitem estabilidade e podem causar acidentes.
- Não utilize panelas de barro ou qualquer modo de cocção que possa gerar uma alta concentração de calor ou peso sobre a mesa.



Posição correta das trempes (Grades)

- Seu fogão de mesa possui grades (Trempes) individuais.
- 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-se de que elas foram encaixadas corretamente. Isto evita que a mesa de vidro do fogão seja riscada e garante maior estabilidade para as grades.



PROBLEMAS NO FOGÃO

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

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 de que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica e deixe-o esfriar.
- Para a limpeza das partes esmolhadas e de vidro, use um material não abrasivo e sabão neutro. Não deixe o água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de vidro, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio.
- Nunca utilize polho de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.
- A limpeza da base dos Queimadores, Espalhadores e Tremes devem ser realizadas periodicamente e sempre após o uso do produto (após resfriamento), utilizando água morna, sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Após a limpeza, antes de recolocá-los em seus devidos lugares, enxugue-os bem, verifique se todos os queimadores e espalhadores ficaram limpos e secos e certifique-se de que estejam todos bem encaixados. Logo após, acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa. A secagem completa das tremes evita a oxidação.
- Os espalhadores poderão apresentar alterações na cor proveniente do uso normal do produto. Estas alterações não influenciam no desempenho do produto.
- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer, imediatamente após o uso, deixe-os esfriar e limpe com pano úmido, pois a utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão.
- Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois isto pode causar empenamento pelo choque térmico.
- Consserve os eletrodos de acendimento dos queimadores limpos. Realize a limpeza periodicamente, sempre após o resfriamento do produto, caso contrário poderá ocorrer a quebra.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.
- Recomenda-se que limpe a mesa do fogão regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la;
- Antes de efetuar a limpeza, desligue seu produto da rede elétrica;
- Retire as tremes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa de vidro fria;
- Utilize sabão neutro e espalhe com um pano limpo e seco ou com papel toalha;
- Em seguida limpe com um pano úmido, seque com um pano limpo e seco ou com a parte macia da esponja;
- Evite derramar líquidos;
- Cuidado com as tremes. Nunca as deixe cair, pois poderão ser danificadas seriamente;
- Evite derrubar objetos sobre a mesa de vidro ou ocasionar batidas/pancadas nas bordas da mesa. Caso isso ocorra, a mesa de vidro poderá trincar ou quebrar.
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa, isso poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra.
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos ou criação de crostas de resíduos.
- Nunca utilizar polho de aço ou ponta de objetos (faca, garfo) para remover alguma sujeira impregnada;
- Não utilizar a mesa de vidro como uma superfície de corte;
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da mesa, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.



Atenção: Não utilize máquina de limpeza a vapor

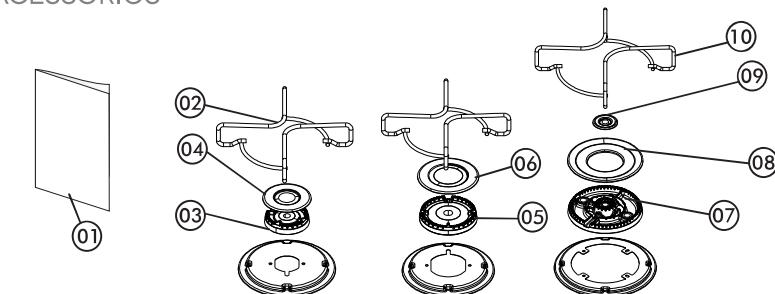
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medidas do produto			Peso líquido (kg)
	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade	
Agile 4Q	110	580	460	6,5
Agile 5Q	110	735	460	8,2
Agile 5Q TC	120	735	460	8,7
Utop 2Q	130	300	510	4,5
Utop 4Q	110	580	460	6,5
Utop 5Q	110	735	460	8,2
Utop 5Q TC	120	735	460	8,7

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

TIPO DO GÁS	PRODUTOS QUEIMADORES	COOKTOP			
		AGILE 4Q	AGILE 5Q	AGILE 5Q TRIPLA CHAMA	UTOP 2Q
		UTOP 4Q	UTOP 5Q	UTOP 5Q TRIPLA CHAMA	
GLP	SEMI-RÁPIDO	1,65kW	1,65kW	1,65kW	1,65kW
	RÁPIDO	2,85kW	2,85kW	2,85kW	2,85kW
	TRIPLA CHAMA	-	-	3,25kW	-
GN	SEMI-RÁPIDO	1,49kW	1,49kW	1,49kW	1,49kW
	RÁPIDO	2,55kW	2,55kW	2,55kW	2,55kW
	TRIPLA CHAMA	-	-	2,93kW	-

ACESSÓRIOS



ITEM	DESCRÍÇÃO	QUANTIDADE/PRODUTO			
		AGILE 4Q	AGILE 5Q	AGILE 5Q TRIPLA CHAMA	UTOP 2Q
		UTOP 4Q	UTOP 5Q	UTOP 5Q TRIPLA CHAMA	
01	Manual de instruções	1	1	1	1
02	Trempe individual	4	4	4	2
03	Queimador semi-rápido	3	3	4	1
04	Espalha chama semi-rápido	3	3	4	1
05	Queimador rápido	1	2	1	1
06	Espalha chama rápido	1	2	1	1
07	Queimador Tripla Chama	-	-	1	-
08	Espalha chama externo Tripla Chama	-	-	1	-
09	Espalha chama interno Tripla Chama	-	-	1	-
10	Trempe individual Tripla Chama	-	-	1	-

CERTIFICADO DE GARANTIA

ATLAS INDÚSTRIA DE 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 8.708, 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 legal e consequentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, § 3º, inciso III da Lei 8.078.

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 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** a seguir 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 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.

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, são 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.

**MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE
INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.**



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 (Rev. 00)



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

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

100004306_A - Dez/2022