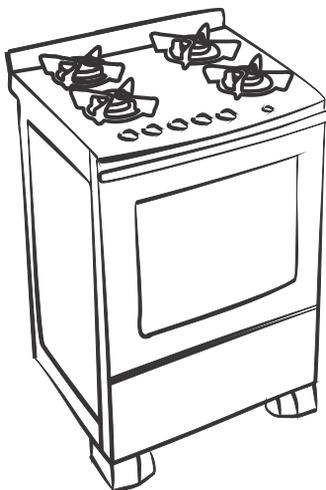




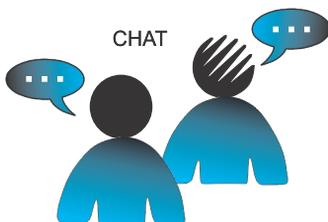
ATLAS[®]
ELETRODOMÉSTICOS

Manual do consumidor



U.TOP^{glass}

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:



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 a qualidade Atlas, que vem satisfazendo as necessidades de consumidores desde 1950.

A linha de fogões Atlas foi desenvolvida pensando em você. Com design arrojado e inovador, além do maior forno da categoria*.

Manual.

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes, garantindo maior vida útil dos produtos. A utilização dos fogões domésticos ATLAS sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade do produto. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

Dica Ambiental.

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

* Para fogões com largura até 56cm (4 bocas) e até 76cm (5 e 6 bocas)

Índice

Tabela de Produtos.....	Pg 02
Instalação.....	Pg 02
Ligação do Gás.....	Pg 02
Instalação Elétrica.....	Pg 03
Lâmpada do Forno.....	Pg 03
Funcionamento.....	Pg 04
Forno.....	Pg 04
Registro do Forno.....	Pg 04
Acendimento do Forno.....	Pg 04
Acendimento Automático.....	Pg 04
Utilização do Forno.....	Pg 04
Acendimento dos Queimadores (bocas) da Mesa.....	Pg 05
Controle Gradual da Chama.....	Pg 05
Limpeza e Manutenção.....	Pg 06
Limpeza Geral do Fogão.....	Pg 06
Limpeza do Forno.....	Pg 06
Limpeza da Mesa.....	Pg 07
Limpeza do Vidro Interna da Porta.....	Pg 07
Grades do Forno.....	Pg 08
Montagem das Grades.....	Pg 08
Desmontagem das Grades.....	Pg 08
Acessórios.....	Pg 09
Instruções de Segurança.....	Pg 09
Instruções de Segurança do Forno.....	Pg 10
Cuidados com o Gás.....	Pg 11
Problemas nos Fogões.....	Pg 11
Especificações Técnicas.....	Pg 12
Potências dos Queimadores.....	Pg 12
Diagramas de Ligações dos Fogões.....	pg 12
Certificado de Garantia.....	Pg 13
Garantia Legal.....	Pg 13
Garantia Contratual.....	Pg 13
Garantia Contratual não Cobre.....	Pg 13
Extinção de Garantia.....	Pg 14

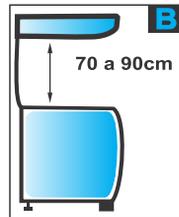
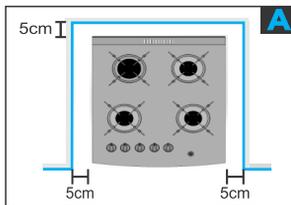
Tabela de Produtos

U.top Glass 4BC	X	X	X	X	X	X	X	X	X
U.top Glass 5BC	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MODELOS	ACESSÓRIOS	Acendimento Total	X	X	X	X	X	X	X
		Luz no forno	X	X	X	X	X	X	X
		1 queimador 3.000W	X	X	X	X	X	X	X
		Mesa de vidro temperado	X	X	X	X	X	X	X
		Queimador Tripla Chama	X	X	X	X	X	X	X
		1 Grade deslizante	X	X	X	X	X	X	X
		1 Grade auto -deslizante	X	X	X	X	X	X	X
		Puxador em alumínio	X	X	X	X	X	X	X
		Visor Total	X	X	X	X	X	X	X
		Trempe individual	X	X	X	X	X	X	X

Instalação

- Confira, antes, na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:
 - A tensão de alimentação (127/220V);
 - O tipo de gás;
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar.
- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor.
- Deixe um espaço livre de 5 cm (cinco) nas laterais e traseira do fogão. (Fig.A)
- Deixe um espaço livre de 70 a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão. (Fig.B)
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada.
- Se o fogão for colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize da mesma.

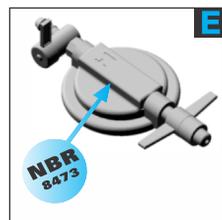
Obs.: Superfícies não niveladas podem prejudicar os adiversos de massas (escoamento de massas).



Ligação do gás

- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado no botijão.
- O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás. (Fig. C)
- Utilize, na ligação do gás, mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela, com a gravação NBR 8613 e dentro do prazo de validade. A mangueira de gás nunca deve passar pela parte traseira do fogão porque a mesma resiste a uma temperatura de até 70°C e o calor que se concentra na parte traseira do fogão alcança temperaturas mais elevadas, causando o derretimento da mangueira o que pode ocasionar explosões e incêndios. (Fig. D)
- Caso isso não seja possível é indispensável o uso de mangueira metálica flexível para evitar acidentes.
- O regulador de pressão do botijão deve ter sempre gravado o código NBR 84 73. (Fig E)
- Observe também se o regulador está dentro do prazo de validade, que de acordo com as normas é de no máximo 5 anos de uso.
- Os fogões Atlas são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para gás GN, recorra ao Posto da Rede de Serviços Autorizados ATLAS mais próximo de sua residência, o qual é responsável pela referida transformação.

Utilize cilindro de gás P13.

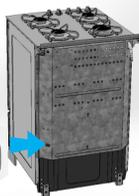


Instalação

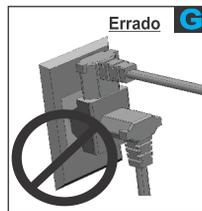
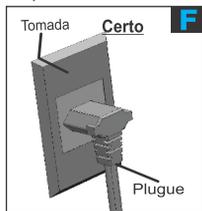
Instalação elétrica

• Nossos produtos são bivolt. Nos produtos que não possuem grill a seleção de tensão é automática, os produtos com grill, por segurança saem de fábrica com a tensão de 220V; portanto, antes de ligar, confira a tensão na sua tomada e coloque a chave que está situada na parte traseira do aparelho, na posição 127V ou 220V, conforme a tensão da sua residência. Não altere a chave seletora com o produto ligado na tomada.

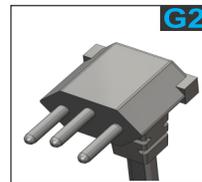
• Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.



• 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, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado **Atlas** 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 G2. É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.



Acendimento automático

• Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes do acionamento do interruptor elétrico (ignição).

Lâmpada do forno

• A lâmpada não é enviada com o produto. Adquiria-a em casas especializadas conforme a tensão de sua residência (**127V ou 220V**).

• Especificação da lâmpada: **15W com rosca E14 -TU25**

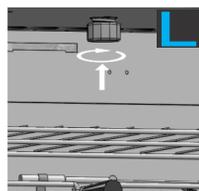
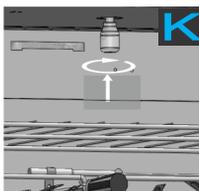
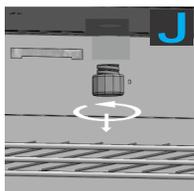
Para colocar a lâmpada:

- Retire o plugue da tomada elétrica.

- Gire o protetor da lâmpada em sentido anti-horário (para esquerda) até soltá-lo completamente (FIG. J).

- Rosqueie com cuidado a lâmpada, girando-a no sentido horário (para direita) (FIG. K).

- Em seguida rosqueie o protetor da lâmpada no sentido horário (para direita) (FIG. L).



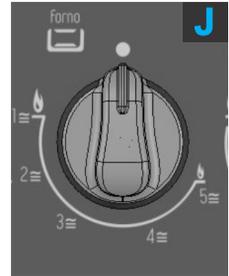
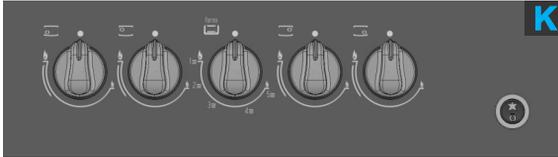
Funcionamento

Forno

- O forno do fogão Atlas possui esmalte limpa fácil que não permite que a gordura grude, facilitando inteiramente sua remoção.

Registro do forno

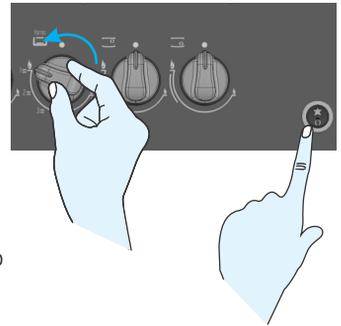
- Controle de temperatura em 5 posições. (Fig. J)
- Os fogões Atlas possuem todos os manipuladores na parte superior da mesa. Fig. (K)



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 dos componentes indispensáveis para o seu funcionamento.

- Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado contra o painel e girado. Assim que o forno estiver aceso é necessário que o botão fique pressionado por aproximadamente 10 segundos, para evitar que o mesmo se apague.



Acendimento automático

- Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima (290°C), mantendo o botão pressionado, acione o interruptor de ignição (botão de acendimento). Nos modelos com acendimento inteligente é só girar o botão e pressionar. Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e segure o botão do forno pressionado por aproximadamente 10 segundos.

- Caso o queimador do forno não acender em até 15 segundos, deve-se colocar o manipulador (botão do forno) na posição fechada, manter a porta do forno aberta e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto, pois devido o acúmulo de gás no queimador do forno, pode ocorrer uma explosão.

- O registro do forno permite regulação da temperatura em cinco faixas, proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos.

	Posição	Temp. Média°C
1	Alta	280 a 300
2	Média-Alta	255 a 280
3	Média	230 a 255
4	Média-Baixa	205 a 230
5	Baixa	180 a 205

Utilização do forno

- A distribuição de calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

- Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento: 10 minutos para fogões 04 bocas e 15 minutos para fogões 05 bocas.

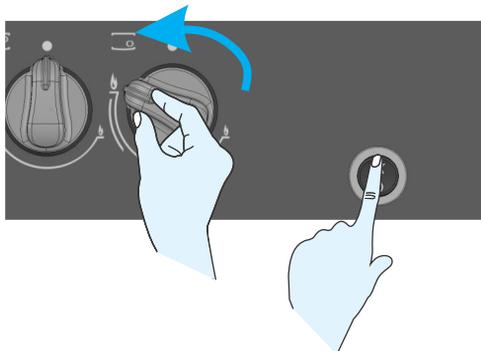
- Massas: Após o pré-aquecimento, coloque a massa no forno e passe para a temperatura desejada.
- Carnes: Após o pré-aquecimento, coloque a carne no forno e passe para a temperatura desejada. Quando estiver assada, passe para a temperatura máxima, até atingir a coloração desejada.

- Evite abrir constantemente a porta do forno.
- Acompanhe o assado através do visor do forno, com a luz interna acesa, assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno.
- Não encoste o assado no fundo ou nas laterais do forno.

Funcionamento

Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido para a esquerda até a posição alta.
- Acione o interruptor de ignição

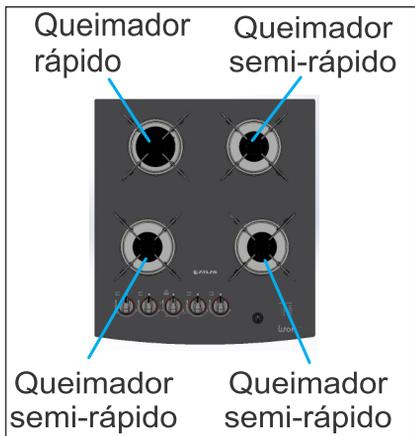


Controle gradual da chama

- 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.

Tripla chama (fogões 5 bocas)

- Estes queimadores são caracterizados pelos três anéis de chamas, que possibilitam alta eficiência e rapidez na preparação dos alimentos e ainda na economia de gás. Quando estes queimadores estiverem em funcionamento acompanhe o cozimento para não ocorrer a queima dos alimentos.



Limpeza e Manutenção

Limpeza geral do fogão

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica. Para a limpeza das partes esmaltadas e de vidro, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de vidro, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.

- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.

Importante: Na limpeza das partes laterais, use apenas água e sabão neutro, pois o álcool, palha de aço ou detergentes podem danificá-las.

- A limpeza da base dos queimadores e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem, verifique se todos ficaram limpos e secos e certifique-se de que estejam todos bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.

- Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior e nos furos dos espalhadores dos queimadores. A peça ainda poderá apresentar alteração na cor proveniente do uso do produto. Estes pontos de oxidação e a alteração na cor não interferem no desempenho do produto.

- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer, imediatamente após o uso, deixe-os esfriar e limpe com pano úmido, pois a utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos 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.

- Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

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

Limpeza do forno

- Para limpar as grades e todas as partes internas do forno, usar panos ou esponjas com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

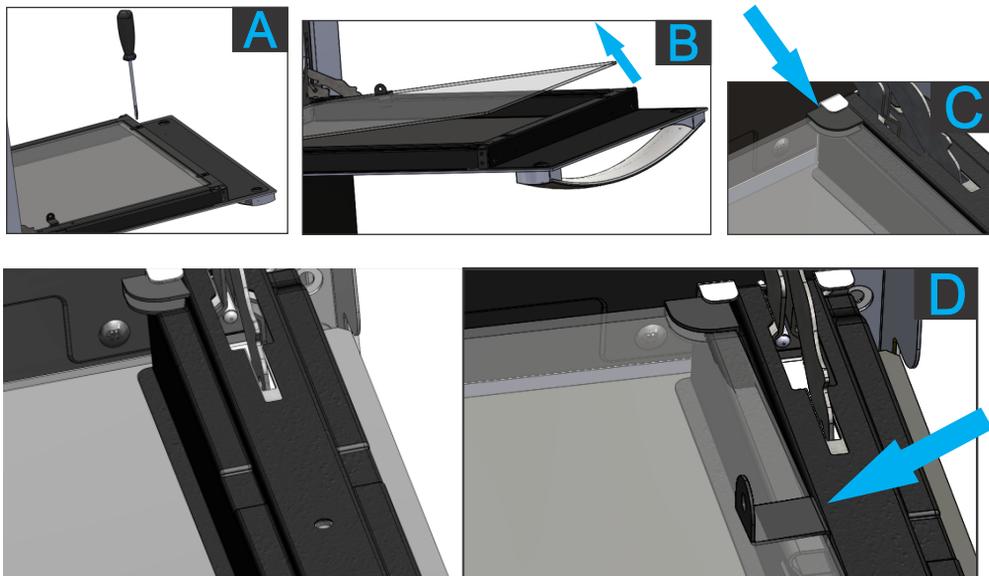
Limpeza e Manutenção

Limpeza da mesa

- Para limpar a mesa do fogão, retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás.
- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa de vidro fria.
- Usar somente sabão ou detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada.
- Secar bem após cada enxágue.
- Não deixar restos de produtos de limpeza na mesa.
- Evitar derramar líquidos.
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, pois a mesma poderá trincar ou quebrar.

Limpeza do vidro Interno da porta

- O vidro interno da porta pode ser removido para a realização da limpeza. Utilize uma chave philips para retirar os dois parafusos das presilhas do vidro (FIG. A). (Obs.: Chave philips não acompanha o produto.)
- Retire o vidro com cuidado até removê-lo totalmente (FIG. B).
- Para a montagem, execute a operação contrária.

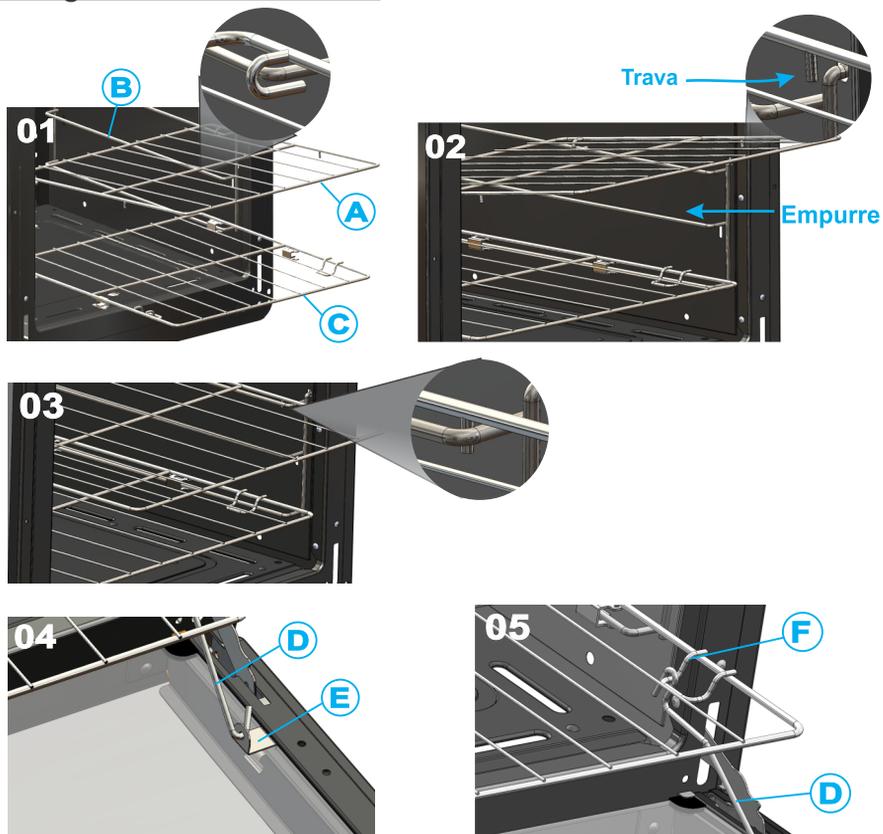


Observação:

- Quando for recolocar o vidro interno, certifique-se de que as vedações de borracha estejam em seus devidos lugares (FIG. C). Caso o vidro seja recolocado sem esta proteção, pode ocorrer a quebra.
- Certifique-se de que os suportes do arrastador estejam em seus devidos lugares (FIG. D).

Grades do forno

Montagem das Grades do forno



Grade Superior

* Encaixe a Grade superior (A) nas guias (B) - **FIG. 01** no nível desejado.
Em seguida levante a prateleira empurrando-a para dentro do forno para encaixar a trava, conforme **FIG. 02**.

Grade superior pode ser trocada de nível, basta removê-la e colocá-la no nível desejado.

Grade Inferior

* Encaixe a Grade inferior (C) nas guias (B) no arame inferior, empurrando-a para dentro do forno **FIG. 01**.

Grade inferior não pode ser trocada de nível.

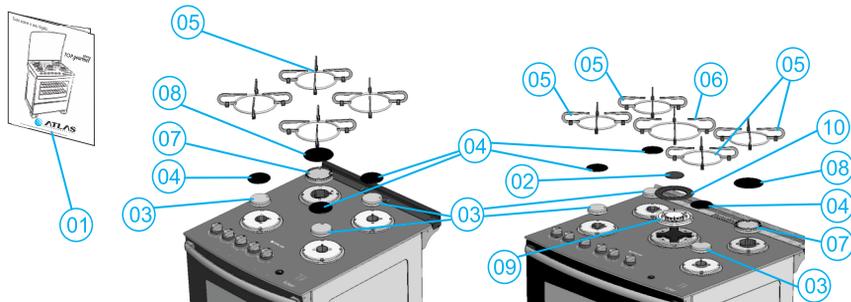
Arrastadores

* Encaixe os arrastadores (D) nos suportes fixados na porta (E) **FIG. 04**.

* Encaixe os arrastadores (D) nos suportes da Grade Inferior (F), no segundo arame **FIG. 05**.

Para remover as Grades, proceda a operação contrária.

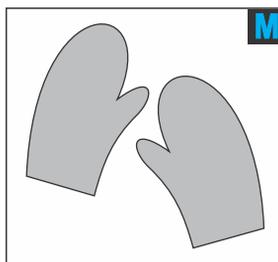
Acessórios



Item	Descrição	Quantidade	FOGÃO 4 BOCAS	FOGÃO 5 BOCAS
01	Manual de instruções ao consumidor com certificado de garantia	01	X	X
02	Espalha chama interno tripla chama	01		X
03	Queimador semirápido	03	X	X
04	Espalha chama semirápido	03	X	X
05	Trempe esmaltada	04	X	X
06	Trempe esmaltada central	01		X
07	Queimador rápido	01	X	X
08	Espalha chama rápido	01	X	X
09	Queimador tripla chama	01		X
10	Espalha chama externo tripla chama	01		X

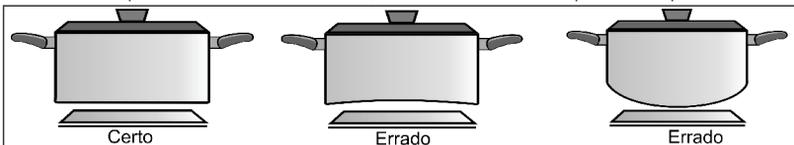
Instruções de Segurança

- 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. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e paredes externas é alta e pode causar queimaduras.
- 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.
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois se totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna podendo causar explosão.
- Ao utilizar óleo ou gordura em frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis.
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 segundos, deve-se colocar o manipulador (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto, pois devido o acúmulo de gás no queimador do forno, pode ocorrer uma explosão.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras. (Fig M)

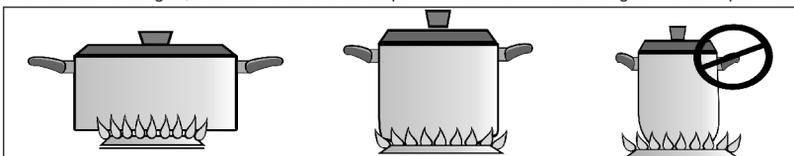


Instruções de Segurança

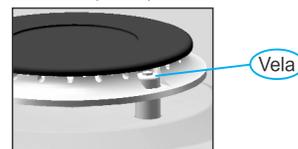
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- O diâmetro mínimo das panelas a serem usadas sobre os queimadores da mesa é de 14cm 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 o menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com um diâmetro igual ao dos queimadores.



- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.
- Retire todos os plásticos, isopores e fitas adesivas que protegem seu fogão.
- **Nunca retire a etiqueta de identificação do produto.**
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão.
- **A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.**
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno.
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.
- Nunca utilize objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois podem danificar as mesmas e afetar sua segurança.
- A função da tampa de vidro do fogão, quando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e evitar os respingos de gordura na parede, quando estiver levantada.
- **Se os queimadores da mesa não acenderem, verifique se o espalhador está devidamente encaixado na base.**
- **Não utilize papel alumínio para forar a mesa do fogão, este procedimento pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas e entupimento dos injetores.**
- Nas grades (trempes) da mesa é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de panelas que fica acumulado nas grades (trempes).
- Caso a gordura ou óleo se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente, ela se espalha podendo causar queimaduras.
- Não toque nas velas devido a possibilidade de choque elétrico.
- Retire o plug da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza.
- **Quando realizar limpeza próximo ao fogão, tome cuidado para não bater na estufa, este componente é de vidro e pode quebrar.**
- Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que o seu fogão esteja seco para evitar danos nas partes inferiores (próximas ao piso).
- Os produtos químicos inflamáveis (exemplo: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão, pois podem provocar incêndios.



Instruções de Segurança do Forno

- **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
 - 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), ou o acendimento inteligente nos modelos U_top Inox.
 - Para que a corrente de ar circule por todo o forno, coloque a forma ou assadeira na parte central da grade do forno no mínimo 5cm do fundo e das laterais.
- Atenção: siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.

Cuidados com o Gás

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. O regulador tem prazo de validade de 5 anos.
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligado
- Somente 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;
 - Não acione interruptores elétricos;
 - Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize.
- **Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, isso pode causar incêndio.** Use espuma feita com sabão. Caso haja vazamentos, bolhas se formarão e você verá onde está vazando.
- Use sempre regulador de pressão de gás, para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com vazamento de gás, o que pode causar incêndios.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.

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



Problemas nos fogões

- Antes de chamar o Serviço Autorizado faça as seguintes verificações seguindo a tabela abaixo:

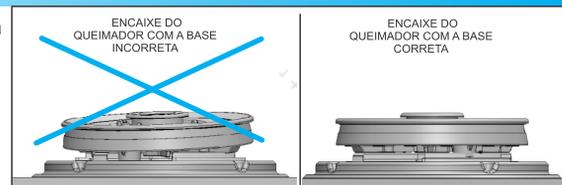
CAUSA \ PROBLEMA	O queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as panelas	Chama baixa ou se apagando
O gás está no fim	×		×	×
Os queimadores estão sujos ou molhados	×	×	×	
O registro do gás está fechado	×			
O registro do gás está com data de validade vencida	×		×	×
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				×

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 e sua validade. Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. Mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.



Problemas nos fogões

Obs.: Antes de acender o queimador Tripla Chama certifique-se de que os espalhadores estejam bem encaixados para evitar o empenamento da base



FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO

Especificações Técnicas

Modelos	Medidas dos produtos			Forno	Peso (Kg)
	Largura	Profundidade	Altura	Litros	Líquido
U.Top Glass 4bc	56,0	68,5	93,0	82,5	32,7
U.Top Glass 5bc	76,0	68,5	94,0	119,5	40,5

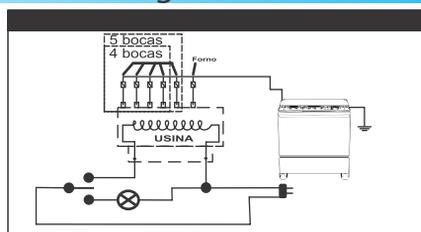
Potências dos Queimadores

MODELOS	04 BOCAS	05 BOCAS
QUEIMADOR SEMI-RÁPIDO	1,7kW	1,7kW
QUEIMADOR RÁPIDO	3,0kW	3,0kW
QUEIMADOR TRIPLA CHAMA		3,3kW
FORNO	3,1kW	3,3kW

Características elétricas

Tensão (V)	127 / 220
Potência lâmpada (W)	15

Diagramas de Ligação dos Fogões



Simbologia	
	Elétrodo
	Plug
	Terra
	Lâmpada
	Interruptor Dupla Função
	Bobina

Tabela de Tensões

Nominal	Mínimo	Máximo
127 VAC/60Hz	106VAC	132VAC
220 VAC/60Hz	200VAC	240VAC

Este aparelho está equipado para ser ligado de acordo com a tensão específica do produto, suportando oscilações conforme os limites da tabela de tensões acima.

Importante

- **Atenção:** A lâmpada não é fornecida com o produto. Adquirir a lâmpada de acordo com a tensão (voltagem) de sua residência.
- Antes de ligar o fogão Atlas na tomada, confira a tensão de sua residência e ajuste a chave posicionada atrás do produto.
- Para sua maior segurança, a tomada de sua residência deve possuir conexão com um terra eficiente, conforme normas da ABNT.
- Não deixe o cabo de força passar por trás do fogão.

Certificado de Garantia

AATLAS 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 - Reposição de Vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;

3.2 - Despesas com o transporte do produto, caso seja necessário sua remoção para reparos no serviço autorizado;

3.3 - Nas localidades onde não exista serviço autorizado ATLAS as despesas decorrentes com deslocamento de técnicos, transporte e seguro do produto quando necessário sua remoção para assistência técnica, correrão por conta do usuário.

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

Certificado de Garantia

4.0 - Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia se o produto:

- 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 - Ação 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, salvo o contido no item 1.0 parte final.
- 5.0 - Se constatado mau posicionamento dos queimadores, espalhadores e tripla chama ocasionando derretimento.

5.1 - Problemas relacionados a não adequação das instalações elétricas com a norma, na residência do cliente, não serão cobertos pela garantia.

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.)

“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.”



A ATLAS Eletrodomésticos, oferece aos seus consumidores facilidades do Serviço de Atendimento ao Consumidor, se dispondo a fornecer orientações e esclarecimentos sobre os seus produtos e receber reclamações e sugestões.

POLÍTICA DE 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, ambientes e estatutários,
- * Gerando satisfação aos seus clientes com retorno aos acionistas e;
 - * Valorização dos colaboradores e sociedade

