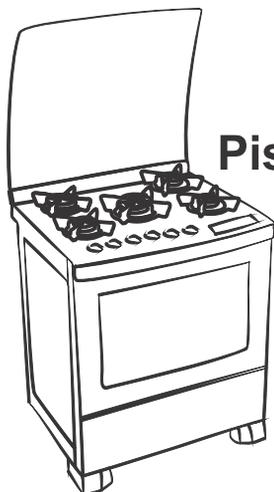




ATLAS[®]
ELETRODOMÉSTICOS

Manual do consumidor



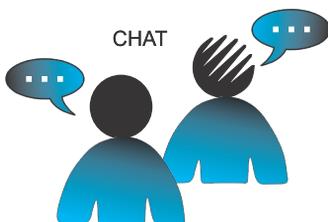
Piso

TOP.gourmet glass



Embutir

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.

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 do produto. 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 e chapas, estes necessitam de reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação - RECICLE – AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.

Índice

Instalação Fogão Piso	Pág. 2
Instalação Fogão Embutir	Pág. 3
Nichos	Pág. 4,5,6,7
Instalação Fogão de Embutir	Pág. 8
Instalação elétrica	Pág. 9
Acendimento superautomático	Pág. 9
Lâmpada no forno	Pág. 9
Funcionamento	Pág. 10
Forno	Pág. 10
Registro do forno	Pág. 10
Acendimento do forno	Pág. 10
Acendimento superautomático do forno	Pág. 10
Acendimento manual do forno	Pág. 11
Utilização do forno	Pág. 11
Turbo forno	Pág. 11
Grill elétrico	Pág. 11
Sistema de ventilação	Pág. 11
Montagem das Grades do forno	Pág. 12
Acendimento superautomático dos queimadores da mesa	Pág. 12
Controle gradual da chama	Pág. 12
Tampa removível (FOGÃO DE PISO)	Pág. 13
Painel Soft Touch	Pág. 13
Ajuste do relógio	Pág. 14
Forno	Pág. 14
Grill elétrico	Pág. 14
Timer	Pág. 15
Inicia / cancela	Pág. 15
Luz	Pág. 15
Turbo forno	Pág. 15
Display off	Pág. 15
Limpeza e manutenção	Pág. 16
Limpeza geral do fogão	Pág. 16
Limpeza do forno	Pág. 16
Limpeza da mesa de vidro	Pág. 16
Limpeza vidro interno da porta	Pág. 16
Acessórios	Pág. 17
Instruções de segurança	Pág. 18
Instruções de segurança do forno	Pág. 18
Cuidados com o gás	Pág. 19
Problemas no fogão	Pág. 19
Especificações técnicas	Pág. 20
Potência dos queimadores	Pág. 20
Características elétricas	Pág. 20
Diagrama elétrico	Pág. 20
Certificado de garantia	Pág. 21,22

Acessórios

FOGÃO 4 E 5 BOCAS (PISO)

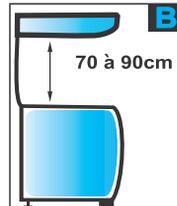
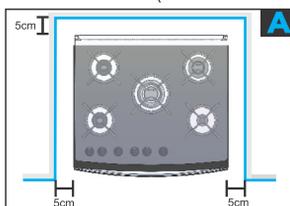
- Acendimento superautomático
- Luz no forno
- 1 Grade Auto deslizante
- 1 Grade deslizante
- Painel Soft Touch (Touch screen)
- Trepes individuais (ferro fundido)
- Turbo forno
- Grill elétrico
- Visor Total
- Tampa removível

FOGÃO 4 E 5 BOCAS (EMBITIR)

- Acendimento superautomático
- Luz no forno
- 1 Grade Auto deslizante
- 1 Grade deslizante
- Painel Soft Touch (Touch screen)
- Trepes individuais (ferro fundido)
- Turbo forno
- Grill elétrico
- Visor Total
- Testeiro

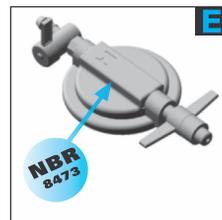
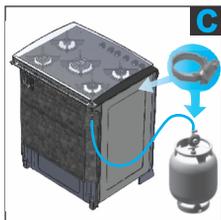
Instalação - Fogão de Piso

- 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 à 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 assados 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 8473. (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.

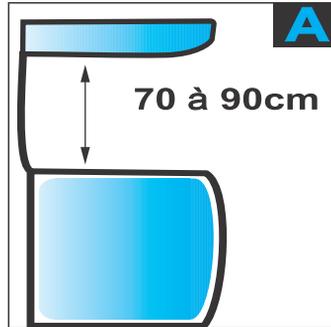


Utilize cilindro de gás P13.

Instalação - Fogão de Embutir

OS FOGÕES DE EMBUTIR SOMENTE DEVEM SER INSTALADOS SEGUINDO AS ORIENTAÇÕES DA EQUIPE TÉCNICA DA ATLAS ATRAVÉS DO N° 0800 200 8111

- Confira antes na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:
 - A tensão de alimentação (127/220 V);
 - 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 70 à 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/ coifa ou armário colocado acima do fogão (FIG. A).



Antes de ligar para o SAC, verifique:

- Se as dimensões e características do móvel estão conforme especificado neste manual.
- A instalação elétrica.
- A posição do registro/ saída de gás.

Se possui todas as peças para instalar seu fogão.

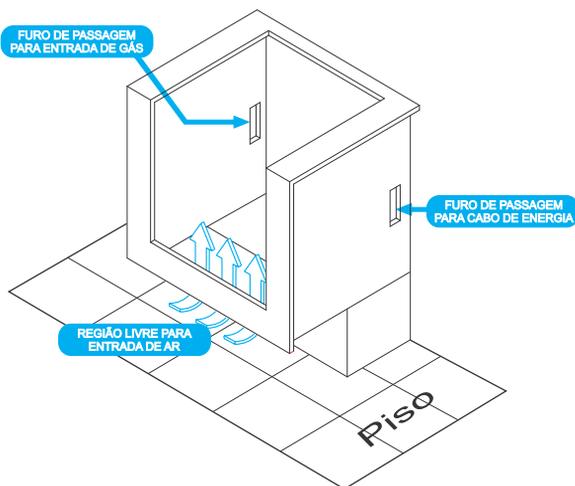
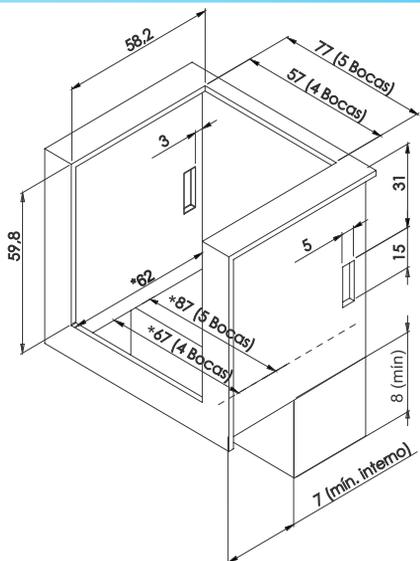
- Prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o fogão.
- O cabo de força não deve cruzar a parte traseira do fogão.
- As dimensões são importantes para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parte do móvel e o produto.
- Siga as instruções de montagem do móvel onde o fogão será embutido, conforme as indicações das opções de Nicho.
- Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.

OBS.: Se a instalação for feita sem o auxílio da equipe técnica da Atlas, ou fora das especificações contidas neste manual, o produto perderá a garantia (Garantia Contratual, bem como a Legal) em razão de mau uso.

OPÇÃO 1 - NICHU

ARMÁRIO COM BASE EM ALVENARIA COM RODAPÉ RECUADO.

(Dimensões em centímetros)

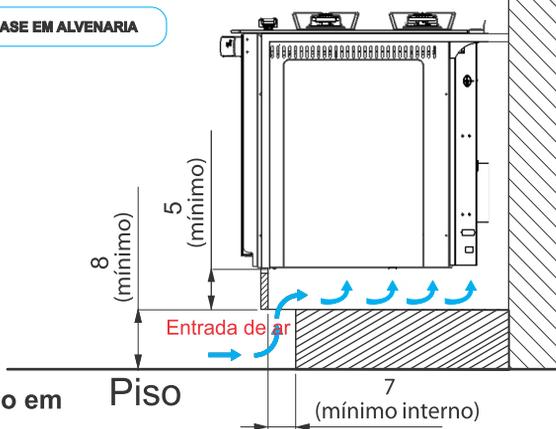


O PLUG DA TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHU, OBRIGATORIAMENTE.

BASE EM ALVENARIA

Vista lateral do fogão montado no nichu

Parede

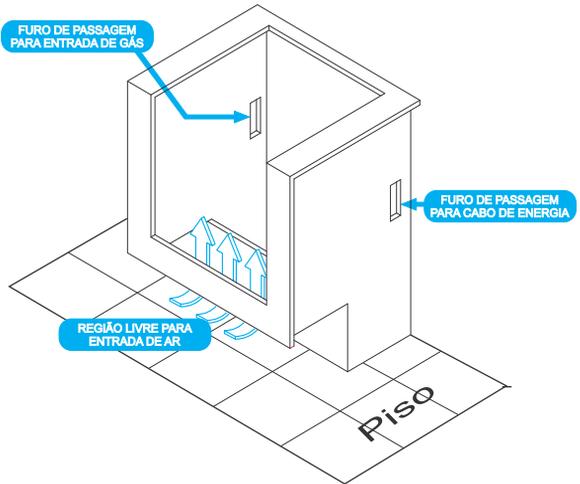
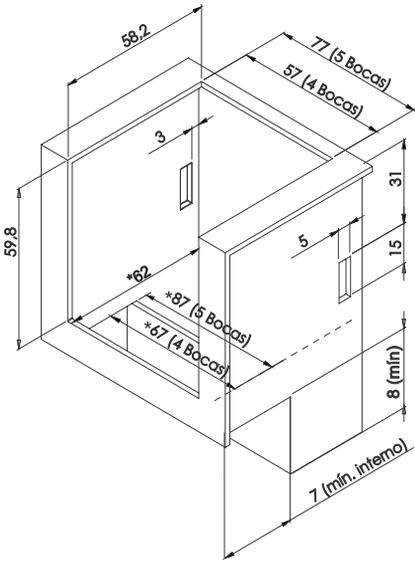


*Medidas internas mínimas.

ATENÇÃO!

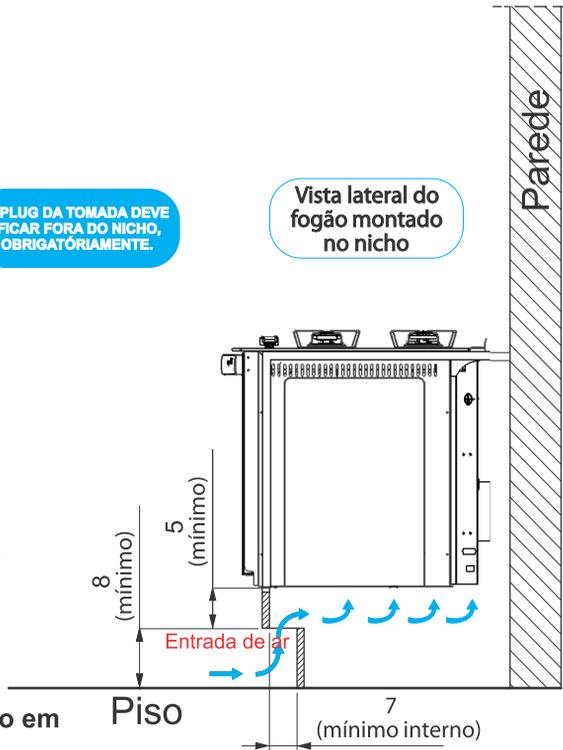
As dimensões do nichu estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.

OPÇÃO 2 - NICHU ARMÁRIO COM RODAPÉ RECUADO (Dimensões em centímetros)



O PLUG DA TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHU, OBRIGATORIAMENTE.

Vista lateral do fogão montado no nichu

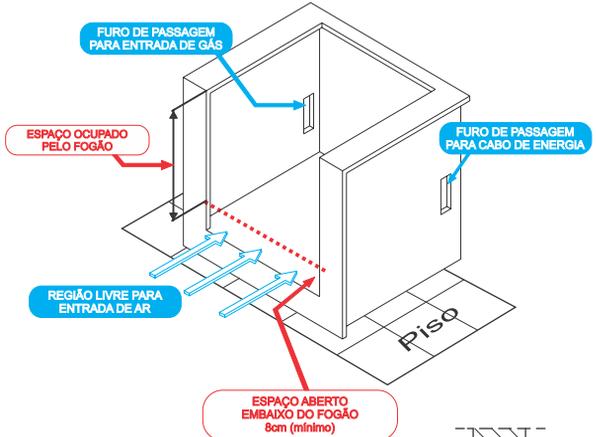
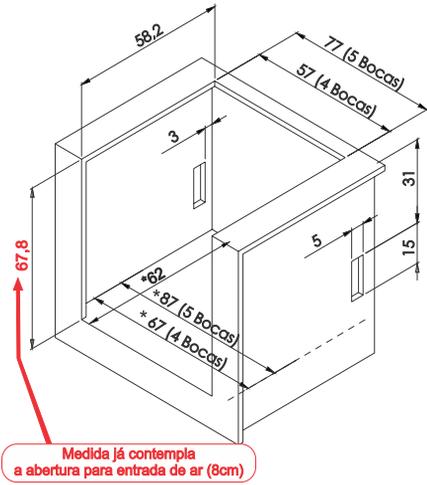


*Medidas internas mínimas.

ATENÇÃO!

As dimensões do nichu estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.

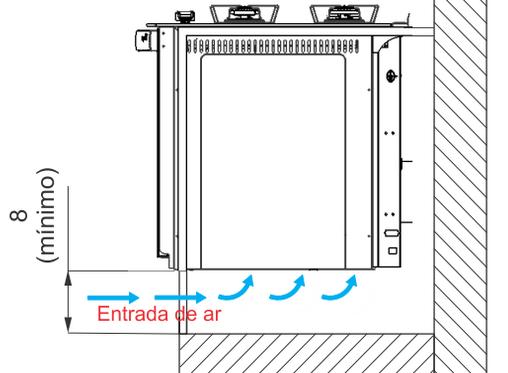
OPÇÃO 3 - NICHU ARMÁRIO SEM RODAPÉ (Dimensões em centímetros)



*Medidas internas mínimas.



Vista lateral do fogão montado no nichu



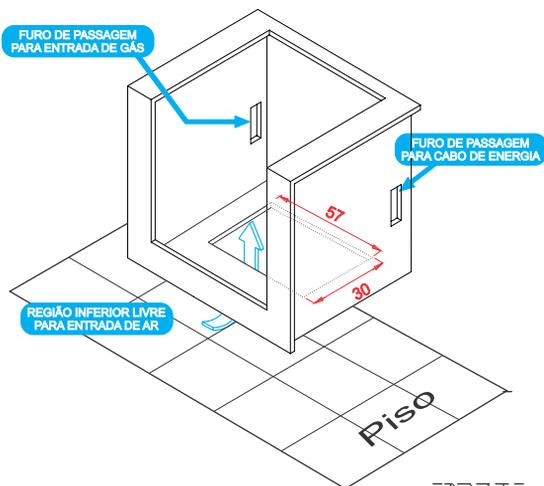
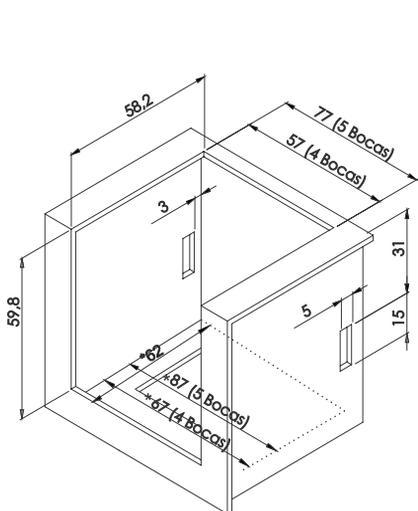
ATENÇÃO!

As dimensões do nichu estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.

OPÇÃO 4 - NICHU

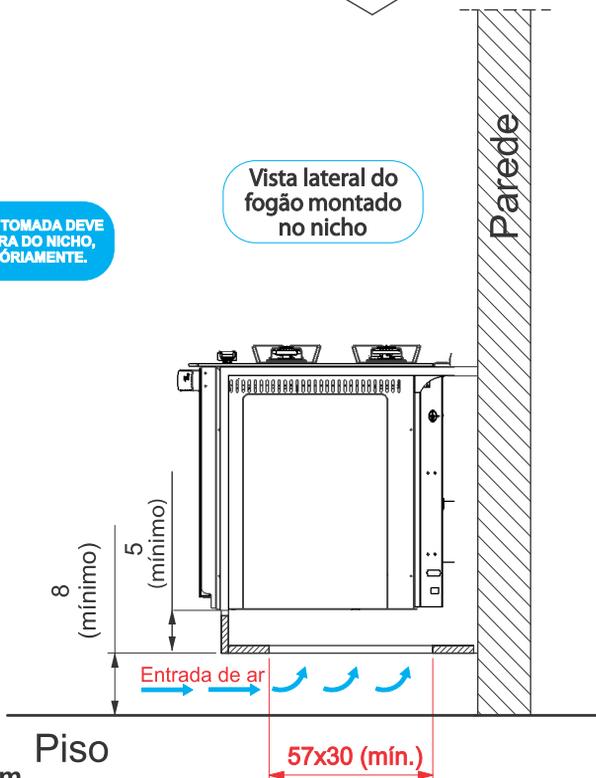
ARMÁRIO SUSPENSO COM ABERTURA INFERIOR

(Dimensões em centímetros)



O PLUG DA TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHU, OBRIGATORIAMENTE.

Vista lateral do fogão montado no nichu



*Medidas internas mínimas.

ATENÇÃO!

As dimensões do nichu estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.

Instalação - Fogão de Embutir

- O queimador do forno necessita de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário a abertura para entrada de ar.
- O espaço para entrada de ar **NÃO** pode ser fechado.
- O registro de gás deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.
- A instalação inadequada do produto poderá causar incêndios, explosões, vazamentos e choque elétrico.

Mangueira Metálica Flexível

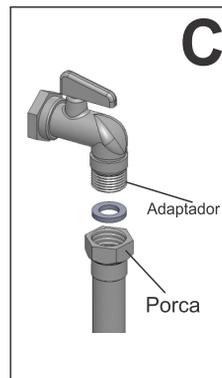
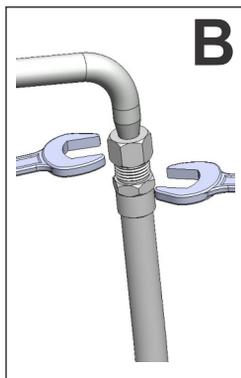
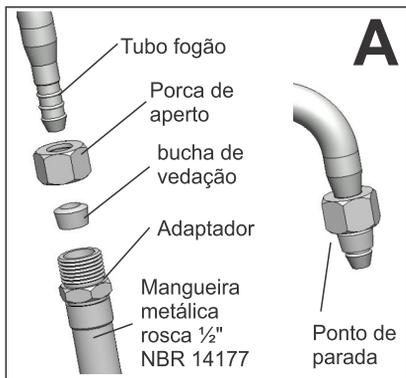
- Os fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível conforme legislação em vigor (**NBR 14177**). A mangueira e adaptadores (buchas e anéis de vedação), não acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor em casas especializadas (figuras A, B e C).
- **Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica PVC ou mangueira plástica revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos com risco de explosão.**
- Os fogões Atlas são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para a conversão para gás encanado (GN), recorra ao Posto da Rede de Serviços Autorizados ATLAS mais próximo de sua residência, o qual é responsável pela referida transformação.

- **Para instalar a mangueira metálica siga o esquema abaixo, certificando-se que as peças estejam corretamente fixadas e sem vazamentos.**

A) Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada. (Fig. A).

B) Com ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto esteja bem firme. (Fig. B).

C) Com ferramentas adequadas, rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto esteja bem firme. (Fig. C).



Instalação

Instalação elétrica

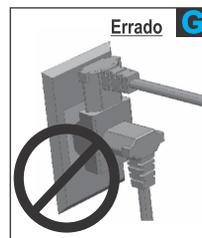
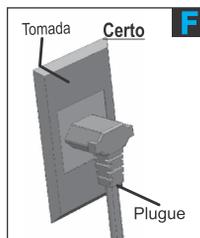
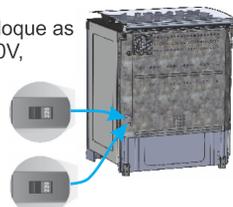
• Esse produto é bivolt manual. Antes de ligar, confira a tensão na sua tomada e coloque as duas chaves que estão situadas na parte traseira do aparelho, na posição 127V ou 220V, conforme a tensão da sua residência.

• Não altere as chaves seletoras 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**, a fim de evitar riscos.

• Atenção: Atendendo a norma **NBR 14136**, os modelos que possuem Grill, são produzidos com plugue de 3 pinos de 20A (20 Amperes), conecte somente em tomada adequada ao plugue.



• De acordo com a norma ABNT – NB 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.



Acendimento superautomático

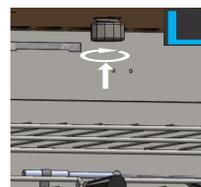
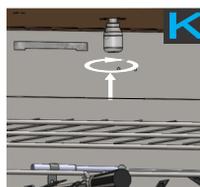
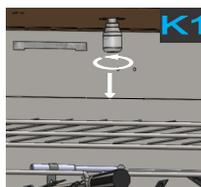
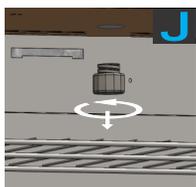
• Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes de ligar qualquer queimador. O acendimento superautomático liga os queimadores quando o manipulador é pressionado e girado.

Lâmpada do forno

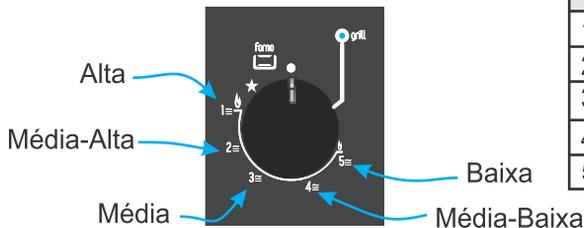
- Junto ao produto é enviado 1 lâmpada 220V 15W (Esta lâmpada atende as 2 tensões - 127V e 220V).
- Se sua residência possuir a tensão 127V, a lâmpada 220V ficará com pouca luminosidade, podendo ser substituída por uma lâmpada 127V.
- Em caso de queima da lâmpada, substitua-a por uma nova, conforme a tensão de sua residência.
- A lâmpada pode ser encontrada em casas especializadas.
- **Especificação da Lâmpada: (127V/220V 15W com rosca E14 -TU25).**

Para trocar 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).
- Remova a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário para (esquerda) (FIG. K1).
- Rosqueie com cuidado a nova lâmpada, girando-a no sentido horário (para direita) (FIG. K).
- Em seguida rosqueie o protetor da lâmpada no sentido horário (para direita) (FIG. L).



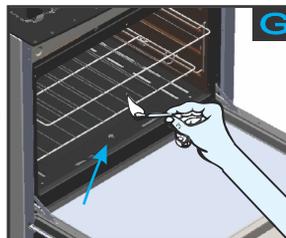
Funcionamento



	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

Acendimento manual do forno

- Gire o manipulador do queimador do forno no sentido anti-horário (para esquerda), insira o fósforo aceso no orifício do queimador (FIG. G), até surgimento da chama. Mantenha pressionado o manipulador até a chama se manter acesa, caso contrário repita a operação.



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 queimador do forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento durante 15 minutos.
- 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.

Turbo forno

- O turbo forno é indicado para acelerar e distribuir melhor o calor proporcionando um assado uniforme. Deve ser usado combinado com o modo gás ou grill elétrico.
- Na falta de energia elétrica o turbo forno não funcionará.

Grill elétrico

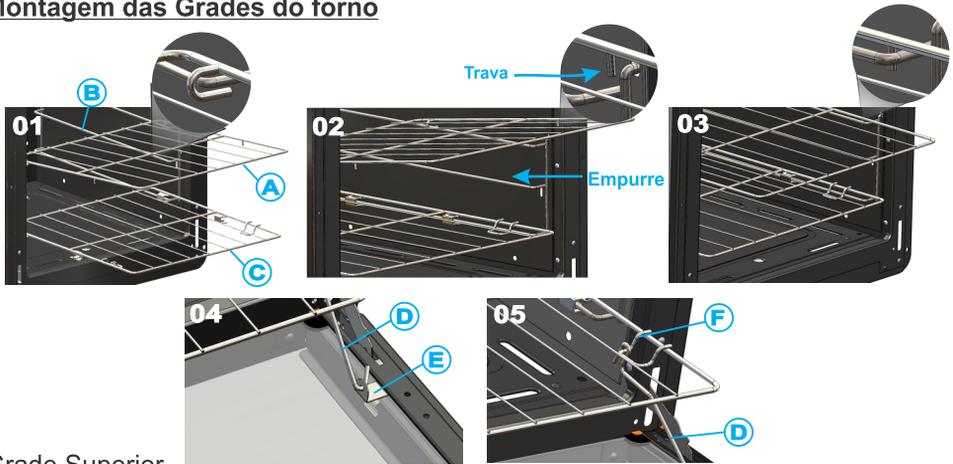
- O grill elétrico deve ser utilizado para dourar e gratinar alimentos no forno.
- Grill elétrico não funciona com o modo gás ligado.
- Na falta de energia elétrica o grill elétrico não funcionará.

Sistema de ventilação

- Este produto possui um sistema de ventilação automático que durante o funcionamento do fogão ou forno poderá ser acionado sempre que a temperatura do produto exceder 60° C.
- O sistema de ventilação permanecerá ligado até a temperatura do forno ficar abaixo de 45°C, mesmo que o forno esteja desligado.

Funcionamento

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.

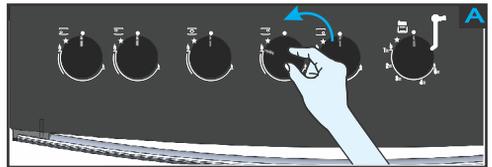
Arrastadores

- * 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.

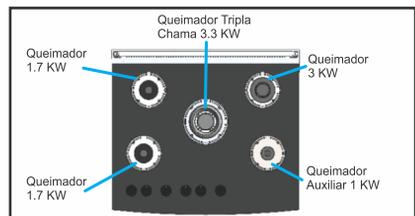
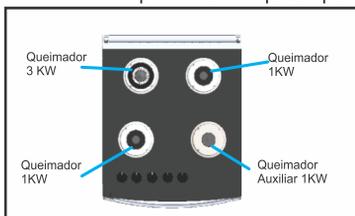
Acendimento superautomático dos queimadores da mesa

- Pressione e gire o manipulador do queimador escolhido para a esquerda no sentido anti-horário (FIG. A).
- Queimadores possuem acendimento superautomático, ligam ao pressionar e girar o manipulador.



Controle gradual da chama

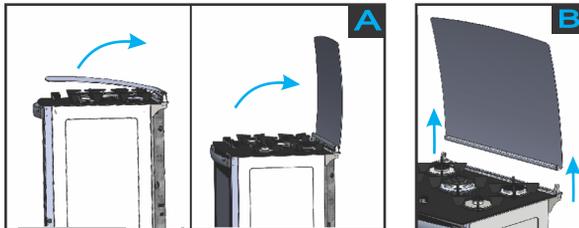
- O controle gradual da chama permite potências estáveis desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.



Funcionamento

Tampa removível (FOGÃO DE PISO)

- Para remover a tampa, levante-a totalmente até a posição aberta (FIG. A).
- Em seguida remova a tampa para cima (FIG. B).
- Para colocar a tampa, repita a operação contrária.

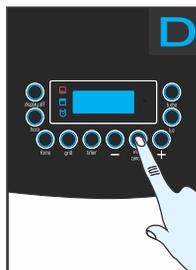
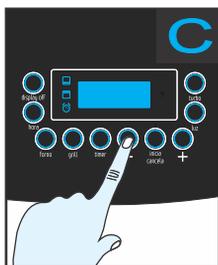
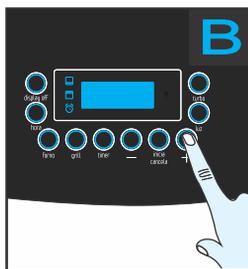
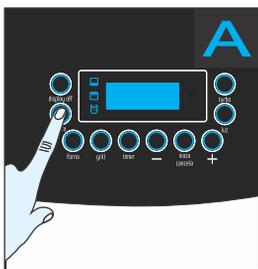


Painel Soft Touch

- O Painel Soft Touch possui comando por touch screen. Pressionando suavemente o dedo sobre as teclas, elas acendem no display e suas respectivas funções são acionadas.
- Na falta de energia elétrica o controlador digital não irá funcionar, assim todas as funções que estavam sendo utilizadas serão finalizadas.

Ajuste do Relógio

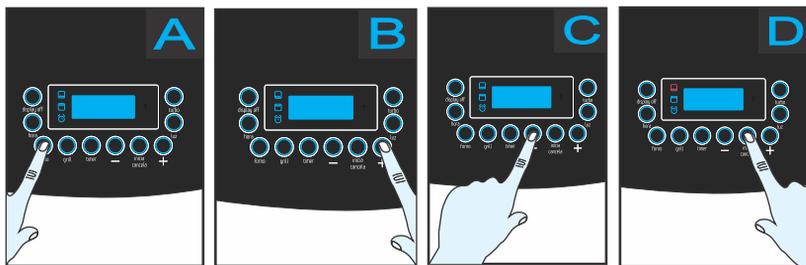
- Para configurar a hora, pressione a tecla "hora" (FIG. A)
- Em seguida pressione a tecla  para aumentar (FIG.B) ou  para diminuir (FIG.C), até chegar ao horário desejado.
- Após, pressione a tecla "inicia/cancela" para iniciar (FIG.D).



Funcionamento

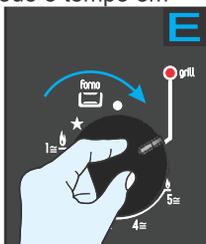
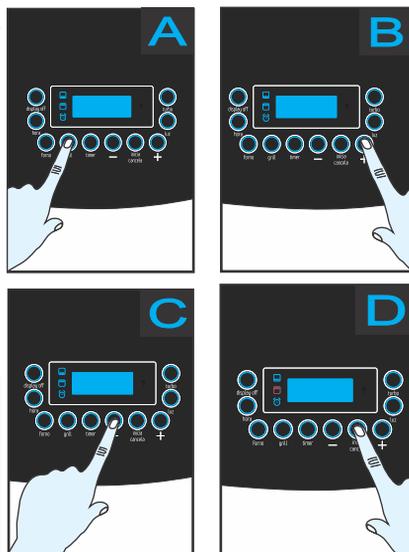
Forno

- A função forno permite programar um controlador de tempo regressivo para o funcionamento do forno. Ao final do tempo programado, a chama do forno será apagada automaticamente.
- Para acionar a função forno, primeiramente ligue o queimador do forno (Ver PÁG. 4). Em seguida pressione o tecla "forno" (FIG. A). O display com o tempo ficará intermitente.
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG.B) ou diminuindo (FIG.C), até chegar ao tempo desejado.
- Pressione a tecla "inicia cancela" para iniciar (FIG.D).
- O símbolo indicativo de funcionamento do forno  estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.
- Quando finalizada a função "Forno" o manipulador permanecerá na graduação selecionada sem fluxo de gás, devendo ser reposicionado na posição fechado após o desligamento.



Grill elétrico

- A função grill elétrico permite programar um controlador de tempo regressivo para o funcionamento do grill. Ao final do tempo programado, o grill será desligado automaticamente.
- Para acionar o grill, primeiramente deve-se pressionar a tecla "grill" (FIG. A).
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG.B) ou diminuindo (FIG.C), até chegar ao tempo desejado.
- Após, pressione a tecla "inicia cancela" para iniciar (FIG.D).
- Pressione e gire o manipulador do forno para direita (sentido horário) para acionar o grill (FIG.E). O display do grill em vermelho ficará ligado durante a utilização.
- O símbolo indicativo de funcionamento do grill elétrico  estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.

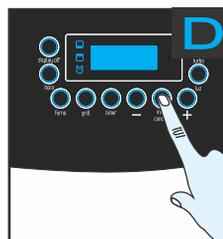
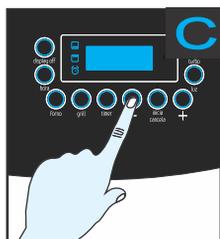
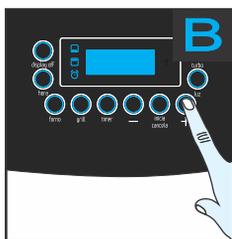
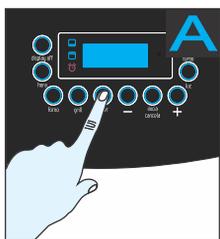


- Quando finalizada a função "Grill" o manipulador permanecerá na posição Grill (FIG. E), sem o funcionamento da resistência, devendo ser reposicionado na posição desligado.

Funcionamento

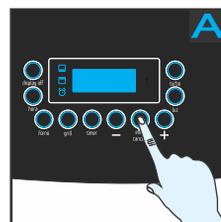
Timer

- Marca o tempo de cozimento de um alimento, informando através de aviso sonoro o fim do tempo programado.
- Para acionar o timer, pressione a tecla "timer" (FIG.A).
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG.B) ou diminuindo (FIG.C), até chegar ao tempo desejado.
- Após, pressione a tecla "inicia / cancela" para iniciar (FIG.D).
- O símbolo indicativo de funcionamento do timer  estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.
- O timer não desliga nenhuma das funções.



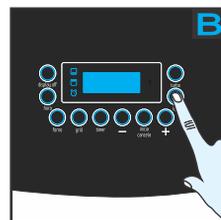
Inicia / Cancela

- A função inicia / cancela é utilizada para dar início ou término à uma função.
- Para iniciar uma função, deve-se pressionar a tecla "inicia / cancela" (FIG. A) após a seleção da função desejada.
- Para terminar uma função, deve-se pressionar a tecla "inicia / cancela" (FIG. A).



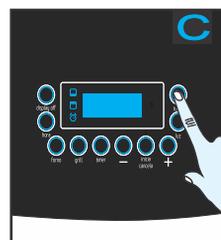
Luz

- Para ligar ou desligar a luz, pressione a tecla "luz" (FIG. B).



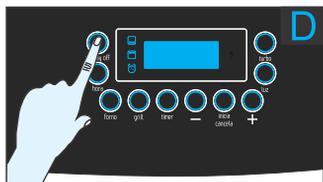
Turbo Forno

- Para acionar o turbo forno, pressione a tecla "turbo" (FIG. C).
- O turbo forno ou convecção, pode ser acionado junto com a função forno ou função grill.
- Após a utilização do forno, não esqueça de desligar o turbo forno.



Display off

- O display off é utilizado para desligar a luminosidade do controlador digital. Para acionar pressione a tecla "Display off" (FIG. D).
- Display off não funciona se alguma função estiver em funcionamento.
- Para ligar o controlador digital, basta pressionar qualquer tecla.



Limpeza e Manutenção

Limpeza geral do fogão

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plugue da tomada elétrica. Para a limpeza das partes de vidro, esmaltadas e laterais, utilize um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro.
- 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, Espalhadores e Trepes 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 trempes 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.
 - Conserve 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 mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

Limpeza do forno

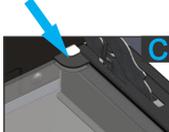
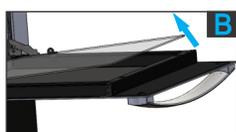
- Para limpeza das prateleiras, do chão do forno e a parte superior do forno, usar panos ou esponjas com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

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.)
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada.
- Retire o vidro com cuidado até removê-lo totalmente (FIG. B).
- Para a montagem, execute a operação contrária.

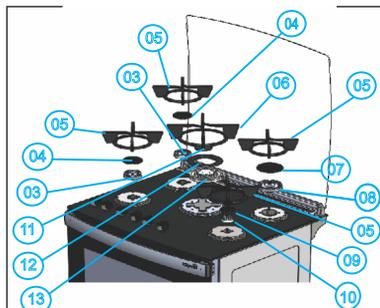
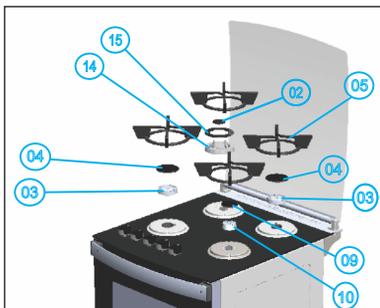


Observação:

- 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).

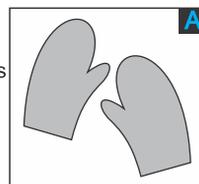
Acessórios



Item	Descrição	Quantidade	FOGÃO 4 BOCAS	FOGÃO 5 BOCAS
01	Manual de instruções	01	X	X
02	Espalha chama interno miniwok 3KW	01	X	
03	Copo de alumínio 1.7KW	02	X	X
04	Espalha chama 1.7KW	02	X	X
05	Trempe ferro fundido lateral	04	X	X
06	Trempe ferro fundido central	01		X
07	Espalha chama 3KW	01		X
08	Copo de alumínio 3KW	01		X
09	Espalha chama auxiliar 1KW	01	X	X
10	Copo de alumínio 1KW	01	X	X
11	Espalha chama interno 3.3KW	01		X
12	Espalha chama externo 3.3KW	01		X
13	Copo de alumínio 3.3KW	01		X
14	Copo de alumínio miniwok 3KW	01	X	
15	Espalha chama externo miniwok 3KW	01	X	

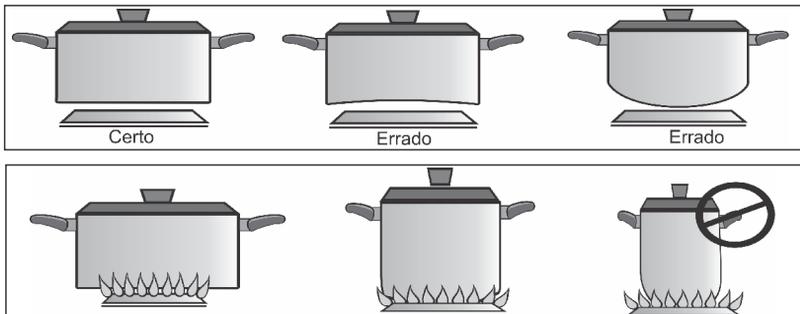
Instruções de Segurança

- 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, puxador 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 ao acúmulo de gás no queimador, pode ocorrer uma explosão.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Quando for manusear ou retirar recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras (FIG. A).

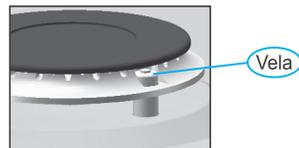


Instruções de Segurança

- 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.



- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão. Não seguir esta instrução pode trazer danos a sua coluna e ferimentos.
- Retire todos os plásticos 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.
- **Se os queimadores da mesa não acenderem, verifique se os espalhadores estão devidamente encaixados na base.**
 - 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 incendie, 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.
 - 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.

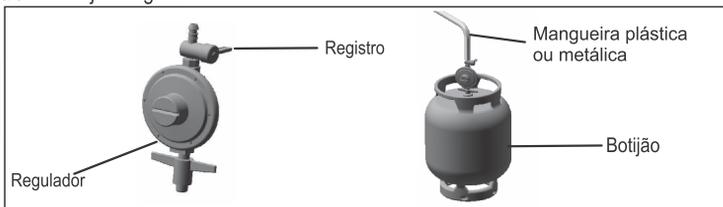
Instruções de Segurança do Forno

- **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 deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento.
- 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.

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;
 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 de 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 no fogão

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

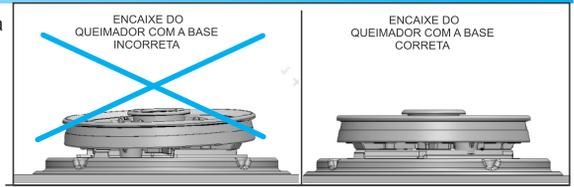
CAUSA	PROBLEMA	O queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as panelas	Chama baixa ou se apagando
O gás está no fim		✗		✗	✗
Os queimadores estão sujos ou molhados		✗	✗	✗	
O registro do gás está fechado		✗			
O registro do gás está com data de validade vencida		✗		✗	✗
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. Mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

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

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

Obs.: Todas as medidas em centímetros

	Largura	Profundidade	Altura	Forno	Tampa aberta	Peso(Kg)
				Litros	Altura	Líquido
Fogão 4 bocas (Embutir)	60,0	68,3	67,1	82,5	--	32,5
Fogão 5 bocas (Embutir)	80,0	68,3	67,1	119,5	--	42,0
Fogão 4 bocas	56,0	68,3	95,0	82,5	151,5	38,8
Fogão 5 bocas	76,0	68,3	95,0	119,5	151,5	58,3

Potências dos Queimadores

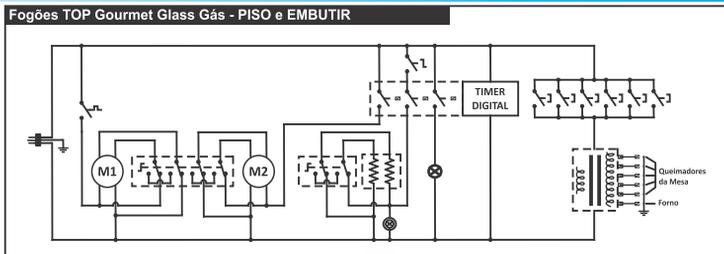
Queimador 1.7 KW
Queimador 3.3 KW
Queimador 3 KW
Queimador 1 KW

Queimador miniwok 3 KW
Queimador do forno 4BC 3 KW
Queimador do forno 5BC 3.3 KW

Características elétricas

	Tensão 127 V	Tensão 220 V
Potência lâmpada (W) 4 e 5 bocas	15	15
Potência motor de refrigeração (W) 4 bocas	18	18
Potência motor de refrigeração (W) 5 bocas	23	23
Potência da resistência elétrica (W) 4 e 5 bocas	985	760

Diagrama elétrico



Simbologia	
	Lâmpada E14 15W 127 ou 220V~
	Plug 2P+T 3A
	Aterramento
	Elemento
	Interruptores Rotativos da Usina
	Interruptor Rotativo do Grill
	Termostato de Atuação Automática
	Relés do Timer Digital
	Motor do Ventilador de Resfriamento
	Motor do Turbo Forno
	Resistência de Grill
	Lâmpada Piloto do Grill
	Usina
	Chave Seletora de Tensão 1
	Chave Seletora de Tensão 2

Tabela de Tensões		
Tensão de Referência	Tensão Mínima	Tensão Máxima
127V~ / 60Hz	116V~	133V~
220V~ / 60Hz	201V~	231V~

Este produto está projetado para ser ligado de acordo com as tensões estabelecidas por norma, suportando oscilações de tensão conforme os limites da tabela acima.

Importante

- Antes de ligar o fogão TOP Gourmet Glass Gás na tomada, confira a tensão de sua residência e ajuste a chave posicionada na parte de trás 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 alimentação passar por trás do fogão.

Certificado de Garantia

A ATLAS garante estar entregando aos seus consumidores um produto **para uso doméstico** em perfeitas condições de uso e adequado aos fins que se destina.

A confiança que a empresa tem na qualidade de seus produtos permite conceder garantia total de 1 (um) ano, sendo esta dividida em 90 (noventa) dias iniciais de garantia legal e garantia contratual de mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias. A garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal.

1.0 - GARANTIA LEGAL

Todo e qualquer defeito aparente ou de fácil constatação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão da nota fiscal ao consumidor final, nos termos da Lei nº8.708 de 11 de setembro de 1990.

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

Para transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás, há necessidade de transformação no produto, ou seja, a troca dos injetores de gás, sendo que a primeira troca no prazo de garantia legal de 90 dias é concedida pela Atlas, que disponibilizará o atendimento e serviço para troca dos injetores, não responsabilizando-se por custos relativos a despesas com mão de obra, materiais, peças de 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 200 8111**

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 200 8111



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

