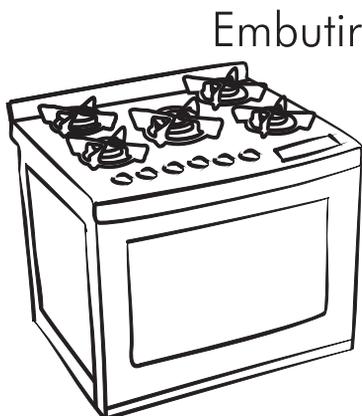
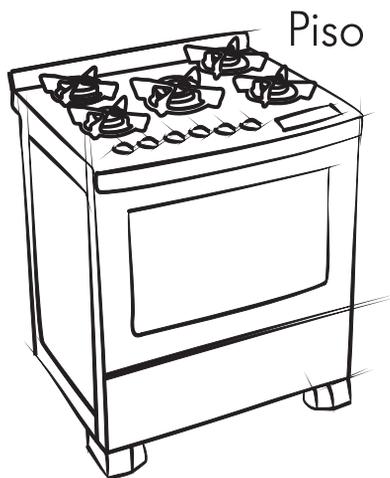




**ATLAS**<sup>®</sup>  
ELETRODOMÉSTICOS

— MANUAL DO CONSUMIDOR —

TOP. *gourmet*  
**glass**



---

**Leia atentamente o manual  
antes de utilizar o produto**

---



Atendimento Online Atlas:

 [atlas.ind.br](http://atlas.ind.br)

Serviço de Atendimento ao Consumidor

0800 707 1696

Horário de atendimento ao consumidor:

Segunda a sexta-feira das 8:00 às 18:00h.

# Parabéns !

Você acaba de adquirir um produto com 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.

## 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

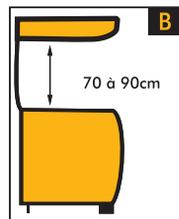
Instalação fogão piso . . . . .	02
Instalação fogão de embutir . . . . .	03
Nichos . . . . .	04
Instalação fogão de embutir . . . . .	08
Acendimento superautomático . . . . .	09
Lâmpada no forno . . . . .	09
Funcionamento . . . . .	10
Forno . . . . .	10
Registro do forno . . . . .	10
Acendimento do forno . . . . .	10
Acendimento superautomático do forno . . . . .	10
Acendimento manual do forno . . . . .	11
Utilização do forno . . . . .	11
Turbo forno . . . . .	11
Grill elétrico . . . . .	11
Sistema de ventilação . . . . .	11
Montagem das grades do forno . . . . .	12
Acendimento superautomático dos queimadores da mesa . . . . .	12
Controle gradual da chama . . . . .	12
Painel Soft Touch . . . . .	13
Ajuste do relógio . . . . .	13
Forno . . . . .	13
Grill elétrico . . . . .	14
Timer . . . . .	14
Inicia/cancela . . . . .	15
Luz . . . . .	15
Turbo forno . . . . .	15
Display off . . . . .	15
Acessórios . . . . .	15
Limpeza e manutenção . . . . .	16
Limpeza geral do fogão . . . . .	16
Limpeza da forno . . . . .	16
Limpeza da mesa de vidro . . . . .	16
Limpeza do vidro interno da porta . . . . .	17
Cuidados com a panela . . . . .	17
Instruções de segurança . . . . .	18
Instruções de segurança do forno . . . . .	18
Cuidados com o gás . . . . .	19
Problemas nos fogões . . . . .	19
Especificações técnicas . . . . .	20
Potência dos queimadores . . . . .	20
Características elétricas . . . . .	20
Diagrama elétrico . . . . .	20
Certificado de garantia . . . . .	21

## CARACTERÍSTICAS

- Acendimento superautomático;
- Luz no forno;
- 1 (uma) grade auto deslizante;
- 1 (uma) grade deslizante;
- Painel Soft Touch (touchscreen);
- Trempe individuais (ferro fundido);
- Turbo forno;
- Grill elétrico;
- Visor total;
- Testeiro.

## INSTALAÇÃO - FOGÃO DE PISO

- Confira antes de instalar o produto, na etiqueta de identificação que está 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 5 cm (cinco centímetros) nas laterais e traseira do fogão. (Fig.A)
- Deixe um espaço livre de 70 (setenta) a 90 cm (noventa centímetros) 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.



### Ligação do gás

- Utilize braçadeiras para ligar 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 de 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, pois esta resiste a uma temperatura de até 70°C (setenta graus Celsius) e o calor que se concentra na parte traseira do fogão alcança temperaturas mais elevadas, podendo causar o detretimento da mangueira e consequentemente eventual acidente (Fig. D);
- **Obs.: Caso não seja possível evitar a passagem da mangueira pela parte traseira do fogão, se faz indispensável o uso de mangueira metálica flexível conforme NBR 14177 (Fig. F). Não utilizar mangueira plástica revestida de metal (Fig. G);**
- O regulador de pressão do botijão deve sempre ter gravado o código NBR 8473 (Fig. E);

### Alimentação por Gás Natural (GN)

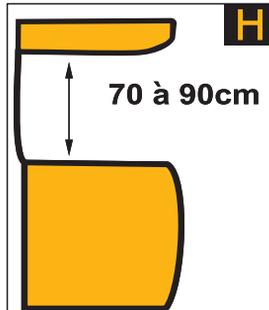
- Os fogões Atlas são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado (GLP). Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme esta informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando [www.atlas.ind.br](http://www.atlas.ind.br) (Área de Atendimento ao Consumidor) ou entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor através do **0800.707.1696** antes de utilizar o produto. Este serviço de conversão compreende exclusivamente a troca de itens do fogão, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação na rede de gás de sua residência.

### Utilize cilindro de gás P13



### OS FOGÕES DE EMBUTIR SOMENTE DEVEM SER INSTALADOS SEGUINDO AS ORIENTAÇÕES DA EQUIPE TÉCNICA DA ATLAS ATRAVÉS DO NÚMERO 0800 707 1696

- Confira antes de instalar o produto, na etiqueta de identificação que está localizada na parte traseiro 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 (setenta) a 90 cm (noventa centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. H).
- 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.



#### Antes de ligar para o SAC, verifique:

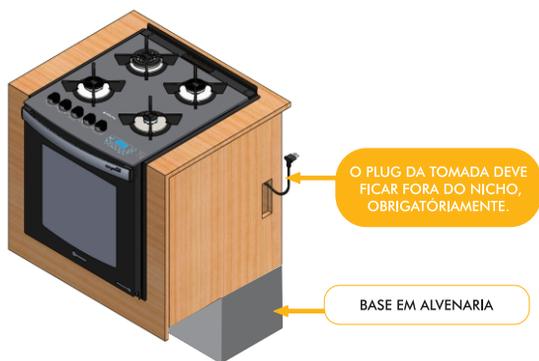
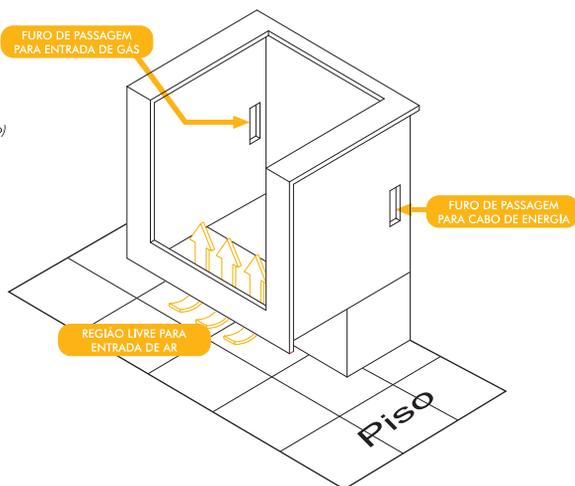
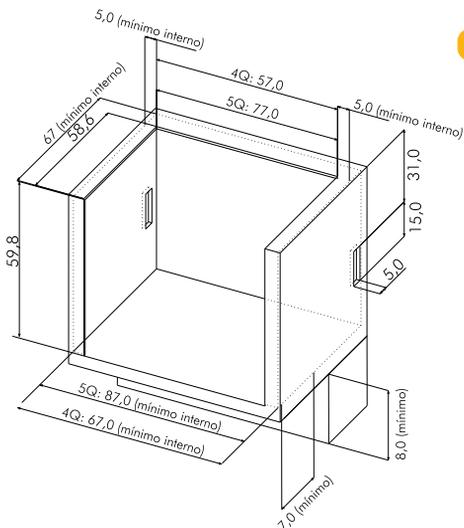
- Se as dimensões e características do móvel estão conforme especificado neste manual.
- A instalação elétrica da sua residência.
- A posição do registro/saída de gás.
- Se possui todos as peças necessárias para instalar seu fogão.
- Prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o seu fogão.
- 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.

**OBSERVAÇÃO.:** Se a instalação for feita sem o auxílio técnico da equipe técnica da Atlas, ou fora das especificações contidas neste manual, o produto não estará coberto pela garantia se houver danos decorrentes da instalação inadequada, caracterizando mau uso.

## NICHO - OPÇÃO 1

### ARMÁRIO COM BASE EM ALVENARIA COM RODAPÉ RECUADO. (Dimensões em centímetros)

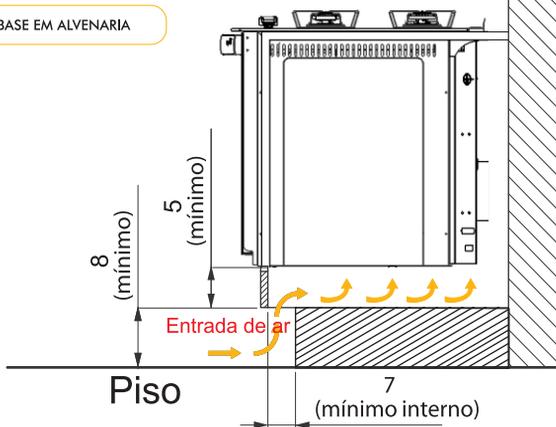
Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



Vista lateral do fogão montado no nicho

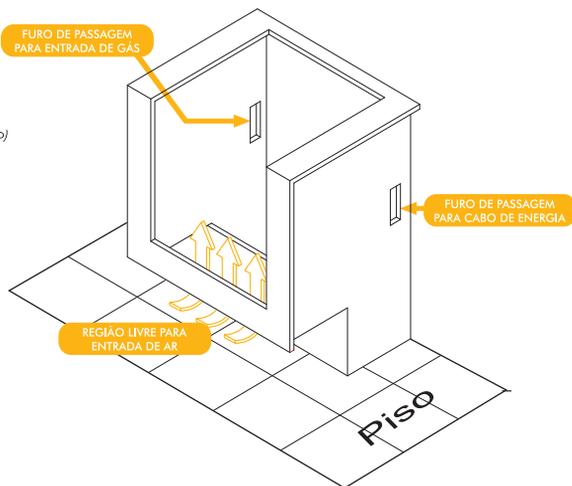
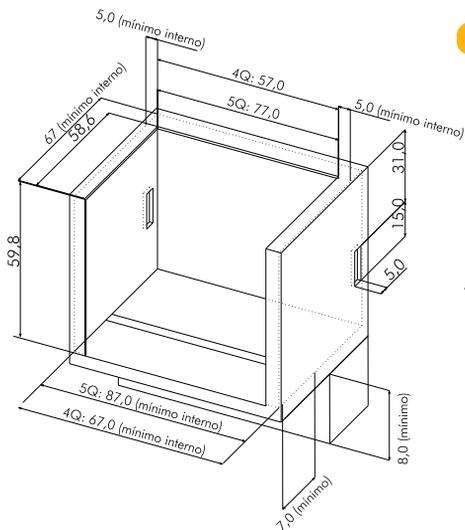
Parede

**⚠️ ATENÇÃO!**  
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.



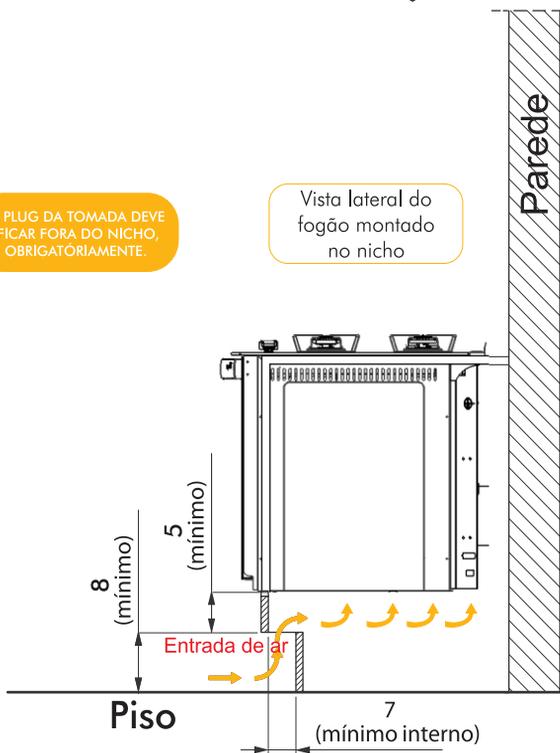
## ARMÁRIO COM RODAPÉ RECUADO (Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



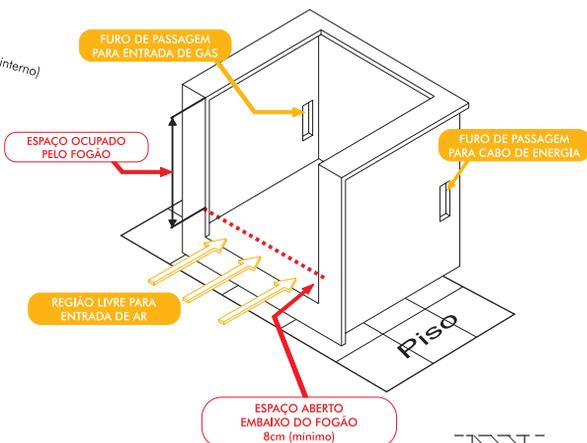
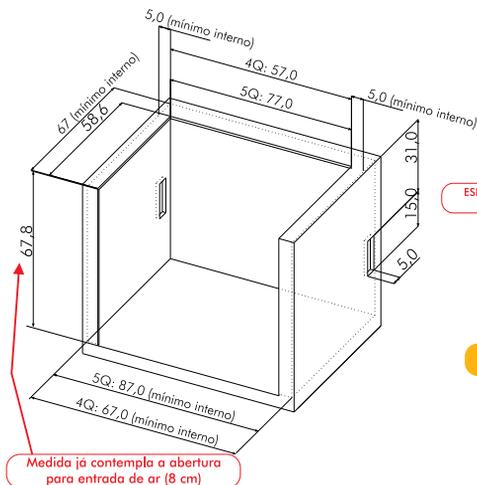
Vista lateral do fogão montado no nicho

**⚠️ ATENÇÃO!**  
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.



## ARMÁRIO SEM RODAPÉ (Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.

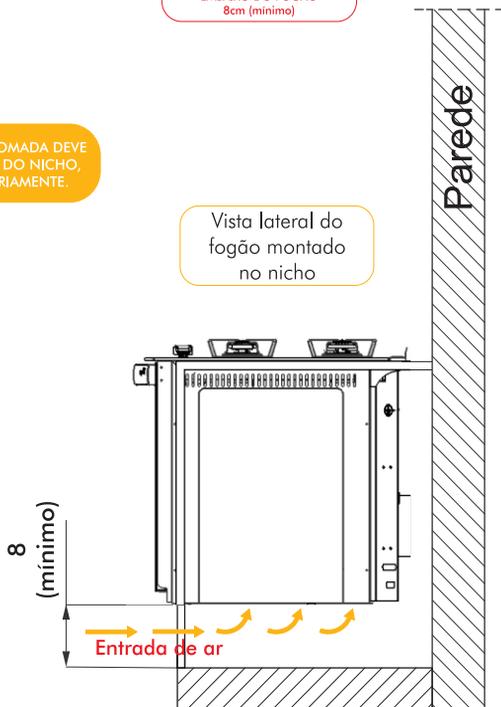


O PLUG DA TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHO, OBRIGATORIAMENTE.



REGIÃO LIVRE PARA ENTRADA DE AR

Vista lateral do fogão montado no nicho



### ATENÇÃO!

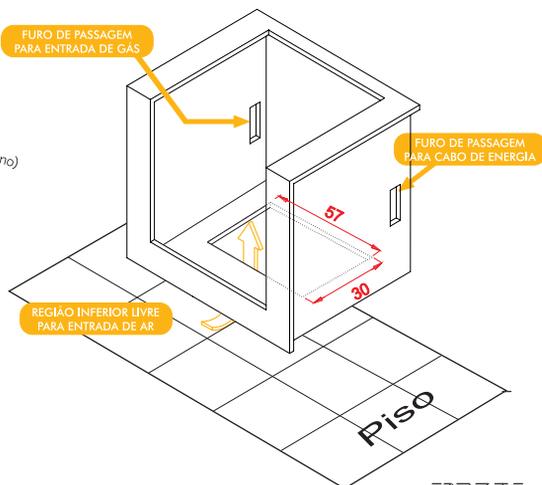
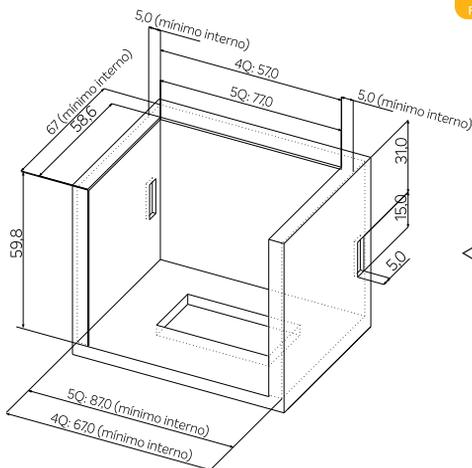
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.

Piso

## NICHO - OPÇÃO 4

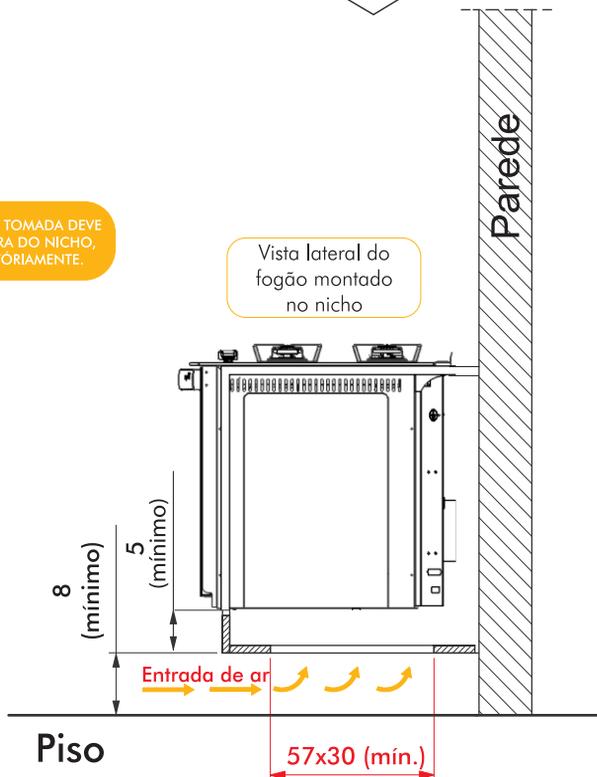
### ARMÁRIO SUSPENSO COM ABERTURA INFERIOR (Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



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

Vista lateral do fogão montado no nicho



### ATENÇÃO!

As dimensões do nicho 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 vazamentos e choque elétrico;

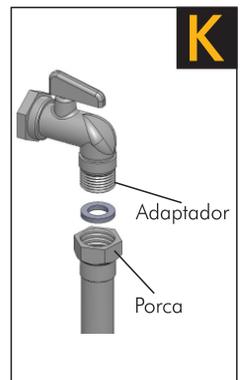
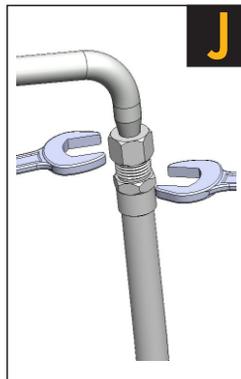
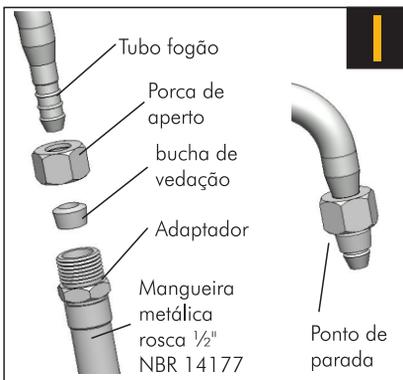


**ATENÇÃO:** Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica (PVC) ou mangueira plástica (borracha) revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos.

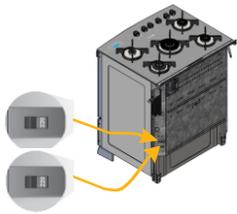


### MANGUEIRA METÁLICA FLEXÍVEL (Conforme NBR 14177)

- Os fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível conforme 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 I, J e K);
  - Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para fazer a conversão do fogão para gás natural (GN) 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. Este serviço de conversão compreende exclusivamente a troca de itens do fogão, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência.
  - Para instalar a mangueira metálica, siga o esquema abaixo e certifique-se que as peças estejam corretamente fixadas e sem vazamentos.
- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig. I);
- Com ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. J);
- Com ferramentas adequadas, rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. K);



# INSTALAÇÃO



Este 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 127 V (cento e vinte e sete Volts) ou 220 V (duzentos e vinte Volts), conforme a tensão da sua residência.

**Não altere as chaves seletoras com o produto ligado na tomada.**

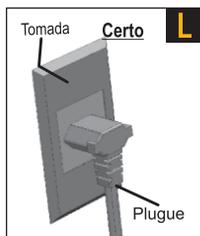
- Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.
- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricitista especializado.

**Nunca use tomadas T ou benjamins (Figs. L, M)**

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. N) poderá prejudicar o desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual.**

**Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão.**



## 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 (uma) lâmpada 220 V 15 W (Esta lâmpada atende as 2 tensões - 127 V e 220 V). Se sua residência possuir a tensão 127 V (cento e vinte e sete Volts), a lâmpada 220 V (duzentos e vinte Volts) ficará com pouca luminosidade, podendo ser substituída por uma lâmpada 127 V (cento e vinte e sete Volts).

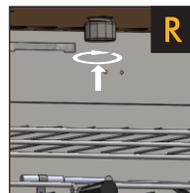
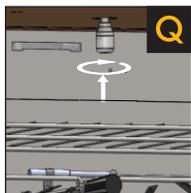
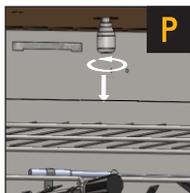
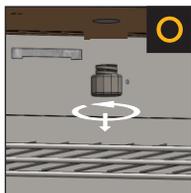


**ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- 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: 15 W (quinze Watts), 127 V (cento e vinte e sete Volts) ou 220 V (duzentos e vinte Volts) (conforme tensão da sua residência) com rosca E-14.

## 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. O).
- Remova a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário para (esquerda) (Fig. P).
- Rosqueie com cuidado a nova lâmpada, girando-a no sentido horário (para direita) (Fig. Q).
- Em seguida rosqueie o protetor da lâmpada no sentido horário (para direita) (Fig. R).



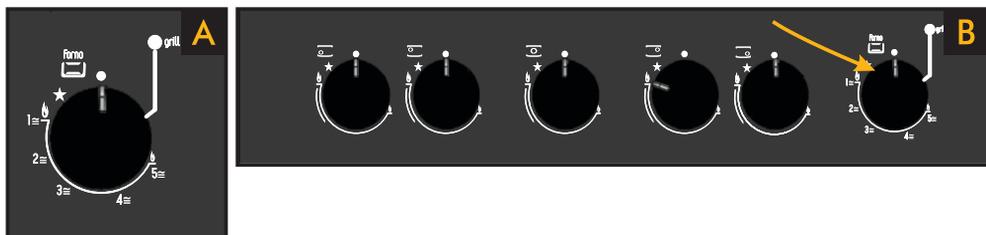
# FUNCIONAMENTO

## Forno

- O forno do fogão possui esmalte antiaderente que não permite que a gordura grude, facilitando sua remoção.
- O limpa fácil é aplicado em toda área interna e porta do forno.
- Esse produto possui um sistema de ventilação automático. Na falta de energia elétrica esse sistema não irá funcionar e a temperatura externa do fogão ficará elevada.

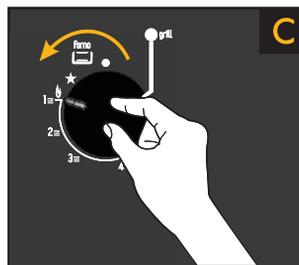
## Registro do forno

- Controle de temperatura em 5 (cinco) posições (Fig. A).
- Manipulador do forno na parte superior da mesa (Fig. B)



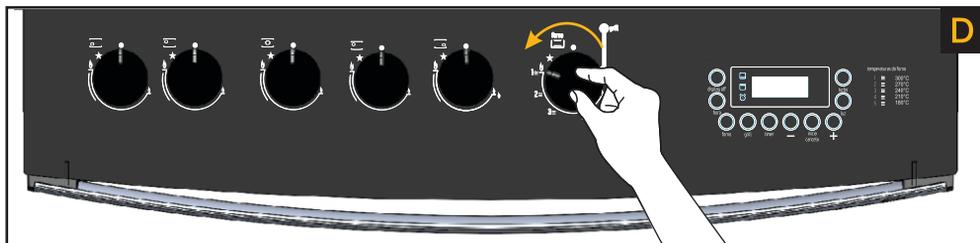
## Acendimento do forno

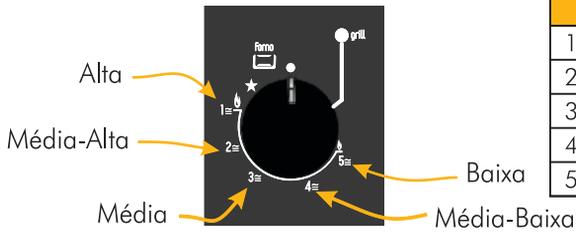
- O dispositivo válvula de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um dos componentes indispensáveis para o seu funcionamento.
- Neste produto o gás somente é liberado quando o manipulador é pressionado contra a mesa e girado no sentido anti-horário (para a esquerda) (Fig. C) até a posição chama máxima (1). Assim, que a chama estiver acesa é necessário que o manipulador fique pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos, para evitar que a mesma se apague.
- O acionamento do controlador regressivo do forno é opcional. Para detalhes de seu acionamento verificar (Pág. 14).



## Acendimento superautomático do forno

- Com a porta do forno aberta, pressione e gire o manipulador do forno mantendo-o pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos para que a chama permaneça acesa.
- Caso o queimador não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador na posição fechada, manter a porta do forno aberta e repetir o procedimento após 01 (um) minuto.

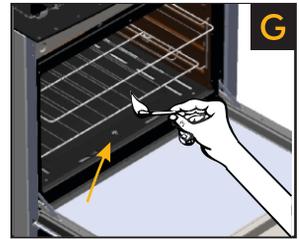




	Posição	Temp. Média (°C)
1	Alta	280 a 300
2	Média Alta	255 a 280
3	Média	230 a 255
4	Média-Baixa	205 a 230
5	Baixa	180 a 205

## 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 por no mínimo 10 (dez) segundos até que a chama se mantenha 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 do forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento durante 15 (quinze) 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 para não encostar no fundo ou as laterais do forno, garantindo assim um assado uniforme;
- Não encoste o assado no fundo ou nas laterais do forno.



### ATENÇÃO:

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

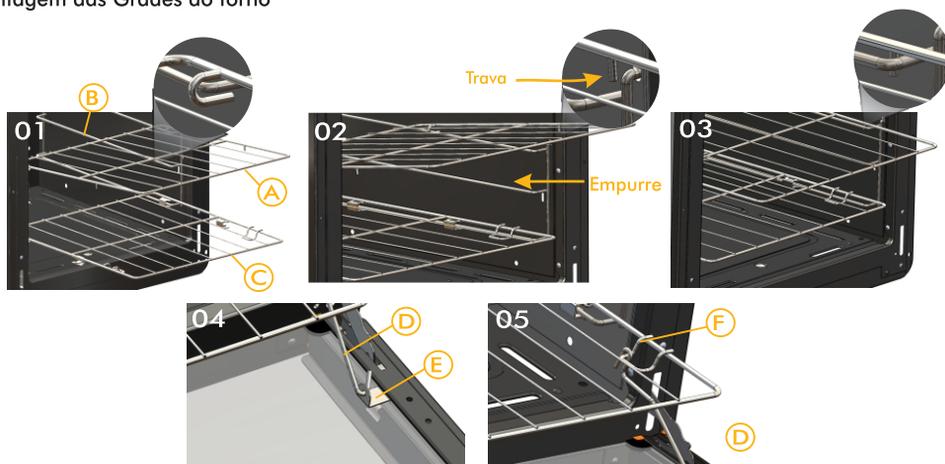
- O grill elétrico deve ser utilizado para dourar e gratinar alimento no forno.
- Grill elétrico não funciona com o modo gás ligado.
- Na falta de energia elétrica o grill elétrico não funcionará.

## 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 (sessenta graus Celsius).
- O sistema de ventilação permanecerá ligado até a temperatura do forno ficar abaixo de 45°C (quarenta e cinco graus Celsius), mesmo que o forno esteja ligado.

# 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 a figura 02.
- A Grade superior pode ser trocada de nível, basta removê-la e colocá-la no nível desejado.

### Grade Inferior

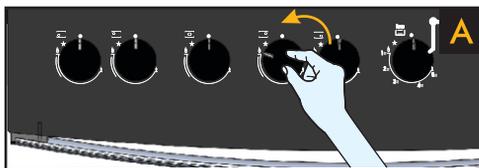
- Encaixe a Grade inferior (C) nas guias (B) no arame inferior, empurrando-a para dentro do forno (Fig. 01).
- A grade inferior não pode ser trocada de nível.

### 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.

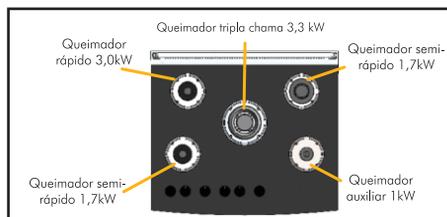
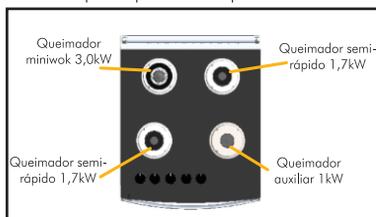
### Acendimento superautomático dos queimadores da mesa

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



### Controle gradual da chama

○ 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 queimadores)

Este queimador é caracterizado pelos 03 (três) anéis de chamas, os quais possibilitam eficiência e rapidez na preparação de alimentos e na economia de gás. Quando o queimador tripla chama estiver em funcionamento, acompanhe o cozimento para que não ocorra a queima dos alimentos.

## PAINEL SOFT TOUCH

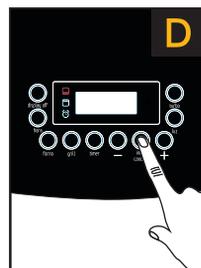
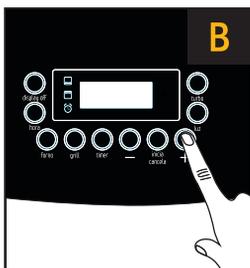
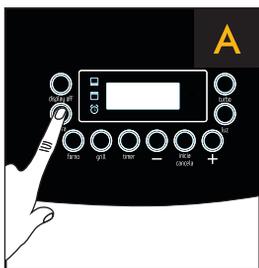
- O Painel Soft Touch possui comando por touch screen. Pressionando suavemente o dedo sobre as teclas, elas acendem no display e suas respectivas funções são acionadas.
- Na falta de energia elétrica o controlador digital não irá funcionar, assim todas as funções que estavam sendo utilizadas serão finalizadas



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

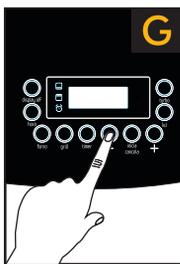
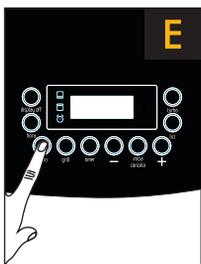
### Ajuste do relógio

- 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  para iniciar (Fig. D).



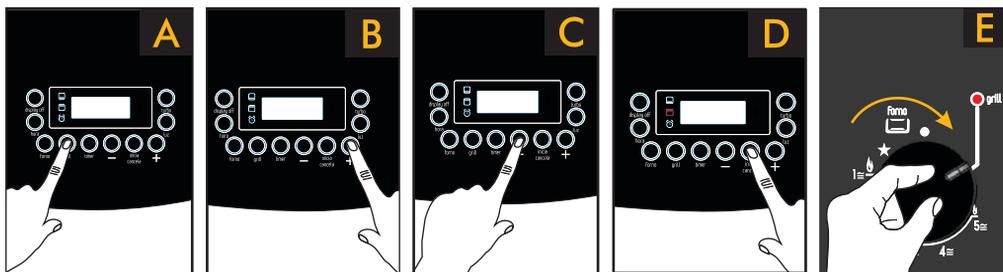
### Forno

- 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. 12). Em seguida pressione a tecla Forno (FIG. E). O display com o tempo ficará intermitente.
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG. F) ou diminuindo (FIG. G), até chegar ao tempo desejado.
- Pressione a tecla  para iniciar (Fig. H).
- 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.



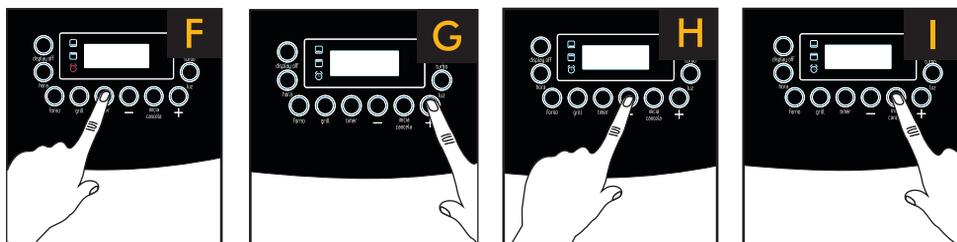
## Grill elétrico

- 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" 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.



## 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. F).
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (Fig. G) ou diminuindo (Fig. H), até chegar ao tempo desejado.
- Após, pressione a tecla "Inicia" para iniciar (Fig. I).
- 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.



## PAINEL SOFT TOUCH

### Inicia / Cancela

- A função inicia/cancela é utilizada para dar início ou término a 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

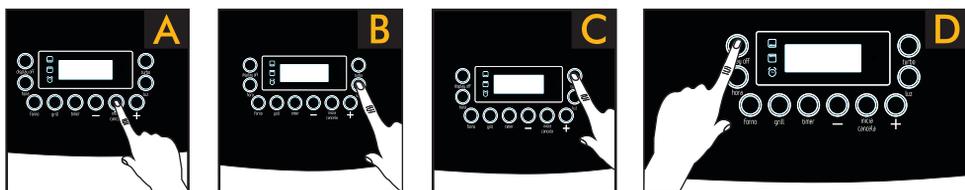
- Para ligar ou desligar a luz, pressione a tecla “Luz” (Fig. B)

### Turbo

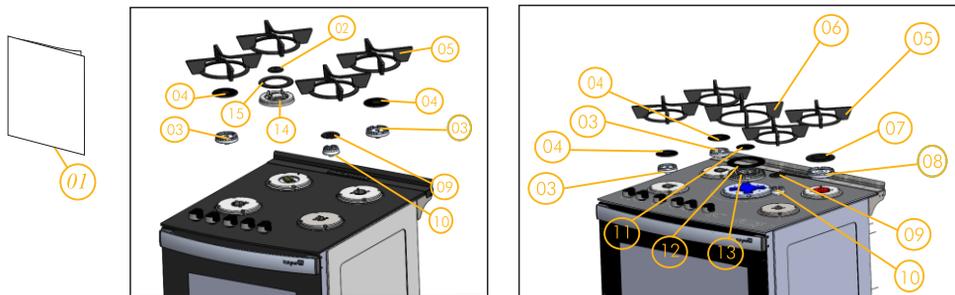
- Para acionar o turbo forno, pressione a tecla “turbo” (Fig. C).
- O turbo forno ou convecção, pode ser acionado junto com a função forno ou função grill.
- Após a utilização do forno, não esqueça de desligar o turbo forno.

### Display off

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



## ACESSÓRIOS



Item	Descrição	Quantidade Fogão 4Q	Quantidade Fogão 5Q
01	Manual de instruções	01	01
02	Espalha chama interno miniwok	01	01
03	Queimador semi-rápido	02	02
04	Espalha chama semi-rápido	02	02
05	Trempe ferro fundido	03	04
06	Trempe ferro fundido Tripla Chama	01	01
07	Espalha chama rápido	-	01
08	Queimador rápido	-	01
09	Espalha chama auxiliar	01	01
10	Queimador auxiliar	01	01
11	Espalha chama interno tripla chama	-	01
12	Espalha chama externo tripla chama	-	01
13	Queimador tripla chama	-	01
14	Queimador miniwok	01	-
15	Espalha chama externo miniwok	-	01

# 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, 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 (um) 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 (dez) 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 os queimadores ou prejudicar seu desempenho.
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás;



**ATENÇÃO:** - Não utilize máquina de limpeza a vapor.



**ATENÇÃO:** - Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno e vidro da mesa, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.

## Limpeza do forno

- Para limpar as grades, laterais, parte superior e inferior do forno, aguarde o esfriamento do produto. Utilize panos ou esponjas com sabão ou detergente neutros, após, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

## Limpeza da mesa

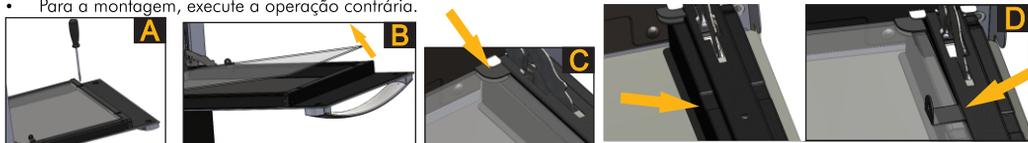
- Recomendamos que limpe a mesa do fogão regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la;
- Antes de efetuar a limpeza, desligue seu produto da rede elétrica;
- Retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa de vidro fria;
- Utilize sabão neutro e espalhe com um pano limpo e seco ou com papel toalha;
- Em seguida limpe com um pano úmido e seque com um pano limpo e seco, ou com a parte macia da esponja;
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo) para remover alguma sujeira impregnada;
- Evite derramar líquidos.
- Cuidado com as trempes de ferro fundido ou as de aço esmaltado. Nunca as deixe cair, pois poderão ser danificadas seriamente;
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa, pois devido ao papel reter calor, poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra.
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada;
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, pois a mesma poderá quebrar, bem como, evitar que esta sofra pancadas/batidas, principalmente nas suas bordas. Caso isso ocorra, poderá ocorrer a quebra ou trincar a mesa de vidro;
- Não utilizar a mesa de vidro como uma superfície de corte;



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

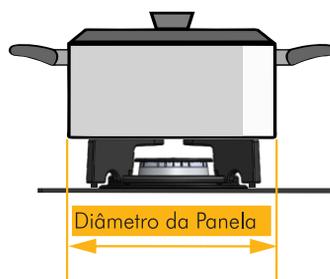
## Limpeza do vidro interno da porta

- 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.



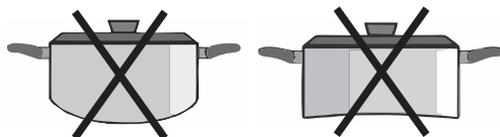
**⚠ ATENÇÃO:** Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno e vidro da mesa, já que eles podem resultar em quebra dos vidros e danos ao produto em geral.

## CUIDADOS COM A PAINELA



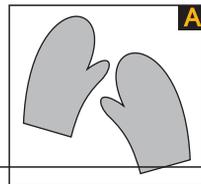
QUEIMADOR		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Auxiliar	14 a 18 cm	7,5 kg
B	Semi-rápido	16 a 20 cm	10 kg
C	Rápido	18 a 22 cm	13 kg
D	Miniwok	18 a 22 cm	13 kg
E	Tripla chama	22 a 24 cm	14 kg

- 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. Não é permitido neste produto o uso de panelas com base arredondada (concava ou convexa) e/ou irregulares, bem como anel de suporte, haja vista que não permitem estabilidade, podendo provocar acidentes.
- Não utilizar panelas de barro e ou qualquer outro modo de cocção que possa gerar uma alta concentração de calor e peso sobre a superfície da mesa. Essa concentração de calor e peso alto podem danificar a mesa de vidro, aumentando o risco de quebra.



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O fogão ÁTLAS 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, pois isto ajuda a evitar quaisquer incidentes;
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois se totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna podendo causar acidentes;
- 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 (quinze) 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.
- 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 queimaduras (Fig. A).

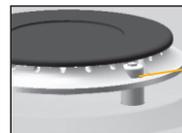


**ATENÇÃO:** Se a superfície da mesa estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.



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

- 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.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão. Não seguir esta instrução pode trazer danos a sua coluna ou 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 painéis 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 ou pano úmido. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente, ela se espalha podendo causar queimaduras.
- Não toque nos eletrodos 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.



Eletrodo

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO



**ATENÇÃO:** Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados 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 5 cm (cinco centímetros) 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.
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.
- 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. Use espuma feita com sabão. Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento ao consumidor.
- 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.

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



## PROBLEMAS NOS FOGÕES

Antes de entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), faça as seguintes verificações, seguindo a tabela abaixo:

CAUSA	PROBLEMA	O QUEIMADOR NÃO ACENDE	ACENDIMENTO AUTOMÁTICO NÃO FUNCIONA	CHAMA AMARELA MANCHANDO AS PAINÉLAS	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 A 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	

Causa das deformações nos queimadores e espalhadores:



**ATENÇÃO:**

Muito dos problemas de mau funcionamento do fogão devem-se aos reguladores de pressão do botijão gastos ou de má qualidade. Portanto, verifique se o regulador está em bom estado. Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O 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.



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medidas dos produtos (cm)			Volume do forno (litros)	Peso líquido (kg)
	Largura	Profundidade	Altura		
4Q embutir	60,0	68,3	64,9	82,5	34,5
5Q embutir	80,0	68,3	65,9	119,5	44,3
4Q piso	56,0	68,3	93,0	82,5	37,2
5Q piso	76,0	68,3	94,0	119,5	47,6

## POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

QUEIMADOR	Potência dos queimadores	
	Tipo do gás	
	GLP	GN
Queimador semi rápido	1,70 kW	1,70 kW
Queimador tripla chama	3,30 kW	3,00 kW
Queimador rápido	3,00 kW	2,70 kW
Queimador auxiliar	1,00 kW	1,00 kW
Queimador miniwok	3,00 kW	2,70 kW
Queimador do forno 4Q	3,00 kW	3,00 kW
Queimador do forno 5Q	2,65 kW	2,65 kW

## CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Nº de Queimadores	4Q		5Q	
Tensão (V)	127	220	127	220
Corrente (A)	8,2	3,6	8,3	3,6
Frequência (Hz)	60			
Resistência do Grill (W)	1000	750	1000	750
Lâmpada do Forno (W)	15	15	15	15
Motor Turbo Forno (W)	14	10,5	14	10,5
Cooler (W)	6,8	5,6	14,2	9,9
Usina (W)	7	15	7	15

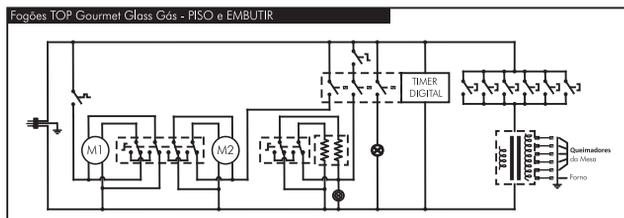
Tabela de tensões		
Tensão Nominal	Tensão Mínima	Tensão Máxima
127 V~/60 Hz	116 V~	133 V~
220 V~/60 Hz	201 V~	231 V~

Este produto está projetado para ser ligado de acordo com as tensões especificadas 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 terra eficiente, conforme normas da ABNT;
- Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão.

## DIAGRAMA ELÉTRICO



### Simbologia

⊗ Lâmpada E14 15W 127 ou 220V~

⏏ Plugue 2P+T 3A

↓ Aterramento

⏏ Eletrodo

⏏ Interruptor Rotativo da usina

⏏ Interruptor Rotativo do Grill

⏏ Termostato de Atuação Automática

⏏ Relés do Timer Digital

(M) Motor do Ventilador de Resfriamento

(M) Motor do Turbo Forno

⊗ Resistência do Grill

⊗ Lâmpada Piloto do Grill

⏏ Usina

⏏ Chave Seletora de Tensão 1

⏏ Chave Seletora de Tensão 2

# CERTIFICADO DE GARANTIA

A 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 nº 8.708 de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor.

Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal de 90 (noventa) dias, serão prestados gratuitamente pelo Serviço Autorizado Atlas.

Os vícios decorrentes da CULPA EXCLUSIVA DO CONSUMIDOR são excludentes de responsabilidades do fornecedor, de modo que ocorrerá a extinção da garantia da legal e consequentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, § 3º, inciso III da Lei nº 8.708 de 11 de setembro de 1990.

### 1.1 ATENÇÃO:

Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado/botijão (GLP). Caso haja necessidade da transformação do fogão para Gás Natural ou outro tipo de Gás recorra ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do 0800.707.1696 ou pelo Canal de Atendimento Online para solicitar a conversão do gás antes da instalação. A primeira conversão é concedida gratuitamente, desde que realizada no prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias, contados da emissão da Nota Fiscal. A cobertura compreende somente as modificações necessárias para transformação do fogão, qual seja apenas a troca dos injetores de gás.

A ATLAS não se responsabiliza pelos custos relativos às peças e/ou componentes extras como regulador de pressão, mangueiras, conexões, braçadeiras, mão-de-obra, materiais, adaptações necessárias à preparação do local ou a instalação do produto.

## 2.0 GARANTIA CONTRATUAL

A Garantia Contratual de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos, iniciando-se após o decurso dos 90 (noventa) dias iniciais da Garantia Legal.

Dentro da Garantia Contratual os atendimentos para os DEFEITOS FUNCIONAIS serão efetuados **mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.**

Assim, as CONDIÇÕES abaixo merecem ATENÇÃO para que haja a correta utilização desta garantia:

### 3.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

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

- 3.1 Reposição de vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;
- 3.2 Despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos no serviço autorizado;
- 3.3 Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do fogão decorrentes da falta de limpeza e excessos de resíduos, uma vez que são ocasionados por culpa exclusiva do consumidor.
- 3.4 Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, será realizada a cobrança da visita técnica;

### 4.0 EXTINÇÃO DE GARANTIA

Extingue-se a garantia se o 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 accidental, 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, ficam de inteira responsabilidade do consumidor.

(Termo de garantia elaborado de acordo com a Lei 11.785/08 que altera o § 3º do Artigo 54 do Código de Defesa do Consumidor, definindo tamanho mínimo de caracteres para contratos de adesão).

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



#### POLÍTICA 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, ambientais e estatutários,
- \* Gerando satisfação aos seus clientes com retorno aos acionistas e;
  - \* Valorização dos colaboradores e sociedade. (REV.00)

ROD BR 158, km 508 Bairro Industrial - Pato Branco, Paraná - Brasil - CEP 85504-670  
CNPJ: 78.242.849/0001-69 IE: 31604423-94

**[www.atlas.ind.br](http://www.atlas.ind.br)**