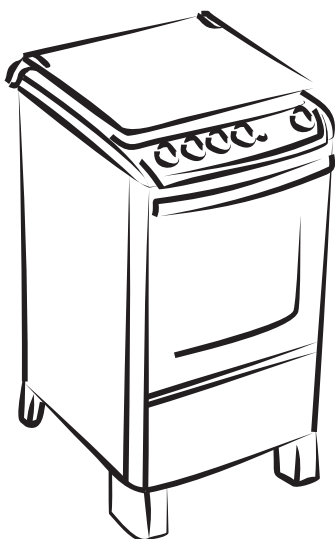




ATLAS[®]
ELETRODOMÉSTICOS

Fastcook



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



Atendimento Online Atlas:

 atlas.ind.br

Serviço de Atendimento ao Consumidor

0800 707 1696

Horário de atendimento ao consumidor:

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

Parabéns !

Você acaba de adquirir um produto com alta tecnologia e experiência de quem fabrica fogões desde 1950. Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico ATLAS. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes produtos e garantir uma maior vida útil. A utilização dos fogões domésticos sem a leitura do Manual coloca em risco a eficiência e a vida útil do produto. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

ÍNDICE

Tabela de produtos.....	Pg 1	Primeira limpeza da mesa.....	Pg 5
Instalação.....	Pg 1	Limpeza da mesa.....	Pg 5
Instalação e uso.....	Pg 2	Grades.....	Pg 5
Ligação do Gás.....	Pg 2	Acessórios.....	Pg 6
Instalação Elétrica.....	Pg 2	Instruções de segurança.....	Pg 6
Proteção mesa inox.....	Pg 2	Cuidados com o gás.....	Pg 7
Funcionamento.....	Pg 3	Problemas nos fogões.....	Pg 7
Forno.....	Pg 3	Especificações técnicas.....	Pg 8
Acendimento do forno.....	Pg 3	Potência dos queimadores.....	Pg 8
Instruções de segurança do forno.....	Pg 4	Diagrama de ligação dos fogões.....	Pg 8
Utilização do forno.....	Pg 4	Certificados de garantia.....	Pg 9
Acendimento dos queimadores.....	Pg 4	Garantia legal.....	Pg 9
Acendimento dos queimadores da mesa.....	Pg 4	Garantia contratual.....	Pg 10
Controle gradual da chama.....	Pg 4	Garantia contratual não cobre.....	Pg 10
Limpeza e manutenção.....	Pg 4	Extinção da Garantia.....	Pg 10
Limpeza geral do fogão.....	Pg 4	Política da qualidade.....	Pg 11
Como limpar o forno.....	Pg 5		

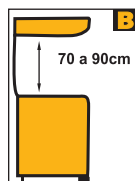
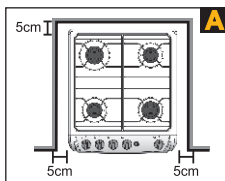
TABELA DE PRODUTOS

Modelos	Acessórios							
	Fastcook 4Q	Fastcook 5Q	Fastcook 4Q Inox	Fastcook 5Q Inox	Havana 4Q	Havana 5Q	Havana 4Q inox	Havana 5Q inox
Acendimento automático total	x	x	x	x	x	x	x	x
Luz no forno	x	x	x	x				
Painel frontal	x	x	x	x	x	x	x	x
Puxador em alumínio			x	x				
Puxador em aço	x	x			x	x	x	x
Queimadores forjados	x	x	x	x				
Queimador mega chama (3000W)		x		x		x		x
2 grades deslizantes	x	x	x	x				
1 grade deslizante					x	x	x	x
Pés com altura 120mm	x	x	x	x				
Timer analógico			x	x				
Forno limpa fácil	x	x	x	x	x	x	x	x

INSTALAÇÃO

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não se 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 5cm (cinco centímetros) nas laterais e traseira do fogão (Fig. A);
- Deixe um espaço livre de 70 (setenta centímetros) a 90cm (noventa centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. B).

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



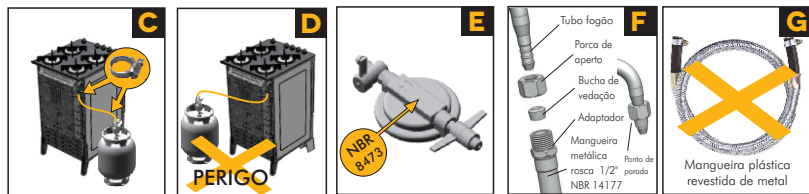
Ligação do gás

- 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 derretimento 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 (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.

Para instalação do fogão próximo ao botijão, utilize o cilindro de gás modelo P13.



Instalação Elétrica

- 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 (Fig. H, I). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado, a fim de evitar riscos.

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. J) 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.



Proteção mesa inox

- As mesas em inox são protegidas com uma película plástica para evitar riscos e manchas.

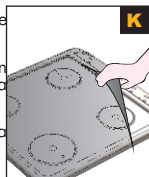
- Remova a película da mesa ao instalar o produto (Fig. I).

- Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano umedecido em removedor e em seguida com uma esponja macia e sabão neutro, finalizando assim a operação de limpeza.

- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox.
- Enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa.

- Não use palha de aço ou similares, pois podem riscar a mesa.

- Evite espirrar removedor ou detergente direto sobre a mesa inox.



Lâmpada do forno

- A lâmpada não é enviada com o produto. Adquirir uma lâmpada com rosca E14 em casas especializadas conforme a tensão de sua residência (127V ou 220V), com potência máxima de 25W (vinte e cinco watts).

- **IMPORTANTE: Sempre utilizar lâmpadas com rosca E14 - TU25 com potência máxima de quinze watts.**



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

Para colocar a lâmpada:

Desligue o produto removendo o plugue da tomada;

- Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário (para esquerda) até soltá-lo completamente (Fig. L);

- Remova a lâmpada a ser substituída puxando-a para fora do soquete (Fig. M);

- Insira a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja bem encaixada (Fig. N);

- Recoloque o protetor de vidro rosqueando no sentido horário (Fig. O);

- Ligue o produto na tomada e teste o funcionamento da lâmpada.





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

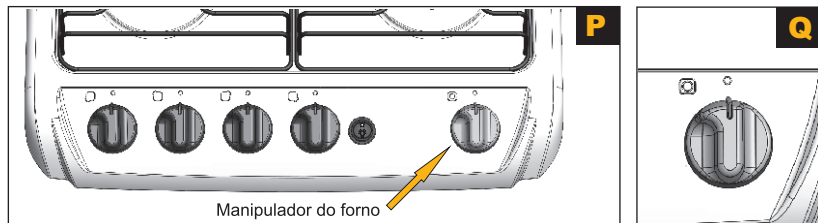
Forno

- A superfície interna é revestida com esmalte limpa fácil, o qual facilita a remoção da sujeira;
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazer um pré-aquecimento durante 15 (quinze) minutos na potência máxima. Esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e óleos de processo presentes nos componentes internos do forno. Durante esta operação a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.

Registro do forno

(Controle de temperatura em 5 (cinco) posições)

- Os fogões ATLAS da possuem o manipulador do forno no lado direito da mesa (Fig. P).



- O registro do forno permite regulagem da temperatura em 5 (cinco) faixas (Fig. Q), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos. Abaixo segue tabela para consulta.

	Posição	Temp. Média (°C)
1	Alta	280 a 300
2	Média-Alta	260 a 280
3	Média	240 a 260
4	Média-Baixa	210 a 240
5	Baixa	160 a 210

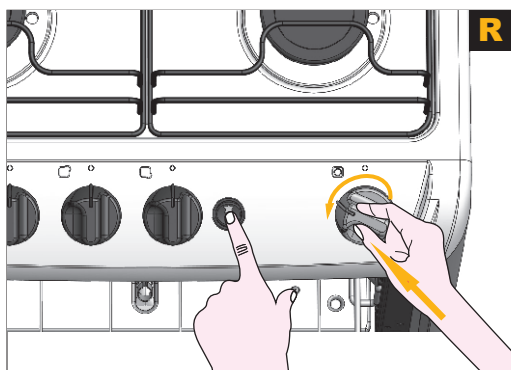
Acendimento do forno

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

Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado e girado. Assim que o forno estiver aceso, é necessário que o botão fique pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos, para evitar que a chama se apague.

Acendimento automático

- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama - máxima (mantendo o botão pressionado acione o interruptor de ignição/botão de acendimento) (Fig. R).
- Certifique-se de que o queimador do forno esteja aceso e mantenha o botão do forno pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoa (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa, responsável pela sua segurança;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Caso a chama do queimador se extinga (apague) deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada e abrir a porta do forno. Ainda, para sua maior segurança, é necessário aguardar por no mínimo 01 (um) minuto para acionar o produto novamente;



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.

- Caso o queimador do forno não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto;
- Para acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).

Siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.

Utilização do forno

- A distribuição do calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno. Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento, 10 (dez) minutos para fogões 04 (quatro) queimadores e 15 (quinze) minutos para fogões 05 (cinco) queimadores;
- Massas: após o pré-aquecimento, coloque a massa no forno e passe para a temperatura desejada;
- Carne: 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 enquanto assa os alimentos;
- Acompanhe o assado através do visor do forno, com a luz interna acesa (nos modelos que possuem este recurso), assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno. Não encoste no fundo ou nas laterais do forno;
- Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente pelo forno.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa

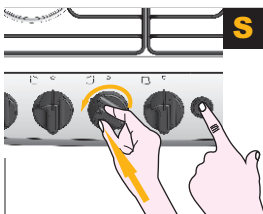
- Pressione e gire o botão do queimador escolhido para a esquerda até a posição de chama máxima, acione o interruptor do acendimento (Fig. S);
- Regule a potência da chama conforme necessidade.

Controle gradual da chama

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

Fogões com acendimento automático:

- A rede elétrica do acendimento automático é bivolt 127 V - 220 V;
- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados antes do acendimento do interruptor elétrico (ignição).



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica.
- Para a limpeza das partes esmaltadas e de inox, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.
- **Importante:** Na limpeza do painel e partes laterais, use apenas água e são 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 colocação ou imersão dos queimadores ainda quentes na água fria, poderá provocar o seu empenamento (entortando-os);
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás;
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho;



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, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.

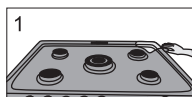
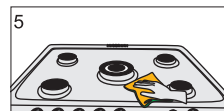
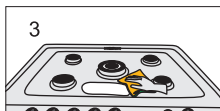
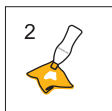
Limpeza e cuidados com o forno

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

Primeira limpeza da mesa

A primeira limpeza da mesa do seu fogão deve ser realizada da seguinte forma:

- 1 - Remova a película da mesa;
- 2 - Aplique saponáceo líquido (sem cloro) em um pano umedecido;
- 3 - Com o pano umedecido espalhe o produto em toda a mesa do fogão;
- 4 - Remova os resíduos do saponáceo utilizando um pano limpo e água;
- 5 - Seque o fogão com um pano limpo e seco.



Limpeza da mesa

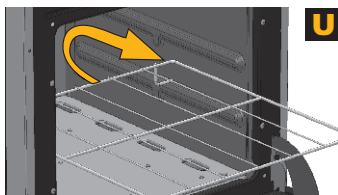
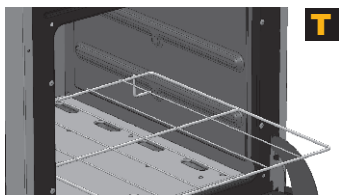
- Para limpar a mesa do fogão, retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- Não utilizar papel de alumínio para proteger a mesa inox, proteger a mesa inox, pois este procedimento pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas e entupimento dos injetores.
- Cuidado com as trempes de aço esmaltado. Nunca as deixe cair, pois poderão ser danificadas seriamente;

GRADES

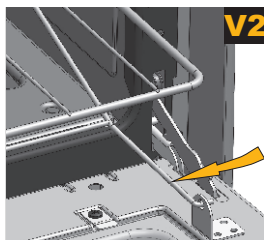
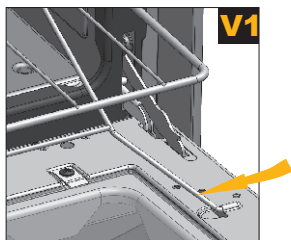
Para a sua segurança, as grades de seu fogão foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima (Fig. T).

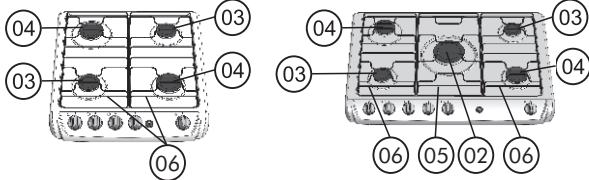
Para retirar a grade para limpeza, proceda da seguinte forma:

- Empurre a grade até o fundo do fogão;
- Levante-a até livrar o engate;
- Puxe a grade para fora do forno (Fig. U);
- Para recolocar a grade proceda a operação de modo contrário.



- Para retirar a grade auto deslizante para limpeza, proceda da seguinte forma:
 - Desengate os arrastadores (Fig. V1 e V2) e retire a grade do forno.
 - Para recolocar a grade proceda a operação de modo contrário.

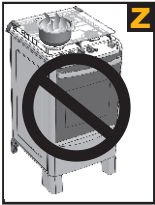
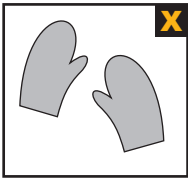




ITEM	DESCRIÇÃO
01	Manual de instruções
02	Conjunto queimador mega chama
03	Conjunto queimador pequeno (ramal)
04	Conjunto queimador gigante (família)
05	Trempe central
06	Trempe lateral

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 o seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e parede 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 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;
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão;
- Remover todos os respingos da tampa antes de sua abertura;
- Nunca abaixe a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem acesos ou enquanto o forno estiver sendo utilizado, pois a tampa de vidro pode quebrar;
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, ela pode quebra-se, causando acidentes (Fig. X)
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras (Fig.Z).
- A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.
- Não toque nas velas devido a possibilidade de choque elétrico.
- Nunca retire a etiqueta de identificação do seu produto.



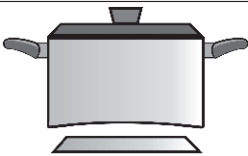
ATENÇÃO:

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

- O diâmetro mínimo das panelas a serem usadas sobre os queimadores da mesa é de 14cm (quatorze centímetros) para que nenhum deslocamento faça com que virem.
- Cabo de força danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
- 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..



Certo

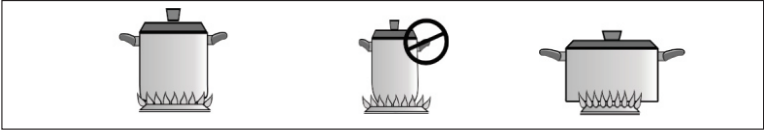


Errado



Errado

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



FUNCIONAMENTO DO TIMER ANALÓGICO

FUNÇÃO CONTAMINUTO: Gire o manipulador do timer no sentido horário até o final e retorne selecionando o tempo desejado, após o decorrer do tempo programado o acessório irá emitir um aviso sonoro.



PROBLEMA NOS FOGÕES

Antes de o Serviço de Atendimento ao Consumidor, faça as seguintes verificações, seguindo a tabela abaixo:

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



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.

Causa das deformações nos queimadores e espalhadores:

ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO INCORRETA	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO CORRETA	ENCAIXE DO QUEIMADOR COM A BASE INCORRETA	ENCAIXE DO QUEIMADOR COM A BASE CORRETA
O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DOS ESPALHA CHAMAS E DOS QUEIMADORES.			

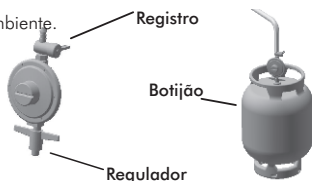
CUIDADOS COM O GÁS

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. Verifique a validade do seu regulador, todos têm vida útil de 05 (cinco) anos;
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os registros estão fechados;
- Caso a gordura ou óleo se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente, ela se espalha podendo causar queimaduras;
- Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação;
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize;
- Nos fogões com lâmpadas e acendedores automáticos, retire o plug da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza;
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. 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 para qualquer tipo de botijão, pois a sua ausência irá causar excesso de pressão com vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás;
- Os produtos químicos inflamáveis (ex: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão, pois podem provocar incêndios.

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

- Feche o regulador de pressão de gás do botijão;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Não mexa em interruptores elétricos;
- Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medidas dos produtos (em centímetros)			Tampa aberta	Volume forno	Peso
	Largura	Profundidade	Altura	Altura	Litros	kg
Fastcook 4Q.	48	59,5	93,1	131	50,0	19,0
Fastcook 5Q.	75	59,5	93,1	131	86,5	27,0
Fastcook inox 4Q.	48	59,5	93,1	131	50,0	19,0
Fastcook inox 5Q.	75	59,5	93,1	131	86,5	27,0
Havana 4Q.	48	59,5	89,6	99,6	50,0	18,3
Havana 5Q.	75	59,5	89,6	99,6	86,5	25,6
Havana inox 4Q.	48	59,5	89,6	99,6	50,0	18,3
Havana inox 5Q.	75	59,5	89,6	99,6	86,5	25,6

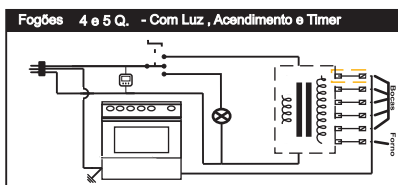
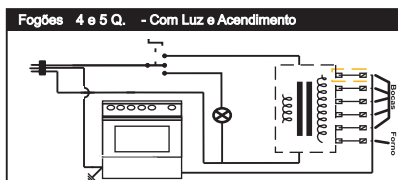
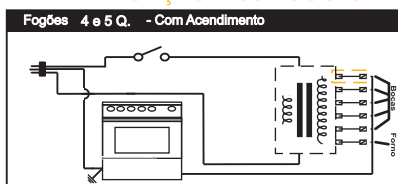
CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Nº de Queimadores	4Q		5Q		
Tensão (V)	127	220	127	220	
Frequência (Hz)	60				
Usina (W)	7	15	7	15	
Lâmpada do Forno (W)	15				Produtos com Luz no forno

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

MODELOS	4 QUEIMADORES	5 QUEIMADORES
RAMAL	1670 W	1670 W
FAMÍLIA	2000 W	2000 W
FORNO	1780 W	3100 W
MEGA CHAMA	X	3000 W

DIAGRAMA DE LIGAÇÃO DOS FOGÕES



Simbologia

- Eletrodo
- Plug
- Fio terra
- Lâmpada
- Interruptor dupla função
- Bobina
- Timer analógico
- Interruptor acendimento

Tabela de Tensões

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

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

Importante

- 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 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 do produto quando:

- 4.1 For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 4.2 Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;
- 4.3 Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;
- 4.4 Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela ATLAS.
- 4.5 Apresentar sinais de ter sido violado;
- 4.6 Ações de agentes da natureza;
- 4.7 Caso acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 4.8 Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 4.9 Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;
- 4.10 Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como NAFTA e ou Gás Natural, por pessoa ou empresa não credenciada pela ATLAS;
- 4.11 Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc;
- 4.12 Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;
- 4.13 Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, existência de objetos estranhos em seu interior, bem como decorrentes da ação de animais (insetos ou roedores).

4.14 Se constatados defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário, com exceção dos defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;

4.15 Problemas de oxidação/ferrugem causados devido da instalação em regiões litorâneas, exposição a produtos químicos, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo e a utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas ou para agendar visita de um técnico, contate nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800.707.1696.

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

Este produto possui uma ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia, a qual consta o rendimento médio dos queimadores da mesa e a manutenção de temperatura do forno.

O fogão ATLAS atende a norma de desempenho e segurança conforme especificações do INMETRO. O uso de alternativas diferenciadas como dispositivos de apoio e acessórios que não acompanham o produto, ficam de inteira responsabilidade do consumidor.

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

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

POLÍTICA DA QUALIDADE

A Atlas 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