



ATLAS[®]
ELETRODOMÉSTICOS

Manual do consumidor



Acesse www.atlas.ind.br para ter acesso às informações atualizadas sobre nossos produtos. Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de qualquer dúvida, utilize um de nossos canais de contato:



CHAT



Atlas

Apoio ao
consumidor

Atendimento Online Atlas

Acesse: www.atlas.ind.br/pt/apoio-ao-consumidor

Nosso horário de atendimento ao consumidor

Segunda a sexta-feira das 08h00 às 20h00.
Sábado das 08h00 às 14h00.



Se preferir, escreva para o endereço abaixo:
Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158, km 508 Distrito Industrial
Pato Branco - Paraná - Brasil - CEP 85.504-670
CNPJ: 78242849/0001-69 Insc. Est.: 3160492394

www.atlas.ind.br

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 doméstico ATLAS 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 Produto..... | Pg 1 | Limpeza Geral do Fogão..... | Pg 5 |
| Instalação..... | Pg 1 | Como Limpar o Forno..... | Pg 5 |
| Instalação e Uso..... | Pg 2 | Primeira Limpeza da mesa..... | Pg 5 |
| Ligação do Gás..... | Pg 2 | Limpeza da Mesa..... | Pg 5 |
| Instalação Elétrica..... | Pg 2 | Grades..... | Pg 5 |
| Proteção Mesa Inox..... | Pg 2 | Acessórios..... | Pg 6 |
| Funcionamento..... | Pg 3 | Instruções de Segurança..... | Pg 6 |
| Forno..... | Pg 3 | Cuidado com o Gás..... | Pg 7 |
| Acendimento do Forno..... | Pg 3 | Problemas nos Fogões..... | Pg 7 |
| Instruções de Segurança do Forno..... | Pg 4 | Especificações Técnicas..... | Pg 8 |
| Utilização do Forno..... | Pg 4 | Potência dos Queimadores..... | Pg 8 |
| Acendimento dos Queimadores..... | Pg 4 | Diagrama de Ligação dos Fogões..... | Pg 8 |
| Acendimento dos queimadores da mesa..... | Pg 4 | Certificados de Garantia..... | Pg 9 |
| Controle Gradual da Chama..... | Pg 4 | Garantia Legal..... | Pg 9 |
| Mega chama (Fogões 5 queimadores)..... | Pg 4 | Garantia Contratual..... | Pg 9 |
| Limpeza e Manutenção..... | Pg 5 | Garantia Contratual não Cobre..... | Pg 10 |
| | | Extinção da Garantia..... | Pg 10 |

TABELA DE PRODUTOS

| Modelos | Acessórios | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|--------------|------------|-----------------|------------|--------------|--------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| | Coliseum 4Q. | Grécia Super 4Q. | Grécia Super 5Q. | Grécia Super 6Q. | Mónaco Glass 4Q. | Mónaco Glass 5Q. | Mónaco Glass 6Q. | Mónaco inox 4Q. | Mónaco inox 5Q. | Coliseum 6Q. | Grécia 4Q. | Grécia Plus 5Q. | Grécia 6Q. | Montreal 4Q. | Montreal 5Q. | Grécia Super inox 4Q. | Grécia Super inox 5Q. | Mónaco Glass Preto 4Q. | Mónaco Glass Preto 5Q. | Coliseum Inox 6Q. |
| Acendimento Total | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Trempe Dupla | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Mesa Lisa | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Puxador em plástico | X | | | | X | X | | | | X | | | | | | | | X | X | X |
| Puxador metálico | | X | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Queimador Estampado | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Queimador Forjado | | | | | | | X | X | | | | X | | | | | | | | |
| Mega Chama | | | X | | X | | X | X | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Grade deslizante | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Pés Altos | | X | X | X | | | X | X | | | | | X | X | X | X | X | | | X |
| Luz no forno | X | X | X | | | | | | | | | | X | X | X | X | | | | |

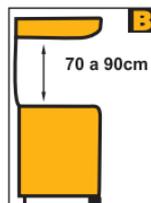
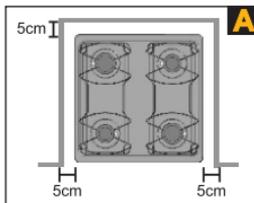
INSTALAÇÃO

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

• Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar.

- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor.
- Deixe um espaço livre de 5 cm (cinco) nas laterais e traseira do fogão.(Fig.A)
- Deixe um espaço livre de 70 a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão.(Fig.B)
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada.
- Se o fogão for colocado em uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize da mesma.

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



Ligação do gás

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.

Utilize na ligação do gás:

- Mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela, conforme NBR 8613;
 - Abraçadeiras (Fixar a mangueira no tubo de gás no fogão e no regulador de pressão) (Fig. C);
 - Regulador de pressão, com a gravação NBR 8473 (Fig. E);
- Observe se o regulador e a mangueira de PVC estão dentro do prazo de validade.



ATENÇÃO: Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região traseira do produto (Fig. D).

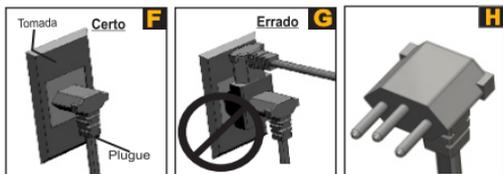
Caso não seja possível evitar a passagem da mangueira de PVC por trás do produto, é indispensável a utilização de mangueira metálica flexível.

Utilize cilindro de gás P13.



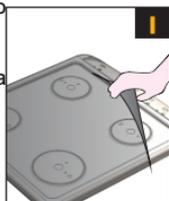
Instalação Elétrica

- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um electricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou Benjamins (Fig. F, G).
- De acordo com a norma ABNT - NBR IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnicas), todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com plug elétrico de três pinos (Fig. H). É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado Atlas, ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.



Proteção mesa inox

- As mesas em inox são protegidas com uma película plástica para evitar riscos e manchas.
- Remover 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, terminando 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-a em casas especializadas conforme a tensão de sua residência (127V ou 220V).
- Especificação da lâmpada: 127 V / 220 V 15 W com rosca E14 - TU25).



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

Para colocar a lâmpada:

- Retire o plugue da tomada elétrica.
- Gire o protetor da lâmpada em sentido anti-horário (para a esquerda) até soltá-lo completamente (Fig T).
- Rosqueie com cuidado a lâmpada, girando-a no sentido horário (para a direita). (Fig U).
- Em seguida rosqueie o protetor da lâmpada no sentido horário (para a direita) (Fig V).





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

Forno

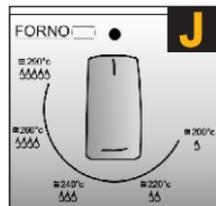
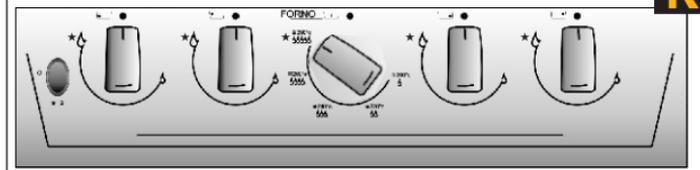
- O limpa fácil é aplicado em toda área interna e porta do forno. Toda sua superfície é revestida com limpa fácil.
- Antes de fazer o primeiro uso do forno, recomenda-se fazer um pré-aquecimento durante 15 minutos na potência máxima. Esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e óleos de processo 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 posições)

- Os fogões ATLAS possuem o manipulador do forno no centro do painel. (Fig. K)

IMAGEM ILUSTRATIVA



- O registro do forno permite regulagem da temperatura em cinco faixas (Fig. J), 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 | 180 a 210 |

Acendimento do forno

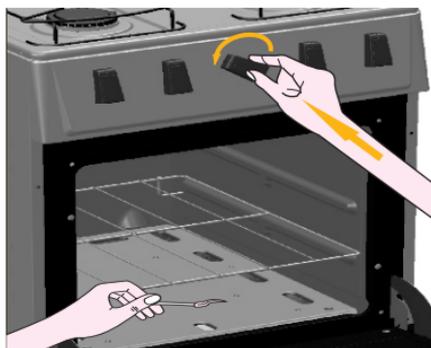
O dispositivo válvula de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um de seus componentes indispensáveis para o seu funcionamento.

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

Fogões sem Acendimento Automático

- Risco de fósforo e posicione o mesmo no orifício (furo) no chão do forno, pressione o botão do forno contra o painel e gire-o até a posição de chama máxima mantendo o mesmo pressionado.
- Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos.

IMAGEM ILUSTRATIVA



Fogões com 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).

Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e segure o botão do forno pressionado por aproximadamente 10 segundos.

IMAGEM ILUSTRATIVA



- 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



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 a chama do queimador se apague, deve-se colocar o manipulador do forno na posição fechada e abrir a porta do forno. Não acionar o produto por no mínimo 01 (um) minuto.
- Caso o queimador não acender em até 15 segundos, deve-se colocar o manipulador na posição fechada, manter a porta do forno aberta e repetir o procedimento após 01 (um) minuto.
- Para acendimento do forno, não esqueça de levantar a tampa de vidro da mesa e deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).
Atenção: siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.

Utilização do forno

- A distribuição de calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno: Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento: 10 minutos para fogões 04 bocas e 15 minutos para fogões 06 bocas.
- 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.
- Evite abrir constantemente a porta do forno.
- 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 coloque sobre a grade, papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente pelo forno.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Acendimento dos queimadores da mesa

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido girando para a esquerda até a posição alta e acenda o queimador regulando a chama de acordo com a 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:

- Produtos com acendimento automático são bivolt 127-220V.
- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, levante a tampa de vidro da mesa e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes do acionamento do interruptor elétrico (ignição).

Mega Chama (fogões 5 bocas)

- Este queimador é caracterizado principalmente pela sua **maior potência**, alta eficiência e rapidez na preparação dos alimentos e ainda na economia de gás. Quando este queimador estiver em funcionamento não desacompanhar o cozimento para não ocorrer à queima dos alimentos.

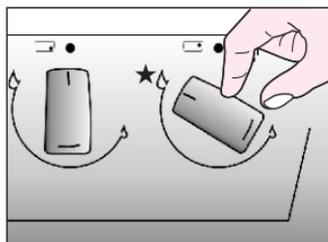
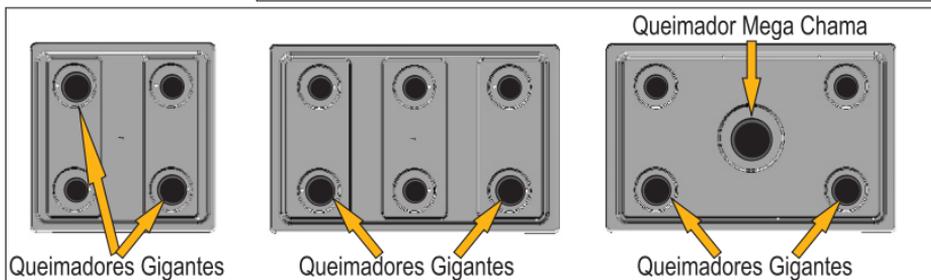
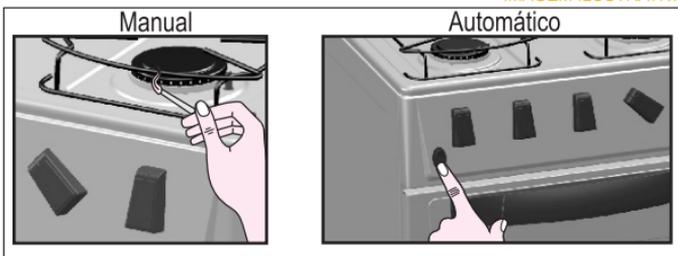


IMAGEM ILUSTRATIVA



Posicionamento dos queimadores família (gigantes) nas mesas 4, 5 e 6 bocas.
Queimador ou Mega Chama nas mesas 5 bocas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral do fogão

• Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica, para fogões com acendimento automático. 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 provocadas pelo excesso de cloro na água.

• 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 sabão neutro, pois o álcool, palha de aço ou detergentes podem danificá-las.

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.

• Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão em barra, pois outros produtos não darão brilho ao alumínio. Depois enxague e enxugue-os completamente.

• A colocação dos queimadores ainda quentes na água fria poderá provocar o seu empenamento.

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.

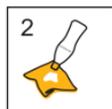
Como limpar o forno

• Para limpar as grades, o chão do forno e a parte superior do forno, usar panos ou esponjas com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

Primeira Limpeza da Mesa

A primeira limpeza da mesa de 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 grades e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás.

• Não utilizar papel alumínio para proteger a mesa inox, pois isso pode causar manchas na peça devido ao papel reter calor, se for utilizado o papel o item perde a garantia da fábrica.

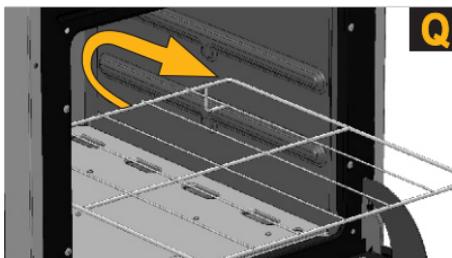
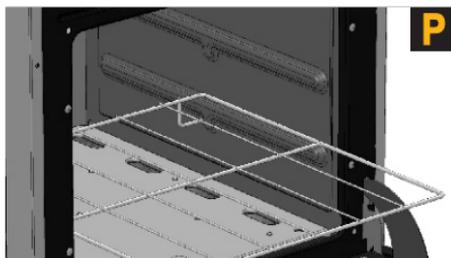
GRADES

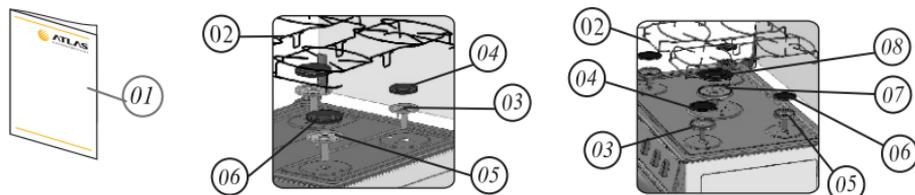
• Para sua segurança, as grades de seu fogão foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig.P)

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

- Empurre a grade até o fundo do fogão;
- Levate-a até livrar o engate;
- Puxe a grade para fora do forno (Fig.Q).

• Para recolocar a grade no forno, proceda a operação de modo contrário.





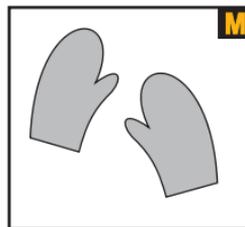
| Item | Descrição | Quantidade |
|------|---------------------------------|--|
| 01 | Manual de instruções | 1 para cada fogão |
| 02 | Trempe dupla | 2 para fogões 4Q. 3 para fogões 5 e 6Q. |
| 03 | Copo de alumínio pequeno | 2 para fogões 4 e 5Q. 4 para fogões 6Q. |
| 04 | Espalha chama pequeno esmaltado | 2 para fogões 4 e 5Q. 4 para fogões 6Q. |
| 05 | Copo de alumínio grande | 2 para cada fogão |
| 06 | Espalha chama grande esmaltado | 2 para cada fogão |
| 07 | 1 Copo de alumínio 3.000W | 1 para fogões 5Q. |
| 08 | 1 Espalha chama 3.000W | 1 para fogões 5Q. |

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- O fogão ATLAS é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.
 - Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e paredes externas é alta e pode causar queimaduras.
 - Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (trempe) do fogão com os cabos virados para dentro. Isto ajuda a evitar que as crianças os puxem.
 - Esquente os alimentos com as embalagens abertas.
 - 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 quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado pois a tampa de vidro pode quebrar.
 - Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, ela pode quebrar-se causando acidentes. (Fig L)
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras. (Fig M)

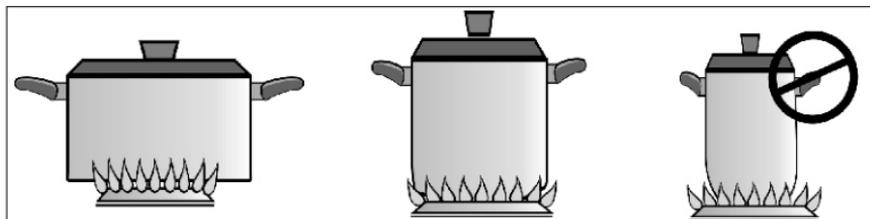


ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

- O diâmetro mínimo das panelas a serem usadas sobre os queimadores da mesa é de 14cm para que nenhum deslocamento faça com que as mesmas virem.
- Cabo de força danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
- Não é permitido o uso de panelas com bases concavas ou convexas neste produto ou anel de suporte.



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



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. Caso haja vazamentos, bolhas se formarão e poderá identificar o ponto.
- Use sempre regulador de pressão de gás, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.
- Os produtos químicos inflamáveis (exemplo: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão.



PROBLEMAS NOS FOGÕES

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

| CAUSA | PROBLEMA | O queimador não acende | Acendimento automático não funciona | Chama amarela manchando as panelas | Chama baixa ou se apagando |
|---|----------|------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|
| O gás está no fim | | 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/espalhadores* estão mal encaixados | | X | X | X | |
| Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos | | X | | X | X |
| O fogão não está ligado à tomada / a tomada não está energizada | | | X | | |
| As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas | | | X | | |
| Há corrente de ar na direção do fogão | | | | | X |

Causa deformações nos queimadores e espalhadores.

Atenção: Muitos dos problemas de mau funcionamento do fogão devem-se aos reguladores de pressão do botijão gastos ou de má qualidade. Portanto, verifique se o regulador está em bom estado. Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. Mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| Modelos | Medidas dos Fogões Desemballados (Em centímetros) | | | Tampa Aberta | Volume forno | Peso líquido |
|------------------------|---|--------------|--------|--------------|--------------|--------------|
| | Largura | Profundidade | Altura | Altura | Litros | kg |
| Coliseum 4Q. | 48,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 50,0 | 16,8 |
| Grécia 4Q. | 48,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 50,0 | 17,2 |
| Grécia Super 4Q. | 48,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 50,0 | 18,3 |
| Grécia Super inox 4Q. | 48,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 50,0 | 18,3 |
| Mônaco Glass 4Q. | 48,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 50,0 | 17,2 |
| Mônaco Glass Preto 4Q. | 48,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 50,0 | 17,2 |
| Mônaco inox 4Q. | 48,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 50,0 | 17,8 |
| Montreal 4Q. | 48,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 50,0 | 17,2 |
| Grécia Plus 5Q. | 75,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 86,5 | 25,3 |
| Grécia Super 5Q. | 75,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 86,5 | 25,3 |
| Mônaco Glass 5Q. | 75,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 86,5 | 24,0 |
| Mônaco Glass Preto 5Q. | 75,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 86,5 | 24,0 |
| Mônaco inox 5Q. | 75,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 86,5 | 25,0 |
| Grécia 6Q. | 75,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 86,5 | 24,4 |
| Mônaco Glass 6Q. | 75,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 86,5 | 24,0 |
| Coliseum 6Q. | 75,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 86,5 | 23,0 |
| Coliseum Inox 6Q. | 75,9 | 57,3 | 85,3 | 122,0 | 86,5 | 23,8 |
| Grécia Super 6Q. | 75,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 86,5 | 25,3 |
| Montreal 5Q. | 75,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 86,5 | 25,3 |
| Grécia Super Inox 5Q. | 75,9 | 57,3 | 88,5 | 125,7 | 86,5 | 25,3 |

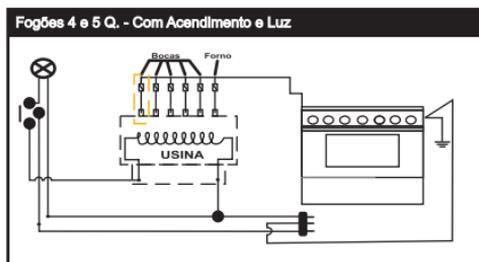
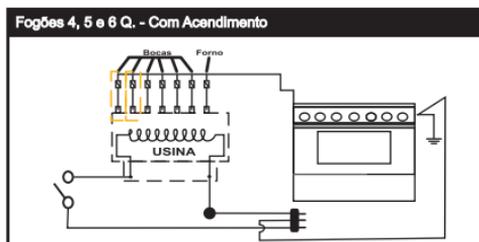
POTÊNCIAS DOS QUEIMADORES

| MODELOS | 4Q. | 5Q. | 6Q. |
|------------|----------|----------|----------|
| RAMAL | 1,670 kW | 1,670 kW | 1,670 kW |
| GIGANTE | 2,000 kW | 2,000 kW | 2,000 kW |
| FORNO | 1,780 kW | 3,100 kW | 3,100 kW |
| MEGA CHAMA | | 3,000 kW | |

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

| Nº de Queimadores | 4Q | | 5Q | | 6Q | | Produtos com acendimento automático |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------|
| Tensão (V) | 127 | 220 | 127 | 220 | 127 | 220 | |
| Frequência (Hz) | 60 | | | | | | |
| Usina (W) | 7 | 15 | 7 | 15 | 7 | 15 | Produtos com Luz no forno |
| Lâmpada do Forno | 15 | | | | | | |

DIAGRAMAS DE LIGAÇÃO DOS FOGÕES



Simbologia

- ☐ Eletrodo
- ⊞ Plug
- ↓ Fio terra
- ⊗ Lâmpada 15w
- ⊕ Interruptor dupla função
- ⊕ Bobina
- ⊕ 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.

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

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

1.0 - GARANTIA LEGAL

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

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

Para transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás, há necessidade de transformação no produto, ou seja, a troca dos injetores de gás, sendo que a primeira troca no prazo de garantia legal de 90 dias é concedida pela Atlas, que disponibilizará o atendimento e serviço para troca dos injetores, não responsabilizando-se por custos relativos a despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede de gás ou hidráulica, elétrica, alvenaria, aterramento, etc, sendo que tal troca de injetores somente é fornecido no prazo de 90 dias após a emissão da nota fiscal do produto.

2.0 GARANTIA CONTRATUAL

Esta garantia de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos.

Dentro da garantia contratual os atendimentos serão efetuados mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.

A garantia contratual é somada a garantia legal, portanto o seu produto possui garantia total de 1 (um) ano, exceto os casos abaixo:

3.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

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

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

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

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

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

4.0 - Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia se o produto:

4.1- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanhem o produto, serão cobrados dos consumidores

4.2 - For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;

4.3- Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;

4.4- Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;

4.5- Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela ATLAS.

4.6- Apresentar sinais de ter sido violado;

4.7- Ação de agentes da natureza;

4.8- Caso Acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;

4.9- Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;

4.10- Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;

4.11- Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como NAFTA e ou Gás Natural, salvo o contido no item 1.0 parte final.

4.12- Se constatado mau posicionamento dos queimadores, espalhadores e tripla chama ocasionando derretimento.

Leia atentamente o Manual de Instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas ou para agendar visita de um técnico, contate nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor - 0800 707 1696.

Mantenha sempre junto ao manual de instruções a nota fiscal.

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

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

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

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

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

POLÍTICA DE QUALIDADE

A ATLAS ELETRODOMÉSTICOS busca fabricar produtos com excelente padrão de qualidade, através da:

- * Melhoria contínua de seus produtos, processos e sistema de gestão;
- * Atendendo os requisitos legais, ambientes e estatutários,
 - * Gerando satisfação aos seus clientes com retorno aos acionistas e;
- * Valorização dos colaboradores e sociedade. (REV.00)