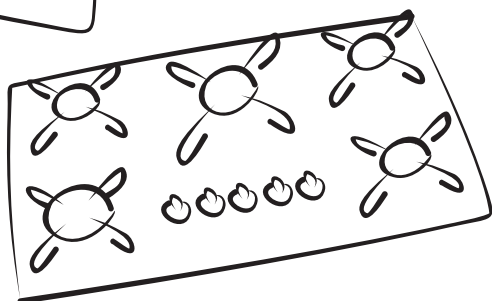
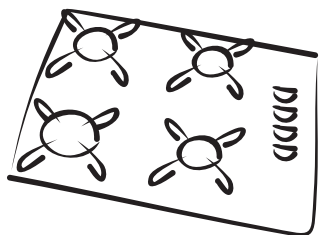




ATLAS[®]
ELETRODOMÉSTICOS

FOGÕES DE MESA



[MANUAL DO CONSUMIDOR]

**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 8h às 18h.

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.

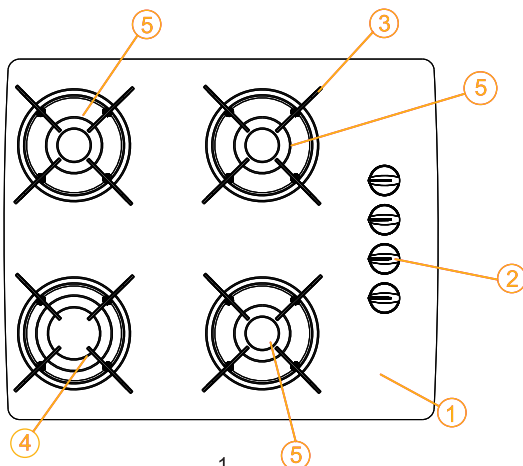
ÍNDICE

Conheça seu fogão de mesa	Pg 1
Cooktop 4Q	Pg 1
Cooktop 5Q	Pg 2
Cooktop 5Q - Tripla Chama	Pg 2
Cooktop 4Q - Tripla Chama	Pg 2
Especificações técnicas	Pg 2
Potência dos queimadores	Pg 3
Diagrama de ligações dos fogões	Pg 3
Acessórios	Pg 3
Instalações	Pg 4
Instalação do gás	Pg 4
Instalação elétrica	Pg 4
Instalação em móveis e balcões	Pg 5
Montagem sobre o balcão com forno	Pg 5
Acendimento dos queimadores	Pg 6
Controle gradual da chama	Pg 6
Instruções de segurança	Pg 6
Posição correta das grades	Pg 7
Cuidados com a panela	Pg 7
Problemas nos fogões	Pg 7
Deformação dos queimadores e espalhadores	Pg 8
Limpeza e manutenção	Pg 8
Certificado de garantia	Pg 8
Garantia legal	Pg 9
Garantia contratual	Pg 9
Garantia contratual não cobre	Pg 9
Extinção de garantia	Pg 10

CONHEÇA SEU FOGÃO DE MESA

COOKTOP 4Q

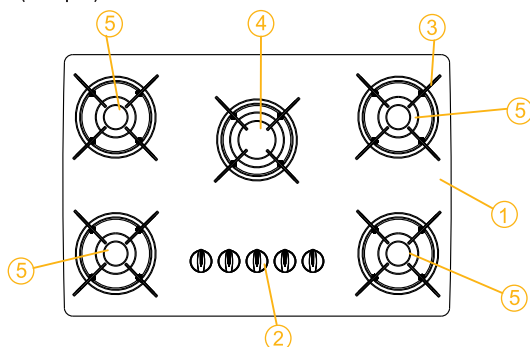
- | | |
|--|---------------------------|
| 1 - Mesa de vidro temperado | 4 - Queimador rápido |
| 2 - Botões de comando removíveis | 5 - Queimador semi-rápido |
| 3 - Grades (trepes) individuais removíveis | |



COOKTOP 4Q

- 1 - Mesa de vidro temperado
- 2 - Botões de comando removíveis
- 3 - Grades (trepes) individuais removíveis

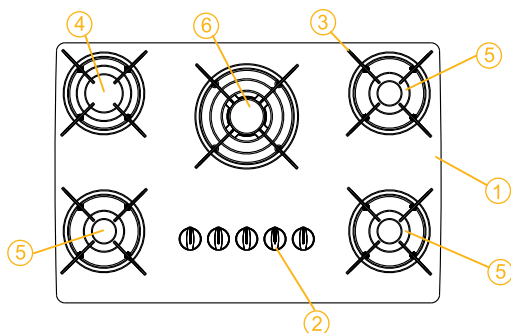
- 4 - Queimador rápido
- 5 - Queimador semi-rápido



COOKTOP 5Q - TRIPLA CHAMA

- 1 - Mesa de vidro temperado
- 2 - Botões de comando removíveis
- 3 - Grades (trepes) individuais removíveis

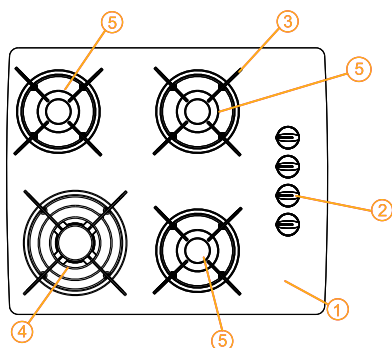
- 4 - Queimador rápido
- 5 - Queimador semi-rápido
- 6 - Queimador Tripla Chama



COOKTOP 4Q - TRIPLA CHAMA

- 1 - Mesa de vidro temperado
- 2 - Botões de comando removíveis
- 3 - Grades (trepes) individuais removíveis

- 4 - Queimador Tripla Chama
- 5 - Queimador semi-rápido

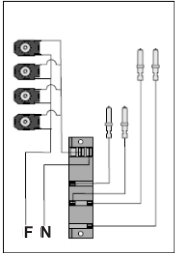


POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

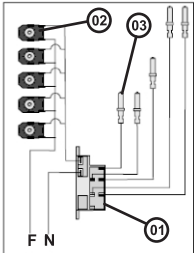
TIPO DO GÁS	MODELOS	COOKTOP 4Q	COOKTOP 5Q	COOKTOP 5Q TRIPLA	COOKTOP 4Q TRIPLA
GLP	SEMI-RÁPIDO	1,64kW	1,64kW	1,64kW	1,64kW
	RÁPIDO	2,86kW	2,86kW	2,86kW	
	TRIPLA CHAMA			3,25kW	3,25kW
GN	SEMI-RÁPIDO	1,48kW	1,48kW	1,48kW	1,48kW
	RÁPIDO	2,58kW	2,58kW	2,58kW	
	TRIPLA CHAMA			2,93kW	2,93kW

DIAGRAMA DE LIGAÇÃO DOS FOGÕES

Fogões 4 Queimadores

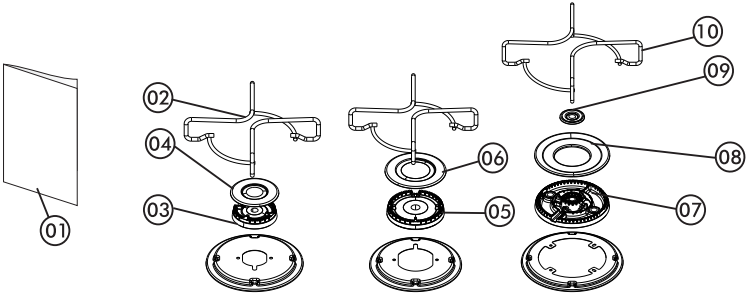


Fogões 5 Queimadores



- 01 - Usina
- 02 - Interruptores
- 03 - Eletrodos

ACESSÓRIOS



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Manual de instruções	1 para cada fogão
02	Trempe individual	4 para fogões 4Q 5 para fogões 5Q
03	Queimador semi-rápido	3 para fogões 4Q 4 para fogões 5Q 3 para fogões 5Q Tripla Chama
04	Espalha chama semi-rápido	3 para fogões 4Q 4 para fogões 5Q 3 para fogões 5Q Tripla Chama
05	Queimador rápido	1 para cada fogão Exceto fogão 4Q Tripla Chama
06	Espalha chama rápido	1 para cada fogão Exceto fogão 4Q Tripla Chama
07	Queimador Tripla Chama	1 para fogões 5Q Tripla Chama 1 para fogões 4Q Tripla Chama
08	Espalha chama externo Tripla Chama	1 para fogões 5Q Tripla Chama 1 para fogões 4Q Tripla Chama
09	Espalha chama interno Tripla Chama	1 para fogões 5Q Tripla Chama 1 para fogões 4Q Tripla Chama
10	Trempe individual Tripla Chama	1 para fogões 5Q Tripla Chama 1 para fogões 4Q Tripla Chama

INSTALAÇÕES

Evite lugares com corrente de ar, mas não esqueça que o ambiente deve promover renovação de ar. Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis e não resistentes ao calor.

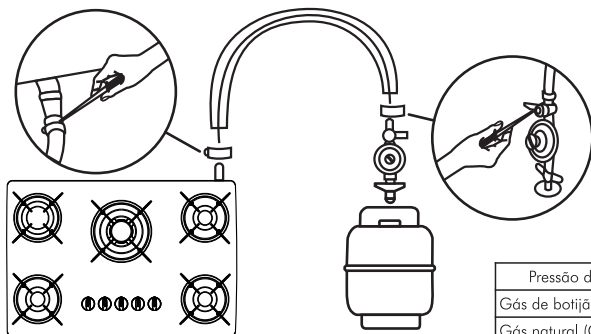
INSTALAÇÃO DO GÁS

- 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.
- Se a temperatura onde for instalado o produto apresente temperaturas superior a 60°C, recomenda-se o uso de uma mangueira metálica flexível (NBR 14177) e adaptadores adequados a mesma.



ATENÇÃO: Caso não seja possível a utilização de mangueira plástica (PVC) conforme ABNT NBR 8613, utilizar mangueira metálica conforme ABNT NBR 14177. Não utilizar mangueira plástica revestida de metal pois a temperatura pode danificar o componente e provocar vazamentos.



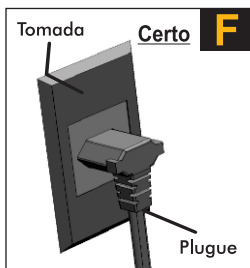
Pressão de alimentação (em kPa)	
Gás de botijão (GLP)	2,75
Gás natural (GN)	1,96

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". (Figs. F e G). 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. E) poderá prejudicar o desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual.

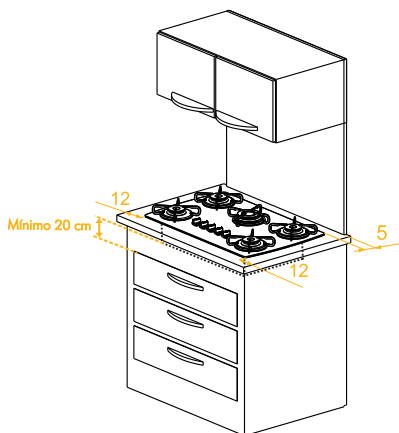
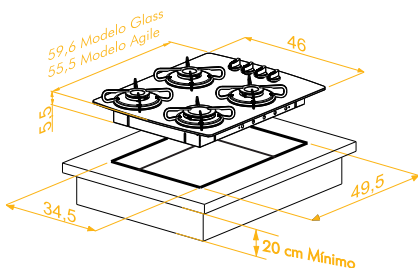


INSTALAÇÕES EM MÓVEIS E BALCÕES

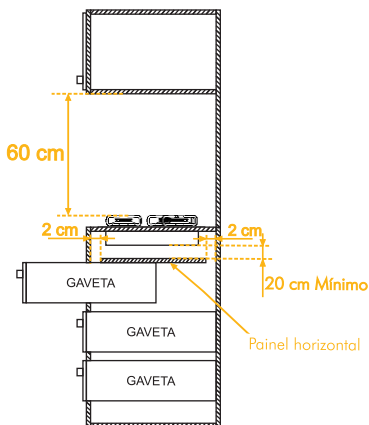
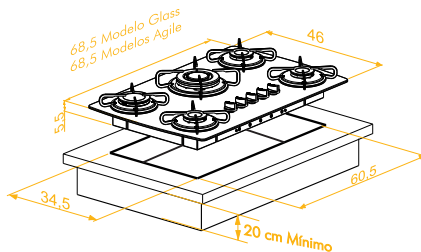
Deixe um espaço livre de 60 a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão. O fogão deverá ser instalado sobre uma superfície plana e nivelada.

Os fogões de mesa DAKO são projetados para serem embutidos em móveis de cozinha ou tampo de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que estes contenham as seguintes dimensões (em cm):

4 QUEIMADORES



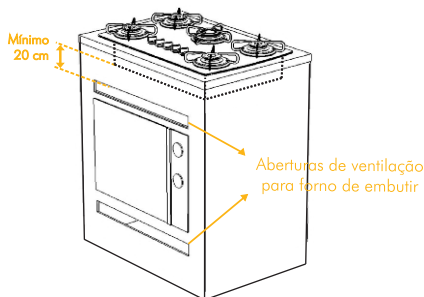
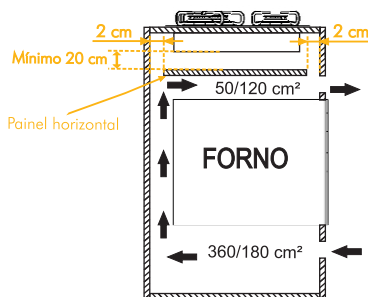
5 QUEIMADORES



NOTA: - Coloque o cordão selador nas bordas do alojamento, entre a mesa do fogão e a superfície do móvel;
- Recomendamos a utilização do painel horizontal na instalação do produto, respeitando as dimensões informadas.

MONTAGEM SOBRE O BALCÃO COM FORNO

Tomar cuidado para não haver contato com as partes quentes do produto. Recomendamos um espaçamento de 20cm abaixo do fundo do fogão. Deixar espaço para entrada e saída de ar quando seu fogão for instalado sobre forno, conforme é mostrado nos desenhos.



NOTA: - Não permita que tenha contato entre as partes quentes do produto;
- Recomendamos a utilização do painel horizontal na instalação do produto, respeitando as dimensões informadas.

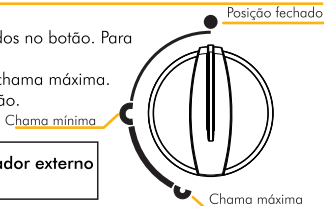
ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

O comando da ligação e o dispositivo de segurança estão concentrados no botão. Para ligar os queimadores, proceda da seguinte forma:

- 1 - Pressione e gire o botão no sentido anti-horário até a posição de chama máxima.
- 2 - Caso a chama não permaneça acesa, pressione novamente o botão.
- 3 - Regule a chama de acordo com a necessidade.



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



CONTROLE GRADUAL DA CHAMA

- O controle gradual da chama, permite controlar a chama em múltiplas graduações.
- A chama é mantida sempre estável desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O fogão ATLAS é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso.
- A temperatura perto dos queimadores da mesa 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.
- Ao utilizar óleo ou gordura em frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa.
- 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.
- Caso a gordura ou o 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.
- Retire todos os plásticos e fitas adesivas que protegem seu fogão.



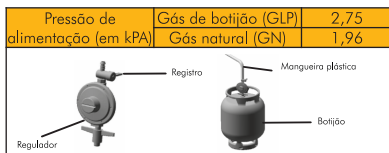
ATENÇÃO: Se a superfície da mesa estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.



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

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.



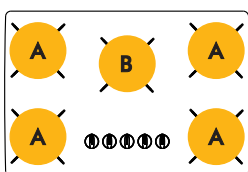
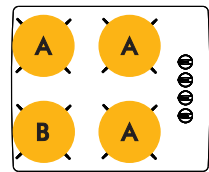
POSIÇÃO CORRETA DAS GRADES

- As grades do seu fogão (trempe) podem ser removidas para permitir uma limpeza mais eficaz e podem ser lavadas em lava-louças.
- Ao reposicionar as grades do fogão, certifique-se de que foram encaixadas corretamente. Isto evita que a mesa de vidro seja riscada e garante maior estabilidade nas grades.

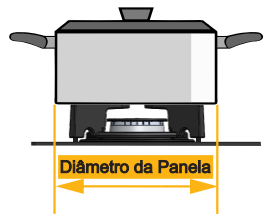
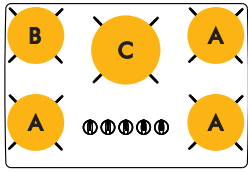
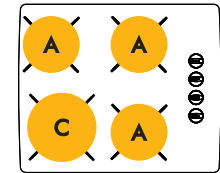


CUIDADO COM AS PANELAS

- Cooktop Agile Glass 4Q;
- Cooktop Agile Glass 5Q 3.000 W;

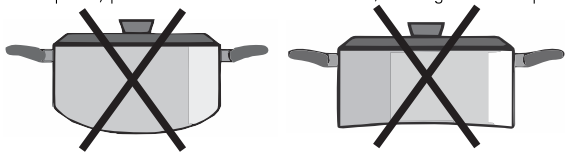


- Cooktop Gourmet Glass 4Q;
- Cooktop Agile Glass 5Q;
- Cooktop Gourmet Glass 5Q;



Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Semi-rápido	16 a 20 cm	10 kg
B	Rápido	18 a 22 cm	13 kg
C	Tripla Chamas	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, panelas com base arredondada e/ou irregulares não permitem estabilidade;



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 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	

DEFORMAÇÃO 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 de que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 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.
- A limpeza da base dos Queimadores, Espalhadores e Trempes devem ser realizadas periodicamente e sempre após o uso do produto (após resfriamento), utilizando água morna, sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Após a limpeza, antes de recolocá-los em seus devidos lugares, enxugue-os bem, verifique se todos os queimadores e espalhadores ficaram limpos e secos e certifique-se de que estejam todos bem encaixados. Logo após acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa. A secagem completa das trempes evita a oxidação.
- Os espalhadores poderão apresentar alterações na cor proveniente do uso normal do produto. Estas alterações não influenciam no desempenho o produto.
- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer, imediatamente após o uso, deixe-os esfriar e limpe com pano úmido, pois a utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão.
- Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois isto pode causar empenamento pelo choque térmico.
- Conserve os eletrodos de acendimento dos queimadores limpos. Realize a limpeza periodicamente, sempre após o resfriamento do produto, caso contrário poderá ocorrer a quebra.
- Certifique-se de que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.
- 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 uma pano úmido e seque com um pano limpo e seco, ou com a parte macia da esponja;
- Evite derramar líquidos;

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

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medidas do produto			Peso líquido (kg)
	Altura (mm)	Largura (mm)	Profundidade	
Agile 4Q	106	555	460	7,3
Agile 5Q	106	685	460	9,1
Agile 5Q TC	120	685	460	9,6
Top Gourmet 4Q	120	596	460	10,4
Top Gourmet 5Q	120	685	460	12,2

- Todas as medidas em (mm) Milímetros.
- Medida entre a base da cuba e extremidade superior da trempe.

A ATLAS ELETRODOMÉSTICOS 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.**

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 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)



Serviço de Apoio ao Consumidor e Atendimento Online

www.atlas.ind.br

Se preferir, escreva para o endereço abaixo:

**Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158/PR KM 508
Bairro Petrycoski - Pato Branco, Paraná - Brasil - CEP 85.504-670**