MANUAL DO CONSUMIDOR

LINHA

U.TOP

Canais de atendimento

atlas.ind.br

0800 707 1696

Horário de atendimento:
Seg a Sex das 8h às 18h.

ATLAS
ELETRODOMÉSTICOS

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade Atlas, marca que vem satisfazendo as necessidades dos consumidores desde 1950. Com design arrojado e inovador, nossos produtos são desenvolvidos pensando em você. Elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e preservação, este manual é destinado aos consumidores, vendedores de fogões para uso doméstico e à rede de assistência técnica. A utilização dos fogões domésticos Atlas, sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade do produto, além de sua segurança. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

ÍNDICE

Instruções de Segurança Pág.01
Instruções de Segurança do Forno Pág.02
Características Pág.02
Instalação Pág.02
Instalação elétrica .....Pág. 03
Instalação do gás .....Pág. 03
Lâmpada do forno.....Pág. 04
Funcionamento Pág.04
Utilização do forno .....Pág. 04
Acendimento do forno .....Pág. 04
Acendimento dos Queimadores Pág.05
Acendimento dos queimadores da mesa .....Pág. 05
Controle gradual da chama .....Pág. 05
Tripla chama (Fogões 5 queimadores).....Pág. 05
Limpeza e Manutenção Pág.05
Cuidados Gerais.....Pág. 05
Limpeza da mesa .....Pág. 06
Cuidados com a trempe Pág.06
Grades Pág.06
Componentes do produto Pág.06
Resolução de Problemas nos Fogões.....Pág.07
Especificações Técnicas Pág.08
Potência dos Queimadores.....Pág.08
Características elétricas.....Pág.08
Descarte Responsável de Produto.....Pág.09
Certificado de Garantia.....Pág.09
Garantia Legal .....Pág. 09
Garantia Contratual .....Pág. 09
Garantia Contratual Não Cobre.....Pág. 10
Extinção de Garantia .....Pág. 10

*Todas as figuras deste manual são meramente ilustrativas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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 na quebra do vidro.

CUIDADO: Partes acessíveis podem tornar-se quentes quando estão em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas. Além disso, recomenda-se que, as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

CUIDADO: Se a superfície da mesa de vidro estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques elétricos.

CUIDADO: Ao utilizar óleo ou gordura em frituras tenha cautela, pois são inflamáveis. Caso a gordura se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela ou pano úmido. Nunca jogue água.

CUIDADO: 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.

- 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;
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão;
- 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;
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras;
- Mantenha a tampa de vidro aberta quando os queimadores da mesa ou o forno estiverem em uso;
- Não utilizar papel alumínio para proteger a mesa inox, pois este procedimento pode prejudicar o funcionamento dos eletrodos e o desvio de gás vindo do injetor, fazendo com que o gás se espalhe por baixo da mesa e ocasione explosões ou incêndios;
- Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente dentro do forno;
- Cuidado caso o produto possua mesa de vidro não deixar cair objetos sobre a mesma, bem como, evitar que esta sofra pancadas/batidas, principalmente nas suas bordas. Caso isso ocorra, poderá ocorrer a quebra da mesa de vidro;
- Não utilizar a mesa de vidro como uma superfície de corte;
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa de vidro, pois devido ao papel reter calor, poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra;
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos ou criação de crostas de resíduos;
- Não toque nos eletrodos devido à possibilidade de choque elétrico;
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno;

- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, ela pode quebrar causando acidentes.
- Se os queimadores da mesa não acenderem, gire o manípulo para a posição fechada, aguarde 1 (um) minuto e tente novamente;
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os manípulos estão na posição fechada;
- Use sempre regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência desta ferramenta irá causar excesso de pressão e vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás;

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;

LEMBRE-SE

- Nunca usar chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás na instalação, pois podem causar incêndios.
- Caso haja vazamento no fogão, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento ao consumidor;
- Para sua segurança, mantenha sempre o regulador de pressão fechado quando não estiver usando o fogão.
- acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamento na instalação;

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

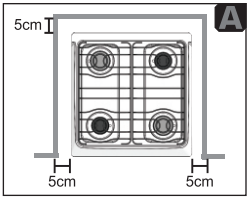
- Caso a chama do queimador do forno se apagar ou não acender em 15(quinze) segundos, deve-se colocar o manípulo na posição fechada e abrir a porta do forno. Ainda, para sua maior segurança, é necessário aguardar por no mínimo 1 (um) minuto para acionar o fogão novamente;
- Antes de acender o forno lembre-se de abrir a porta do compartimento;
- .

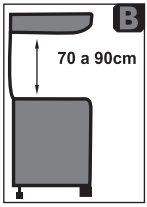
CARACTERÍSTICAS

Modelos / Acessórios	Utop 4 queimadores mesa inox	Utop 5 queimadores mesa inox	Utop 4 queimadores mesa vidro	Utop 5 queimadores mesa vidro
Acendimento automático total	X	X	X	X
Estufa de vidro	X	X	X	X
Puxador em alumínio	X	X	X	X
Queimadores forjados	X	X	X	X
Queimador Tripla chama (3300W)		X		X
Grade deslizante	X	X	X	X
Mesa inox	X	X		
Mesa de vidro			X	X
Trempe de aço esmaltado	X	X		
Trempe de ferro fundido			X	X
Forno limpa fácil	X	X	X	X
Lâmpada do forno	X	X	X	X
Tampa de vidro	X	X		

INSTALAÇÃO

- Antes de instalar seu fogão, confira o tipo de gás utilizado na sua residência. Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso com GLP (Gás Liquefeito de Petróleo);
- Retire todas as embalagens de papelão, plástico e EPS que vierem junto com o produto. Se o produto tiver mesa de inox, a película de plástico contida na mesa deve ser removida;
- Deixe um espaço livre de 5 cm (cinco centímetros) nas laterais e traseira do fogão (Fig. A);
- Deixe um espaço livre de no mínimo 70 (setenta) centímetros entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. B);
- Certifique-se que todos os queimadores estejam corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho;
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada. Superfícies não niveladas podem prejudicar o assamento de seus alimentos;
- Não instale seu fogão sobre carpetes ou qualquer superfície que possa ser inflamável ou danificada por variações de temperatura;
- Caso o fogão seja colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize;
- Seu fogão deve ser instalado em ambientes arejados, porém sem a passagem de correntes de ar;
- Mantenha distante de seu fogão materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc).





Instalação elétrica

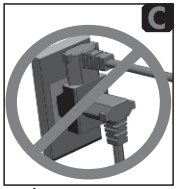
ATENÇÃO: Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituindo pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado

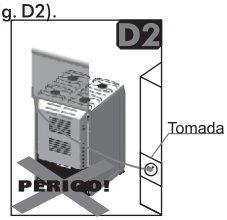
- Utilize pontos exclusivos de energia (Fig. C). Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins" (Fig. C). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado.

O plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o padrão estabelecido pela norma ABNT NBR 14136.

Obs.: A remoção do pino de aterramento (Fig. D) implica na perda da garantia contratual

Nunca deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig. D2).





Instalação do gás

Alimentação por Gás Natural (GN)

- 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.

Alimentação por Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)

- Há duas formas para realizar a ligação do gás ao seu fogão; uma específica para instalação de produtos de embutir e cooktops ou quando há a necessidade de cruzar a mangueira de alimentação de gás por trás do produto, e outra que abrange o aparelho de piso e que não há a necessidade de cruzar a mangueira de alimentação de gás por trás do fogão.

Instalação em produtos que a mangueira cruza a parte traseira do produto, fogões de embutir ou cooktops

- Neste caso é obrigatório o uso de mangueira metálica flexível conforme NBR 14177. A substituição desse item por uma mangueira de plástico PVC pode acarretar vazamentos de gás.

CUIDADO: Algumas mangueiras parecem ser totalmente metálicas, mas são mangueiras de plástico revestidas por metal, não recomendamos o uso desse tipo de mangueira (Fig. F)

Instalação em produtos que a mangueira não cruza a parte traseira do produto ou fogões de piso

Itens necessários para esta instalação:

- Braçadeiras (destaque) (Fig. E);
- Mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela conforme a NBR 8613 dentro do prazo de validade;
- Chave de fenda;
- Regulador de pressão gravado com o código NBR 8473 (Fig. G) dentro do prazo de validade.

Modo de instalação:

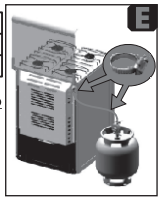
- Conecte o regulador a uma das pontas da mangueira PVC e a outra ponta deve ser conectada ao fogão;
- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão (Fig. E);
- Rosqueie o regulador de pressão no botijão de gás.

LEMBRE-SE

O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás do fogão (Fig. E) e a mangueira de PVC nunca deve passar pela parte traseira do fogão (Fig. H).

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

Para GLP utilize cilindro de gás P13



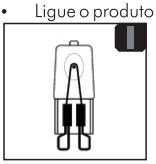
Lâmpada do forno

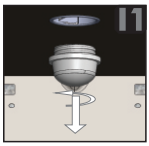
CUIDADO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de inserir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

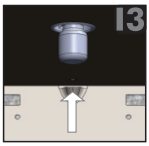
- Junto ao produto é enviado 1 (uma) lâmpada halógena 220 V 25W com soquete G9 (esta lâmpada atende as 2 tensões - 127 V e 220 V) (Fig. I);
- Caso sua residência possua tensão 127 V, é possível a troca da lâmpada halógena G9 220V 25 W por uma lâmpada halógena G9 127V 25 W, essa troca promoverá maior luminosidade;
- Em caso de queima da lâmpada, substitua-a por uma nova conforme a tensão de sua residência;
- A lâmpada pode ser encontrada em casas especializadas.

Instalação da lâmpada:

- Remova o plugue da tomada;
- Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário (para esquerda) até soltá-lo completamente (Fig. I1);
- Remova a lâmpada a ser substituída puxando-a para fora do soquete (Fig. I2);
- Insira a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja bem encaixada (Fig. I3);
- Recoloque o protetor de vidro rosqueando no sentido horário (para a direita) (Fig. I4);
- Ligue o produto na tomada e teste o funcionamento da lâmpada.







FUNCIONAMENTO

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

- **Utilização do forno**

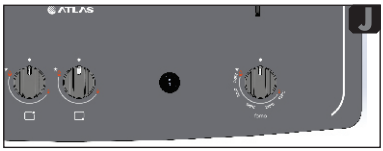
As orientações devem ser seguidas para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático;

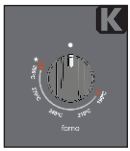
- Para tirar o máximo proveito do forno, siga as seguintes instruções: Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento, 10 (dez) minutos para fogões 04 (quatro) queimadores e 15 (quinze) minutos para fogões 05 (cinco) queimadores;
- Evite abrir a porta do forno 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, de forma que não encoste no fundo ou nas laterais do forno;

Obs: A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.

Registro do forno

- Controle de temperatura em 5 (cinco) posições .
- Os fogões ATLAS possuem o manipulador do forno na lateral direita da mesa (Fig. J).





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

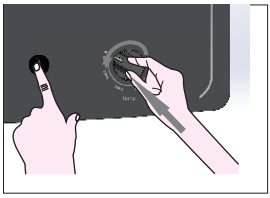
	Posição	Temperatura Média (°C)
1	290	280a 300
2	270	260 a 280
3	240	240 a 260
4	210	210 a 240
5	190	180 a 210

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. 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.

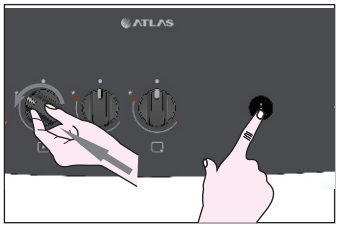
Acendimento automático
Abra parcialmente a porta do forno. Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima. Mantendo o botão pressionado por **no mínimo 10 (dez) segundos**, acione o interruptor de acendimento até ver que a chama do queimador do forno está acesa. Por fim, regule a potência desejada.



ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Acendimento dos queimadores da mesa

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido girando para a esquerda até a posição alta (Fig. L) 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.

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).

Tripla chama (fogões 5 queimadores)

- 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 a queima dos alimentos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: **Não utilize máquina de limpeza a vapor para limpar seu fogão.**

Cuidados gerais

Antes de iniciar qualquer limpeza ou manutenção do fogão, retire o produto da tomada e certifique-se que ele não esteja quente;
Para maior longevidade de seu produto, siga as instruções de limpeza abaixo;
Para a limpeza de seu fogão utilize os seguintes itens de limpeza: pano macio, água, sabão ou detergente neutro;

- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo) para remover alguma sujeira impregnada;
- Para lavar os queimadores utilize os itens de limpeza anteriormente citados nesse manual. Lembre-se de enxaguá-los completamente após o procedimento de limpeza;
- A imersão 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 bicos injetores de gás;
- 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;
- Evite o acúmulo de sujeira em seu fogão, isso dificultará a limpeza e pode acarretar no surgimento de manchas;
- Conserve os eletrodos dos queimadores limpos e isentos de resíduos;
- Mantenha a tampa de vidro sempre limpa;

- Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se que as partes inferiores (próximas ao piso) de seu fogão estejam totalmente secas para evitar oxidação delas.

Limpeza da mesa

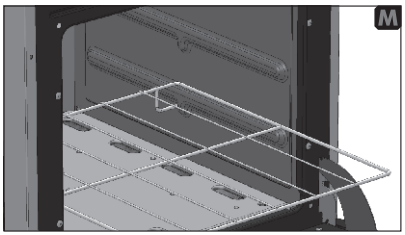
- Recomendamos que limpe a mesa do fogão regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la;
- Retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- Utilize sabão ou detergente neutro e espalhe-o com um material não abrasivo;
- Em seguida limpe com um pano úmido ou com a parte macia da esponja e seque com um pano limpo e seco;
- Evite derramar líquidos;
- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre qualquer superfície de vidro ou de inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio;
- A limpeza dos componentes da mesa (base dos queimadores, queimadores e trempes) deve ser feita periodicamente. Após a limpeza certifique-se que os componentes estão limpos, secos e bem encaixados.

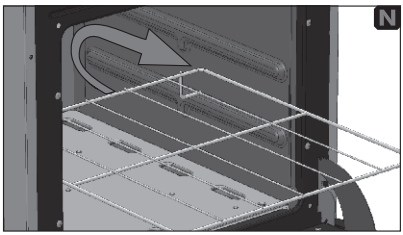
CUIDADOS COM AS TREMPES

- Nas grades (trempes) da mesa é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas são causadas pelo material que se desprende do fundo da panela.
- Tenha cuidado com o manuseio das trempes de ferro fundido e as de aço esmaltado. Em caso de queda, elas poderão ser danificadas;

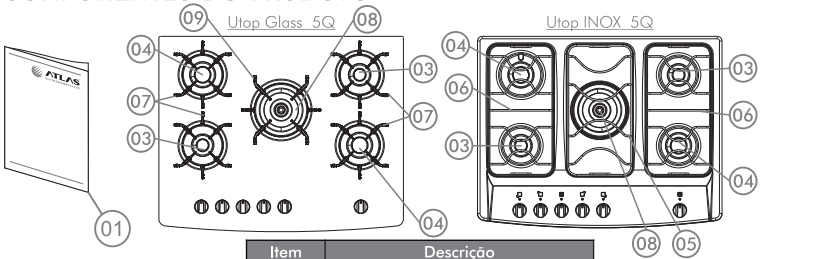
GRADES

- Para sua segurança, as grades de seu fogão foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig.M).
- 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. N).
- Para recolocar a grade no forno, proceda a operação de modo contrário.

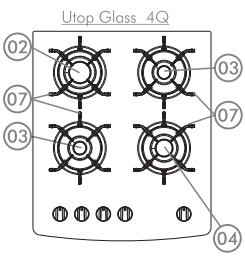


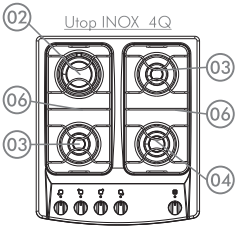


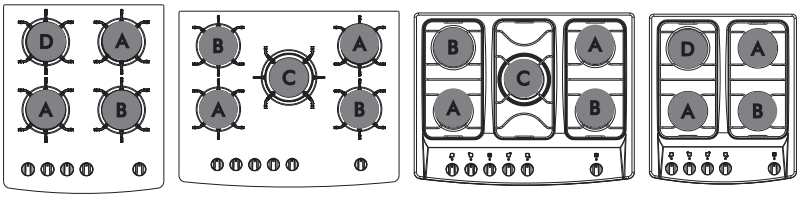
COMPONENTES DO PRODUTO



Item	Descrição
01	Manual de instruções
02	Conjunto queimador mega chama
03	Conjunto queimadores pequeno (Ramal)
04	Conjunto queimador gigante (Família)
05	Trempe de arame central
06	Trempe de arame lateral
07	Trempe de ferro fundido individual
08	Queimador tripla-chama
09	Trempe de ferro fundido tripla chama

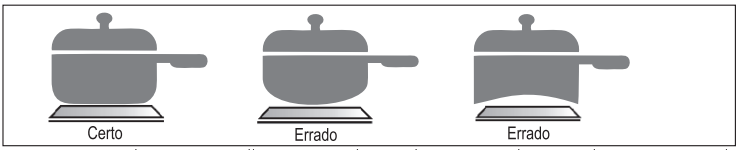




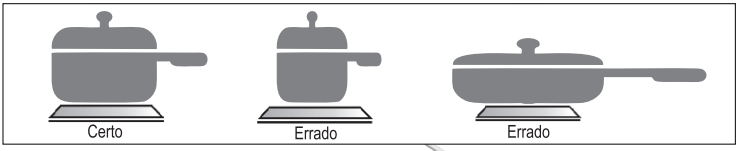


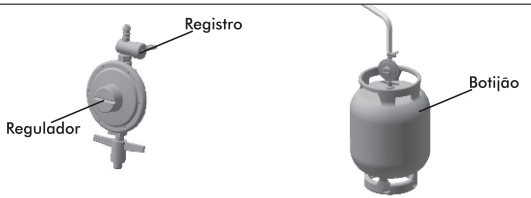
Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Ramal	16 a 20 cm	10 kg
B	Família	18 a 22 cm	13 kg
C	Tripla - Chama	22 a 24 cm	14 kg
D	Mega - Chama	18 a 22 cm	13 kg

- 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.
- 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, pois não permitem estabilidade, podendo provocar acidentes.
- Não utilizar panelas de barro e ou qualquer outro modo de cocção que possa gerar uma alta concentração de calor e peso sobre a superfície da mesa de vidro. Essa concentração de calor e peso alto podem danificar a mesa de vidro, aumentando o risco de quebra.



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





RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS NOS FOGÕES

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

CAUSA / PROBLEMA	O queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela	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 na tomada/ a tomada não está energizada		X		
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X		
Há corrente de ar na direção do fogão				X

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. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

Causa de deformações nos queimadores e espalhadores:

ATENÇÃO! ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO INCORRETA	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO CORRETA	ATENÇÃO! ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO INCORRETA	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO CORRETA

FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medidas do produto (em centimetros)			Volume forno	Peso líquido
	Largura	Profundidade	Altura	Litros	kg
UTOP 4Q inox	51,5	63,3	96	60	26,91
UTOP 5Q inox	76	63,3	96	100	38,12
UTOP 4Q vidro	51,5	63,8	94,2	60	31,20
UTOP 5Q vidro	76	63,8	95,2	100	39,40

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

Modelos	Potência (kW)							
	4Q- inox		5- inox		4Q - vidro		5Q - vidro	
	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN
RAMAL	1,7 kW	1,53 kW	1,7 kW	1,53 kW	1,7 kW	1,53 kW	1,7 kW	1,53 kW
FAMÍLIA	2,0 kW	1,8 kW	2,0 kW	1,8 kW	2,0 kW	1,8 kW	2,0 kW	1,8 kW
FORNO	2,0 kW	1,8 kW	3,3 kW	3,0 kW	2,0 kW	1,8 kW	3,3k kW	3,0 kW
TRIPLA - CHAMA	**X**	**X**	3,3 kW	3,0 kW	**X**	**X**	3,3 kW	3,0 kW
MEGA - CHAMA	2,5 kW	2,7 kW	**X**	**X**	3,0 kW	2,7 kW	**X**	**X**

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Nº de Queimadores	4Q		5Q		
Tensão (V)	127	220	127	220	Produtos com acendimento automático
Frequência (Hz)	60				
Usina (W)	7	15	7	15	
Lâmpada do forno	25				Produtos com Luz no forno

Diagrama elétrico:

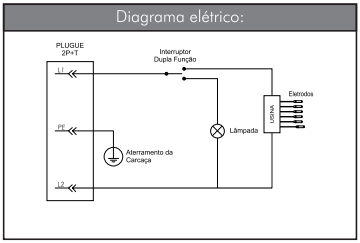


TABELA DE LIMITES DE TENSÃO		
Tensão Nominal	127 Vac	220 Vac
Mínima	106 Vac	200 Vac
Máxima	132 Vac	240 Vac

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

- Todos os componentes operam nas duas tensões de rede, exceto a lâmpada;
- Certifique-se de que a tomada onde o plugue de seu fogão for conectado esteja ligada a um terra efetivo. O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme a norma NBR 5410 – seção aterramento.
- Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão.

DESCARTE RESPONSÁVEL DO PRODUTOS

Quando considerar que seu eletrodoméstico não atende mais às suas necessidades, é possível descartá-lo de forma ambientalmente correta através do nosso sistema de reciclagem de eletrodomésticos. Nosso principal objetivo é a preservação do meio ambiente, não há lucro nesta operação. A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados e responsável pela logística reversa do seu produto e suas embalagens

Etapa 1 – Tudo começa com você!

O primeiro passo é desapegar daquele eletrodoméstico que não tem mais utilidade para você e dar espaço para o novo!

Não descarte seu eletrodoméstico junto ao lixo comum ou em terrenos baldios, espaços públicos ou calçadas. Abrimos esta possibilidade de descarte correto pensando no futuro de nosso planeta!

Etapa 2 - Pontos de coleta

Existem pontos de recebimento espalhados por várias cidades do país. Ao levar seu eletrodoméstico até lá, ele será corretamente armazenado e depois destinado para a reciclagem. Confira no site da ABREE o ponto de coleta mais próximo a você: http://www.abree.org.br/pontos-de-recebimento

Etapa 3 - Reciclagem

Aqui você pode deixar com a gente! Os produtos chegam para nós e somos responsáveis por viabilizar a reciclagem ao trabalhar em parceria com nossos associados e demais parceiros. O importante para nós é ter a sua ajuda para que os eletrodomésticos cheguem ao destino certo e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.

Saiba mais sobre a ABREE: http://abree.org.br/

CERTIFICADO DE GARANTIA

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 a partir 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 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 Indústria de Eletrodomésticos Ltda. 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

100003468_A - Jul/2021

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