

U.TOP

EMBUTIR



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

DICA AMBIENTAL

Quando você for se desfazer de qualquer produto ou componente como: vidros, plásticos, papéis e chapas, estes necessitam de reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação.

RECICLE. AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.

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/>

ÍNDICE

Tabela de produtos	02	Limpeza e manutenção	11
Instalação	02	Limpeza e cuidados com o fogão.	11
Nichos	03	Limpeza da mesa	11
Instalação do fogão	07	Limpeza do forno	11
Ligação do gás	07	Limpeza do vidro interno da porta	12
Instalação Elétrica	08	Grades do forno	12
Lâmpada do forno	08	Montagem das grades.	12
Funcionamento	08	Desmontagem das grades.	13
Forno	08	Cuidados com a panela	13
Registro do forno.	09	Instruções de segurança	13
Acendimento do forno.	09	Instruções de segurança do forno	14
Acendimento automático.	09	Cuidados com o gás	15
Utilização do forno	09	Problemas nos fogões	15
Acendi. dos queimadores da mesa	09	Especificações técnicas	16
Controle gradual da chama.	10	Potência dos queimadores.	16
Acessórios.	10	Certificado de garantia	17

TABELA DE PRODUTOS

Características	Modelos U. Top Glass Embutir	
	40	50
Acendimento automático total	X	X
Luz no forno	X	X
Mesa de vidro temperado	X	X
Puxador em alumínio	X	X
Queimador Tripla-chama		X
Queimador Rápido (3000 W)	X	X
1 Grade auto-deslizante	X	X
1 Grade deslizante	X	X
Trempe individual	X	X
Visor total	X	X

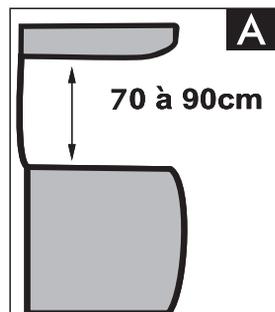
INSTALAÇÃO

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

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar.
- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor.
- Deixe um espaço livre de 70 (setenta) a 90 cm (noventa centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. A).
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada .
- Se o fogão for colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize.

Antes de ligar para o SAC, verifique:

- Se as dimensões e características do móvel estão conforme especificado neste manual.
- A instalação elétrica da sua residência.
- A posição do registro/saída de gás.
- Se possui todas as peças necessárias para instalar seu fogão.
- Prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o seu fogão.
- O cabo de força não deve cruzar a parte traseira do fogão.
- As dimensões são importantes para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parte do móvel e o produto.
- Siga as instruções de montagem do móvel onde o fogão será embutido, conforme as indicações das opções de nicho.
- Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.

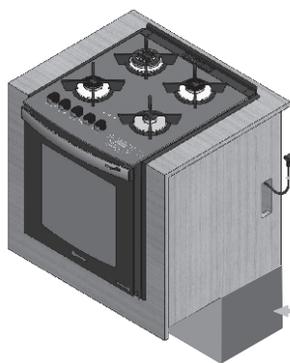
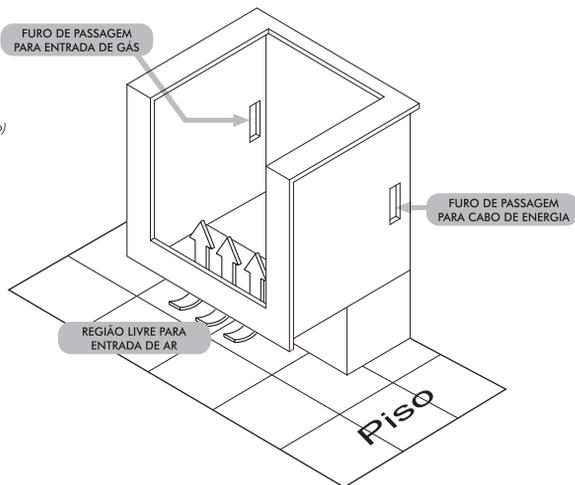
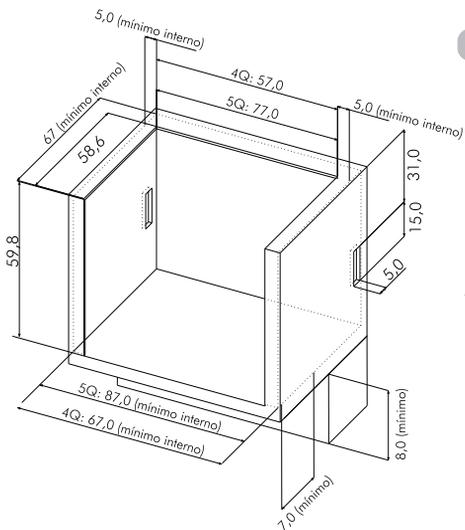


OBSERVAÇÃO.: Se a instalação for feita sem o auxílio técnico da equipe técnica da Atlas, ou fora das especificações contidas neste manual, o produto não estará coberto pela garantia se houver danos decorrentes da instalação inadequada, caracterizando mau uso.

NICHO - OPÇÃO 1

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

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



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

BASE EM ALVENARIA

Vista lateral do fogão montado no nicho

Parede

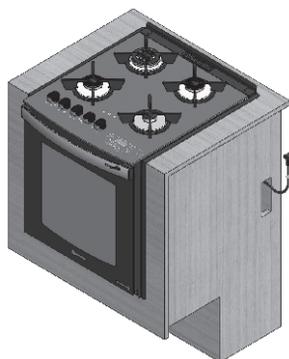
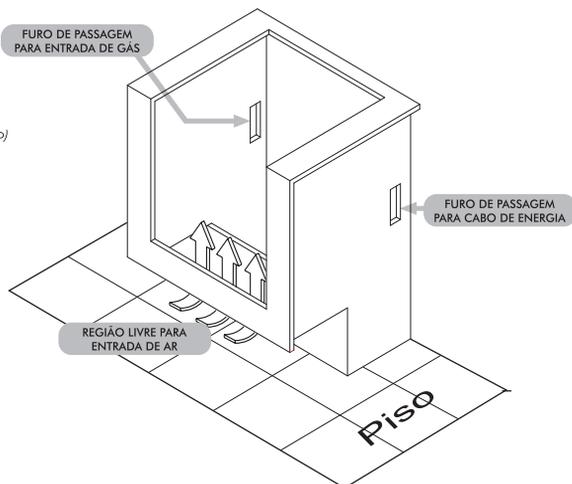
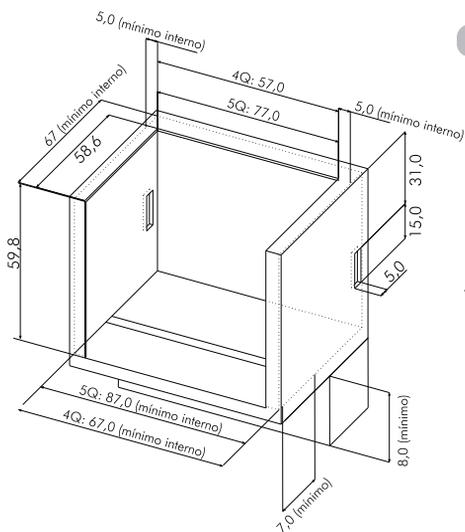
ATENÇÃO!
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.



NICHO - OPÇÃO 2

ARMÁRIO COM RODAPÉ RECUADO (Dimensões em centímetros)

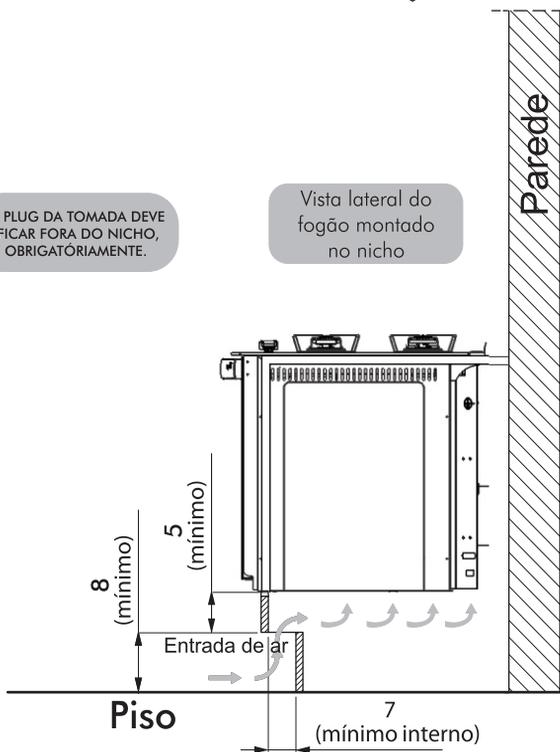
Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



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

Vista lateral do fogão montado no nicho

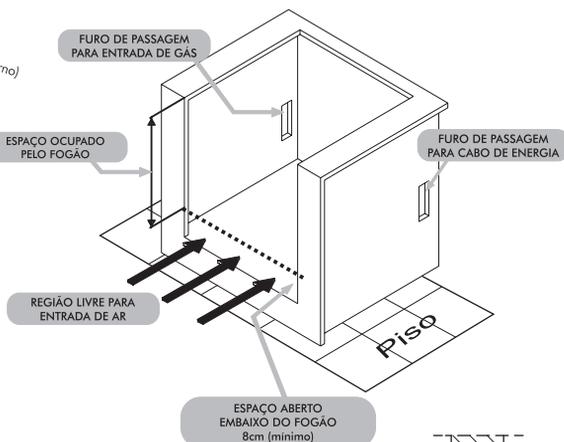
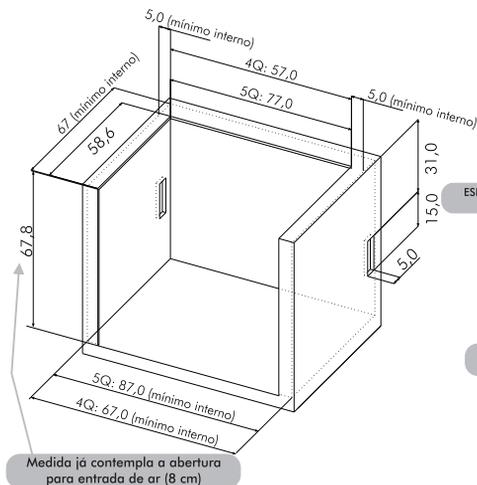
⚠ ATENÇÃO!
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.



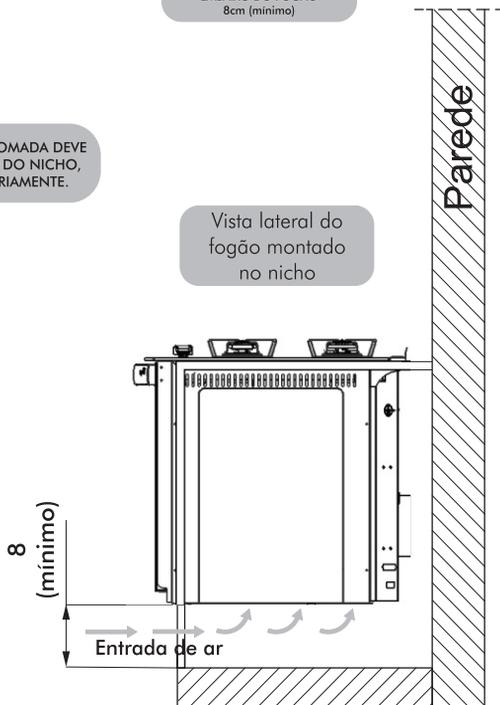
NICHO - OPÇÃO 3

ARMÁRIO SEM RODAPÉ (Dimensões em centímetros)

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



Vista lateral do fogão montado no nicho



ATENÇÃO!

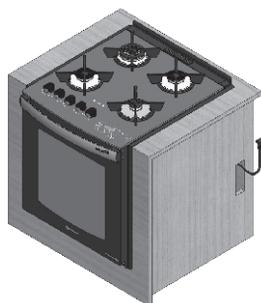
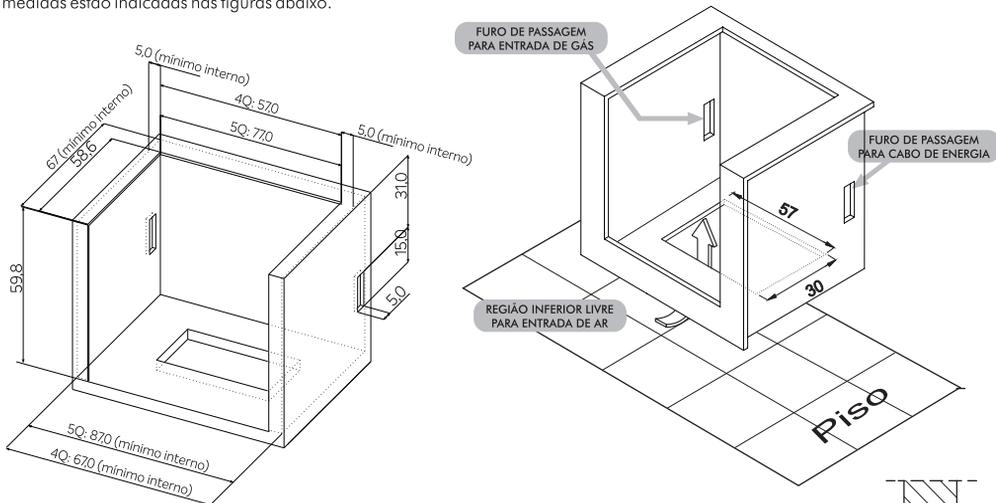
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.

Piso

NICHO - OPÇÃO 4

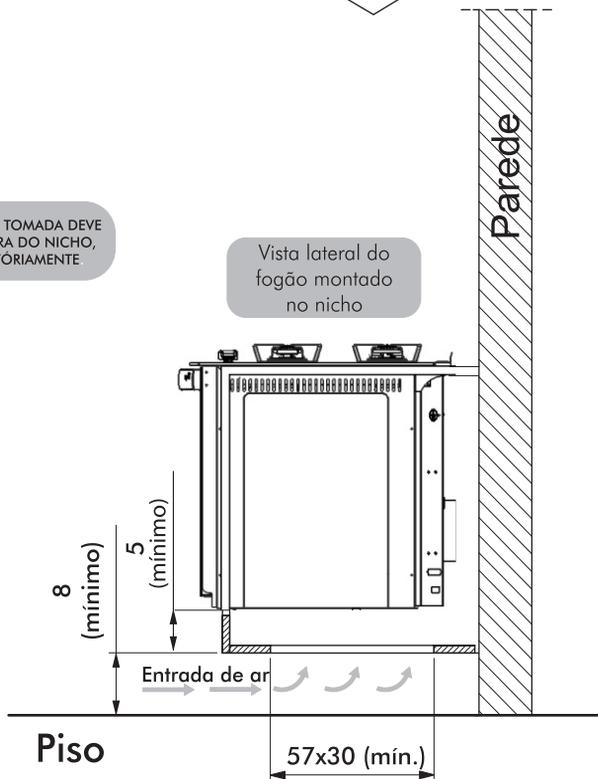
ARMÁRIO SUSPENSO COM ABERTURA INFERIOR (Dimensões em centímetros)

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



O PLUG DA TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHO, OBRIGATORIAMENTE

Vista lateral do fogão montado no nicho



ATENÇÃO!

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

INSTALAÇÃO

- O queimador do forno necessita de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário a abertura para entrada de ar.
- O espaço para entrada de ar não pode ser fechado;
- O registro de gás deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema;
- A instalação inadequada do produto poderá causar vazamentos e choque elétrico;

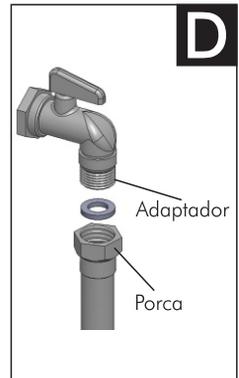
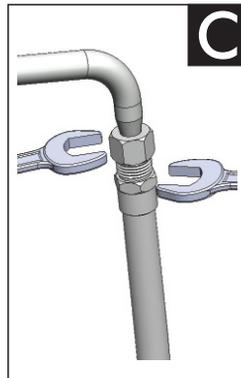
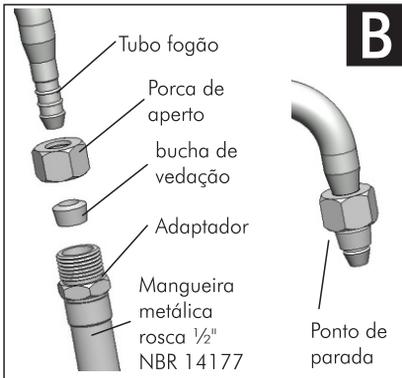


ATENÇÃO: Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica (PVC) ou mangueira plástica (borracha) revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos.



MANGUEIRA METÁLICA FLEXÍVEL (Conforme NBR 14177)

- Os fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível conforme NBR 14177.
 - A mangueira e adaptadores (buchas e anéis de vedação), não acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor em casas especializadas (Figuras B, C e D);
 - Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para fazer a conversão do fogão para gás natural (GN) ou outro tipo de Gás recorra ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do 0800.707.1696 ou pelo Canal de Atendimento online para solicitar a conversão do gás antes da instalação. Este serviço de conversão compreende exclusivamente a troca de itens do fogão, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência.
 - Para instalar a mangueira metálica, siga o esquema abaixo e certifique-se que as peças estejam corretamente fixadas e sem vazamentos.
- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig. B);
 - Com ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. C);
 - Com ferramentas adequadas, rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. D);



Tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

- Não possa fazer contato com qualquer parte móvel, por exemplo uma gaveta.
- Não passe através de qualquer área de armazenamento de alimentos, utensílios entre outros.

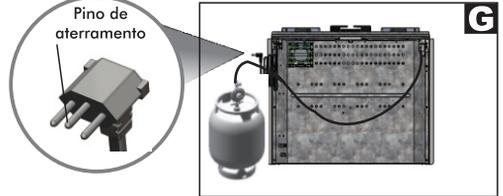
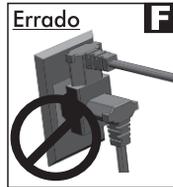
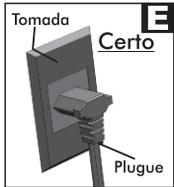
INSTALAÇÃO

Instalação elétrica

- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins". (Figs. E e F). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado Atlas, 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. G) poderá prejudicar o desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual. Nunca deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig. G).



LÂMPADA DO FORNO

- Junto ao produto é enviado 1 (uma) lâmpada G9 220 V 25W (Esta lâmpada atende a 2 tensões - 127 V e 220 V). Se sua residência possuir a tensão 127 V (cento e vinte e sete Volts), a lâmpada 220 V (duzentos e vinte Volts) ficará com pouca luminosidade, podendo ser substituída por uma lâmpada halógena G9 127 V (cento e vinte e sete Volts).
- **IMPORTANTE:** Sempre utilizar lâmpadas halógenas G9 com potência máxima de 25 W (vinte e cinco watts).



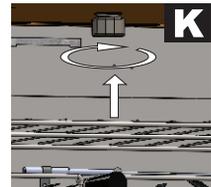
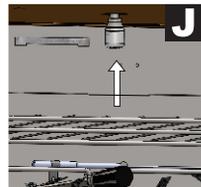
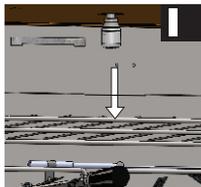
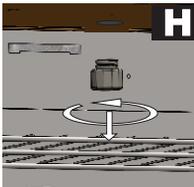
ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Para instalação e substituição da lâmpada:

Desligue o produto removendo o plugue da tomada;

Certifique-se que a lâmpada esteja fria;

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



FUNCIONAMENTO

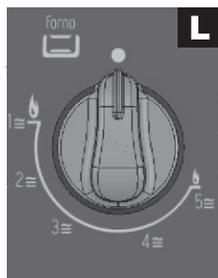
Forno

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

Registro do forno

- Controle de temperatura em 5 (cinco) posições.(Fig. L, M)
- Os fogões Glass Embutir ATLAS possuem todos os manipuladores na parte superior da mesa.

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



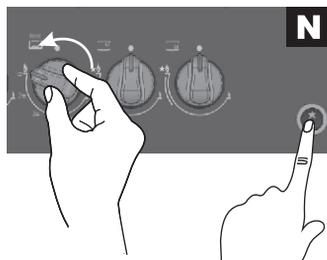
Acendimento do forno

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

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

Acendimento automático

- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima (mantendo o botão pressionado acione o interruptor de ignição/botão de acendimento) (Fig. N). Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e segure o botão do forno pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos.
- Caso o queimador não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador na posição fechada, manter a porta do forno aberta e repetir o procedimento após 01 (um) minuto.
- O registro do forno permite a regulagem da temperatura em 05 (cinco) faixas (Fig. M), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos.



Utilização do forno

A distribuição de calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

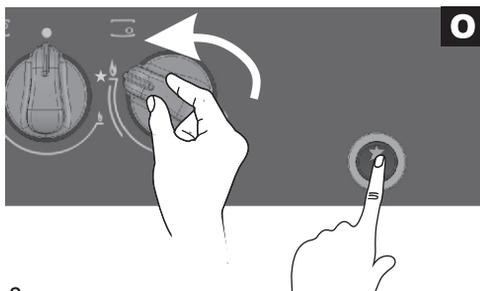
- Faça um pré-aquecimento do forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento durante 15 (quinze) minutos.
- Massas: Após o pré-aquecimento, coloque a massa no forno e passe para a temperatura desejada.
- Carnes: Após o pré-aquecimento, coloque a carne no forno e passe para a temperatura desejada. Quando estiver assada, passe para a temperatura máxima, até atingir a coloração desejada.
- Evite abrir constantemente a porta do forno.
- Acompanhe o assado através do visor do forno com a luz interna acesa, assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno para não encostar no fundo ou as laterais do forno, garantindo assim um assado uniforme;
- Não encoste o assado no fundo ou nas laterais do forno.

FUNCIONAMENTO

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

Acendimento dos queimadores da mesa

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

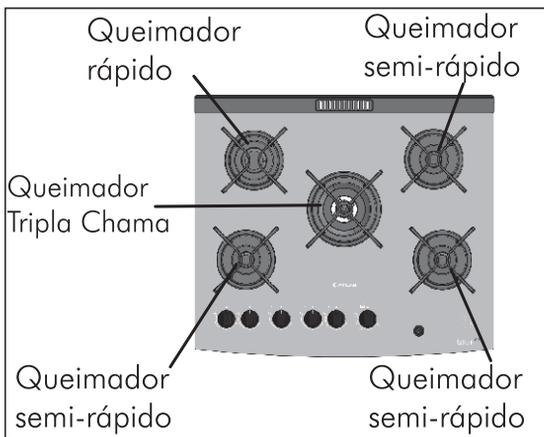
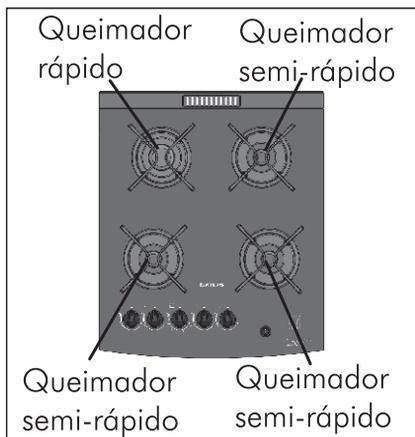


Controle gradual da chama

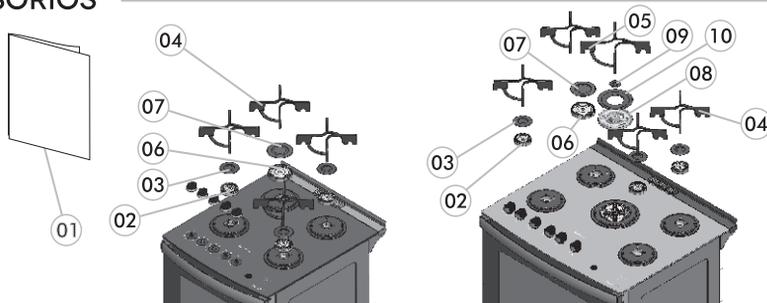
- O controle gradual da chama permite potências estáveis, desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

Tripla chama (fogões 5 queimadores)

- Este queimador é caracterizado principalmente pela sua maior potência e rapidez na preparação dos alimentos. Quando o tripla-chama estiver sendo utilizado, recomenda-se que o cozimento seja acompanhado, a fim de evitar a queima dos alimentos.



ACESSÓRIOS



Item	Descrição	Quantidade	Fogão 4Q	Fogão 5Q
	Manual de Instruções	01	X	
	Parafusos sem cabeça	03	X	
	Trempe ferro fundido	03	X	
04	Trempe ferro fundido	04	X	X
	Queimador rápido	01		X
06	Queimador rápido	01	X	X
	Queimador tripla-chama	01	X	
	Queimador tripla-chama interno	01		X
10	Espalha chama externo Tripla Chama	01		X

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza e cuidados com o fogão

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica. Para a limpeza das partes esmaltadas e de vidro, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de vidro, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas provocadas pelo excesso de cloro na água;
- Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão em barra, pois outros produtos não darão brilho ao alumínio. Depois enxágue-os completamente. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão;
- A colocação ou imersão dos queimadores ainda quentes na água fria, poderá provocar o seu empenamento (entortando-os);
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás (injetor);
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho;
- A limpeza da base dos queimadores e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem, verifique se todos ficaram limpos e secos e certifique-se de que estejam todos bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 01 (um) minuto para garantir a secagem completa;
- Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior e e nos furos dos espalhadores dos queimadores. A peça ainda poderá apresentar alteração na cor, proveniente do uso do produto. Estes pontos de oxidação e alteração na cor não interferem no desempenho do produto. Caso o produto seja utilizado em desacordo com o Manual de Instrução poderá ocorrer pontos de oxidação na parte inferior e nos furos dos espalhadores dos queimadores, e ainda a peça poderá apresentar alteração na cor;
- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer, imediatamente após o uso, deixe-os esfriar e limpe com pano úmido, pois a utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil;
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 (dez) minutos;
- Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de resíduos;



ATENÇÃO: - Não utilize máquina de limpeza a vapor.



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

Limpeza do forno

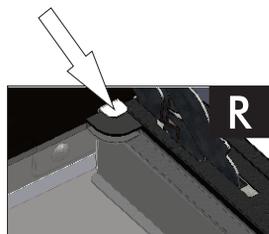
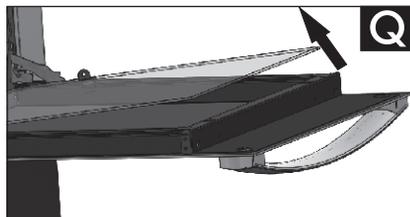
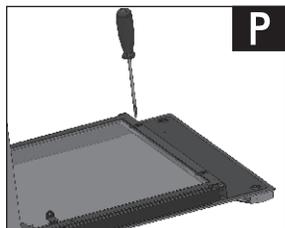
- Para limpar as grades, laterais, parte superior e inferior do forno, aguarde o esfriamento do produto. Utilize panos ou esponjas com sabão ou detergente neutros, após, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

Limpeza da mesa

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

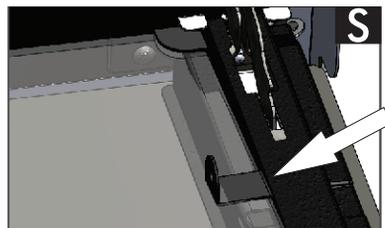
Limpeza do vidro interno da porta

- O vidro interno da porta pode ser removido para a realização da limpeza. Utilize uma chave philips para retirar os dois parafusos das presilhas do vidro (Fig. P). (Obs.: Chave philips não acompanha o produto.)
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada.
- Retire o vidro com cuidado até removê-lo totalmente (Fig. Q).
- Para a montagem, execute a operação contrária.



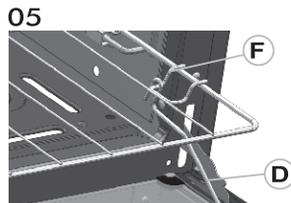
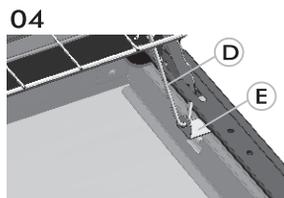
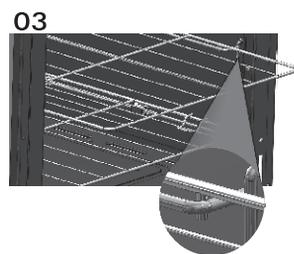
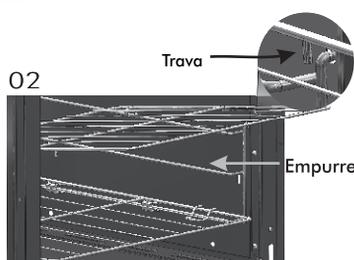
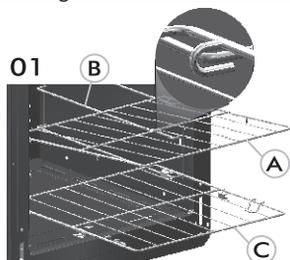
Observação

- Quando for recolocar o vidro interno, certifique-se de que as vedações de borracha estejam em seus devidos lugares (Fig. R). Caso o vidro seja recolocado sem esta proteção, pode ocorrer a quebra.
- Certifique-se de que os suportes do arrastador estejam em seus devidos lugares (Fig. S).



GRADES DO FORNO

Montagem das Grades do forno



Grade Superior

* Encaixe a Grade superior (A) nas guias (B) (Fig. 1) no nível desejado. Em seguida levante a prateleira empurrando-a para dentro do forno para encaixar a trava, conforme Figura 2.

Grade superior pode ser trocada de nível, basta removê-la e colocá-la no nível desejado.

Grade Inferior

* Encaixe a Grade inferior (C) nas guias (B) no arame inferior, empurrando-a para dentro do forno (Fig. 1).

A grade inferior não pode ser trocada de nível.

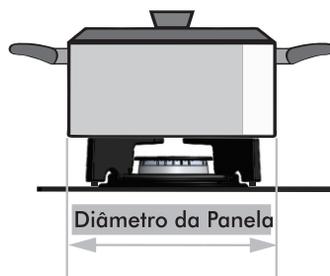
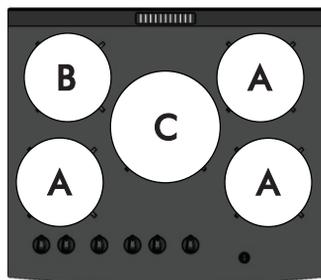
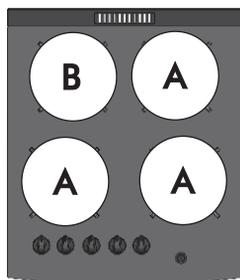
Arrastadores

* Encaixe os arrastadores (D) nos suportes fixados na porta (E) (Fig. 4).

* Encaixe os arrastadores (D) nos suportes da Grade Inferior (F), no segundo arame (Fig. 5).

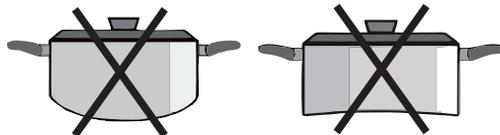
Para a desmontagem das grades, proceda a operação contrária.

CUIDADOS COM A PANELA



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



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O fogão ATLAS é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo;
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após o seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e parede externas é alta e pode causar queimaduras;
- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (trempe) do fogão com os cabos virados para dentro. Isto ajuda a evitar que as crianças os puxem;
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois se totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna podendo causar acidentes;

- Ao utilizar óleo ou gordura em frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis;
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão;
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras.



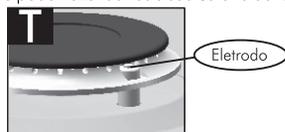
ATENÇÃO: Se a superfície da mesa estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.



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

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.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão. Não seguir esta instrução pode trazer danos a sua coluna ou ferimentos
- Retire todos os plásticos e fitas adesivas que protegem seu fogão.
- Nunca retire a etiqueta de identificação do produto.
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão.
- A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.
- Nunca utilize objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois podem danificar as mesmas e afetar sua segurança.
- Se os queimadores da mesa não acenderem, verifique se os espalhadores estão devidamente encaixados na base.
- Nas grades (trempes) da mesa é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de painéis que fica acumulado nas grades (trempes).
- Caso a gordura ou óleo se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela ou pano úmido. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente, ela se espalha podendo causar queimaduras.
- Não toque nos eletrodos devido a possibilidade de choque elétrico (Fig. T).
- Retire o plugue da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza. Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que o seu fogão esteja seco para evitar danos nas partes inferiores (próximas ao piso).
- Os produtos químicos inflamáveis (exemplo: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão pois podem provocar incêndios.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO



CUIDADO: 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 extinga (apague) deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada e abrir a porta do forno. Ainda, para sua maior segurança, é necessário aguardar por no mínimo 01 (um) minuto para acionar o produto novamente;
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto;
- Para acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).

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

Utilização do forno

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

CUIDADOS COM O GÁS

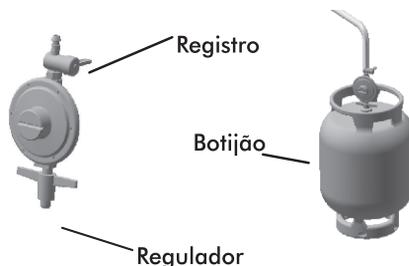
- Nos fogões com lâmpadas e acendedores automáticos, retire o plug da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza;
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Use espuma feita com sabão. Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento ao consumidor;
- Use sempre regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão, pois a sua ausência irá causar excesso de pressão com vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás;
- Os produtos químicos inflamáveis (ex: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão, pois podem provocar incêndios.

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

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

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

PARA GLP CILINDRO DE GÁS P13



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 PANEIAS	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	

Causa das deformações nos queimadores e espalhadores:



ATENÇÃO:

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

PROBLEMAS NOS FOGÕES

Obs.: Antes de acender o queimador Tripla Chama certifique-se de que os espalhadores estejam bem encaixados para evitar o empenamento da base.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medidas dos produtos (cm)			Volume do forno (litros)	Peso líquido (kg)
	Largura	Profundidade	Altura		
U. Top Glass Embutir 4Q	60,0	68,2	64,9	82,5	32,2
U. Top Glass Embutir 5Q	80,0	68,2	65,9	119,5	42,3

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

Potência dos queimadores		
QUEIMADOR	Tipo do gás	
	GLP	GN
Queimador semi rápido	1,70 kW	1,87 kW
Queimador tripla chama	3,30 kW	3,45 kW
Queimador rápido	3,00 kW	3,00 kW
Queimador do forno 4Q	3,10 kW	3,10 kW
Queimador do forno 5Q	2,65 kW	2,65 kW

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Tensão (V)	127-220
Potência Elétrica (W)	25-25
Frequência (Hz)	50-60

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 da emissão da Nota Fiscal. A cobertura compreende somente as modificações necessárias para transformação do fogão, qual seja apenas a troca dos injetores de gás.

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

2.0 GARANTIA CONTRATUAL

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

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

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

3.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

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

3.1 Reposição de vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;

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

3.3 Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do fogão decorrentes da falta de limpeza e excessos de resíduos, uma vez que são ocasionados por culpa exclusiva do consumidor.

3.4 Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, será realizada a cobrança da visita técnica;

4.0 EXTINÇÃO DE GARANTIA

Extingue-se a garantia se o produto quando:

- 4.1 For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 4.2 Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;
- 4.3 Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;
- 4.4 Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela ATLAS.
- 4.5 Apresentar sinais de ter sido violado;
- 4.6 Ações de agentes da natureza;
- 4.7 Caso accidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 4.8 Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 4.9 Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;
- 4.10 Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como NAFTA e ou Gás Natural, por pessoa ou empresa não credenciada pela ATLAS;
- 4.11 Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc;
- 4.12 Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;
- 4.13 Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, existência de objetos estranhos em seu interior, bem como decorrentes da ação de animais (insetos ou roedores).
- 4.14 Se constatados defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário, com exceção dos defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- 4.15 Problemas de oxidação/ferrugem causados devido da instalação em regiões litorâneas, exposição a produtos químicos, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo e a utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

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

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

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

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

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

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



POLÍTICA DE QUALIDADE

A ATLAS 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)

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

www.atlas.ind.br