

1

2

3

4

A

B

C

D

E

F



LIBERADO

## COR/ PANTONE

Preto: C:0 / M:0 / Y:0 / K:100

Amarelo: C:0 / M:33 / Y:100 / K:0

IE	REV	DESCRIÇÃO	DATA	REVISOR
	01	Atualização de informações referente aos modelos, e alteração das figuras do modelo Agile Up Glass	12/01/2021	Italo Peres

TABELA DE REVISÕES



DESCRIÇÃO:

MANUAL INSTR TROP/AGILE/MONACO TOP 21

CÓDIGO: 100002884

REVISÃO: 01

ESCALA: 1:1

UNIDADE: mm

TOL. GERAL: ± 3

MODELO: Encadernado - Vincado; grampeado; dobrado ao meio

GRAMATURA:  
90 g/m<sup>2</sup>

PROJETISTA: Italo

TIPO DO PAPEL: Couchê L2

TIPO DE IMPRESSÃO:  
2 posições coloridoDATA:  
13/08/2020

Personalizado

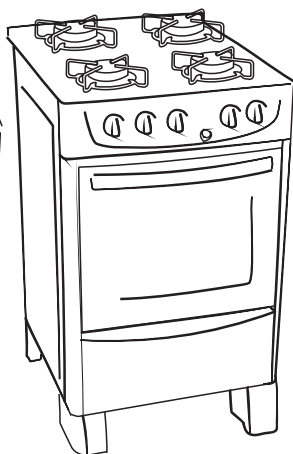
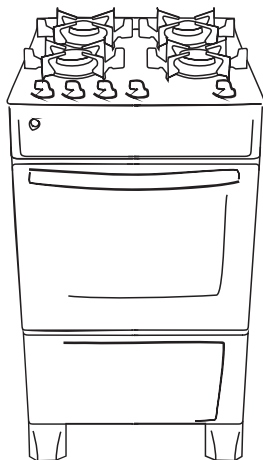
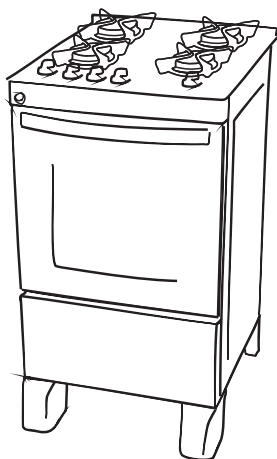


**ATLAS**<sup>®</sup>  
ELETRODOMÉSTICOS

agile<sup>UP GLASS</sup>

MÔNACO TOP<sup>GLASS</sup>

TROPICAL<sup>GLASS</sup>




[ **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

Tabela de Produtos.....Pg.1	Limpeza e Manutenção.....Pg.5
Instalação.....Pg.1	Limpeza e cuidados com o fogão.....Pg.5
Instalação e Uso.....Pg.2	Limpeza e cuidados com a mesa.....Pg.5
Ligação do Gás.....Pg.2	Limpeza e cuidados com o forno.....Pg.5
Instalação Elétrica.....Pg.2	Grades.....Pg.5
Lâmpada do forno.....Pg.2	Accessórios.....Pg.6
Funcionamento.....Pg.3	Cuidados com a panela.....Pg.6
Forno.....Pg.3	Instruções de Segurança.....Pg.7
Registro do forno.....Pg.3	Resolução de problemas nos fogões...Pg.7
Acendimento do Forno.....Pg.3	Cuidados com o Gás.....Pg.8
Acendimento automático.....Pg.3	Especificações Técnicas.....Pg.8
Instruções de Segurança do Forno.....Pg.4	Potência dos Queimadores.....Pg.8
Utilização do forno.....Pg.4	Diagrama de Ligação dos Fogões.....Pg.8
Acendimento dos Queimadores.....Pg.4	Certificado de Garantia.....Pg.9
Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa.....Pg.4	Garantia Legal.....Pg.9
Controle gradual da chama.....Pg.4	Garantia Contratual.....Pg.9
Fogões com acendimento automático.....Pg.4	Garantia Contratual não Cobre.....Pg.10
Queimador Tripla-Chama (modelos 5 queimadores)..Pg.4	Extinção de Garantia.....Pg.10

## TABELA DE PRODUTOS

Modelos Características	Agile Up Glass 4Q	Agile Up Glass 5Q	Tropical Glass 4Q	Tropical Glass 5Q	Mónaco Top Glass 4Q	Mónaco Top Glass 5Q
	Acendimento automático total	X	X	X	X	X
Disposição para luz do forno	X	X	X	X		
Mesa de vidro 6mm	X	X	X	X	X	X
Puxador em alumínio	X	X				
Puxador em aço			X	X	X	X
Queimadores forjados	X	X	X	X	X	X
Queimador Tripla-chama		X		X		
Queimador Rápido						X
2 Grades deslizantes	X	X				
1 Grade deslizante			X	X	X	X
Trempe individual ferro fundido	X	X				
Trempe individual de arame			X	X		
Trempe individual de chapa					X	X

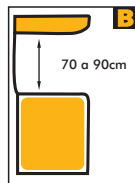
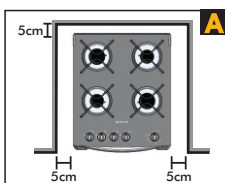
## Instalação

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não se esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar;
- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor;
- Deixe um espaço livre de 5cm (cinco centímetros) nas laterais e traseira do fogão (Fig. A);
- Deixe um espaço livre de 70cm (setenta centímetros) a 90cm (noventa centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. B).

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

**ATENÇÃO:** Se o fogão for colocado em uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize.

ESTE FOGÃO NÃO FOI PROJETADO PARA SER EMBUTIDO



# INSTALAÇÃO E USO

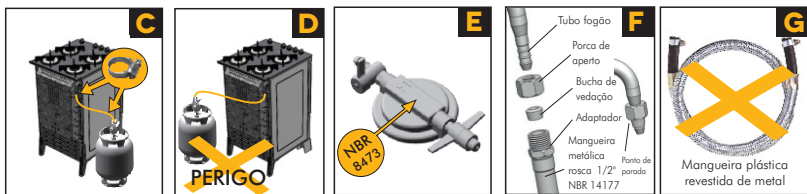
## Ligação do gás

- Utilize braçadeiras para ligar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado no botijão. O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada de gás (Fig. C);
- Utilize na ligação do gás mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela, com a gravação NBR 8613 e dentro do prazo de validade. A mangueira de gás nunca deve passar pela parte traseira do fogão, pois esta resiste a uma temperatura de até 70°C (setenta graus Celsius) e o calor que se concentra na parte traseira do fogão alcança temperaturas mais elevadas, podendo causar o derretimento da mangueira e consequentemente eventual acidente (Fig. D);
- **Obs.: Caso não seja possível evitar a passagem da mangueira pela parte traseira do fogão, se faz indispensável o uso de mangueira metálica flexível conforme NBR 14177 (Fig. F). Não utilizar mangueira plástica revestida de metal (Fig. G);**
- O regulador de pressão do botijão deve sempre ter gravado o código NBR 8473 (Fig. E);

## Alimentação por Gás Natural (GN)

- Os fogões Atlas são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado (GLP). Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme esta informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando [www.atlas.ind.br](http://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.

## Utilize cilindro de gás P13



## Instalação Elétrica

- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um electricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins". (Figs. H e I). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado, a fim de evitar riscos.

O plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o padrão estabelecido pela norma ABNT NBR 14136. É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.

Obs.: A remoção do pino de aterramento (Fig. J) poderá prejudicar o desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual.

O cabo de força não deve passar pela parte traseira do fogão



## Lâmpada do forno

- Junto com o produto é enviado 1 (uma) lâmpada G9 220 V 25W (Esta lâmpada atende as 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 instalar ou substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

## Para instalação e substituição da lâmpada:

Desligue o produto removendo o plugue da tomada;

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



# 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)

- Os fogões ATLAS da linha Agile Up Glass e Mônaco Top Glass possuem o manipulador do forno no lado direito da mesa (produtos Top Control) (Fig. N1).
- Os fogões ATLAS da linha Tropical Glass possuem o manipulador do forno na parte central do painel (produtos Front Control) (Fig. N2).

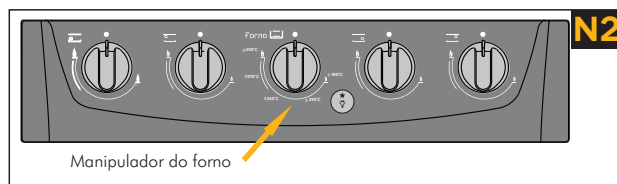
## AGILE UP GLASS E MÔNACO TOP GLASS



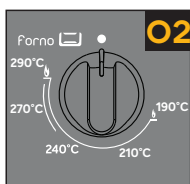
Manipulador do forno



## TROPICAL GLASS



Manipulador do forno



- O registro do forno permite regulagem da temperatura em 5 (cinco) faixas (Fig. O1 e O2), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos. Abaixo segue tabela para consulta.

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

## Acendimento do forno

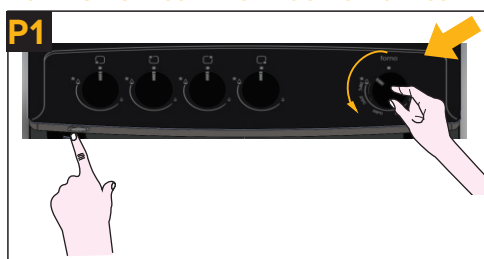
O acendimento do forno possui um dispositivo de segurança, que é projetado para interromper automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um de seus componentes indispensáveis para o seu funcionamento.

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

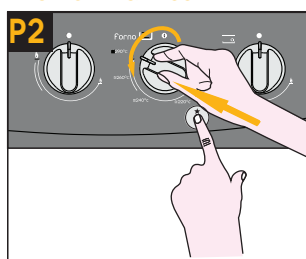
## Acendimento automático

- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama - máxima (mantendo o botão pressionado acione o interruptor de ignição/botão de acendimento) (Fig. P1 e P2).

## AGILE UP GLASS E MÔNACO TOP GLASS



## TROPICAL GLASS



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoa (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa, responsável pela sua segurança;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho;
- Caso a chama do queimador se extinga (apague) deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada e abrir a porta do forno. Ainda, para sua maior segurança, é necessário aguardar por no mínimo 01 (um) minuto para acionar o produto novamente;
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto;
- Para acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).

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

### Utilização do forno

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

## ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

### Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido para a esquerda até a posição de chama máxima, acione o interruptor do acendimento (Fig. Q1 e Q2);
- Regule a potência da chama conforme necessidade.

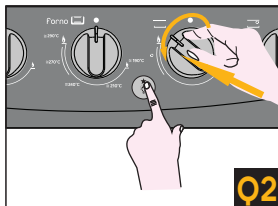
### Controle gradual da chama

- 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.

#### AGILE UP GLASS E MÔNACO TOP GLASS



#### TROPICAL GLASS



### Fogões com acendimento automático:

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

### Queimador Tripla-Chama (modelos Agile Up Glass e Tropical Glass 5 (cinco) 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.

Queimador  
Tripla Chama



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

## 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;
- 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, espalhadores e trempes 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 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;

### Limpeza e cuidados com a mesa

- Para limpar a mesa do fogão, retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Este procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa de vidro fria;
- Usar somente sabão neutro ou detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água;
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca/garfo), para remover alguma sujeira ou resíduo impregnado;
- Secar bem após cada limpeza, evitando manchas;
- Não deixar restos de produto de limpeza na mesa;
- Evitar derramar líquidos, caso ocorra limpar imediatamente;
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, bem como, evitar que esta sofra pancadas/batidas, principalmente nas suas bordas. Caso isso ocorra, poderá ocorrer a quebra da mesa de vidro;
- Cuidado com as trempes de ferro fundido ou esmaltadas. Nunca deixe-as cair pois poderão ser danificadas seriamente;
- Não utilizar a mesa de vidro como uma superfície de corte.
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa, pois devido ao papel reter calor, poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra.



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

### Limpeza e cuidados com o forno

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



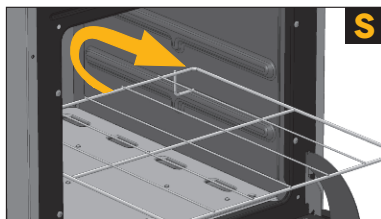
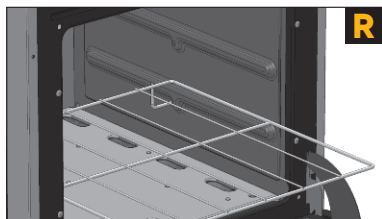
**ATENÇÃO:** Não use materiais de limpeza abrasivos, raspadores metálicos e máquinas de limpeza a vapor para limpar o vidro da porta do forno, o vidro da mesa e demais partes, já que eles podem resultar em quebra dos vidros e danos ao produto em geral.

## GRADES

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

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. S);
- Para recolocar a grade proceda da operação de modo contrário.



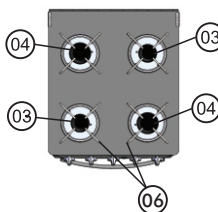
# ACESSÓRIOS

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Manual de instruções
2	Conjunto queimador Tripla Chama
3	Conjunto queimador pequeno (ramal)
4	Conjunto queimador gigante (família)
5	Trempe individual tripla chama
6	Trempe individual
7	Conjunto queimador Rápido

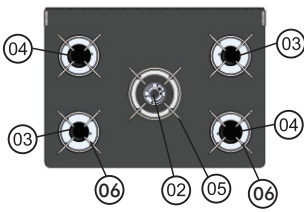


01

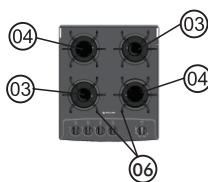
Tropical Glass 4 queimadores



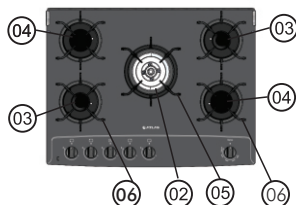
Tropical Glass 5 queimadores



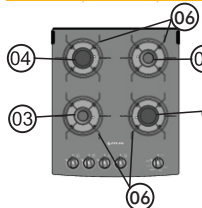
Agile UP Glass 4 queimadores



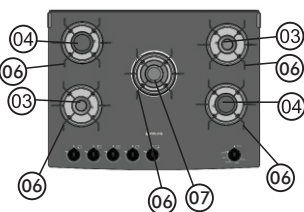
Agile UP Glass 5 queimadores



Mônaco Top Glass 4 queimadores



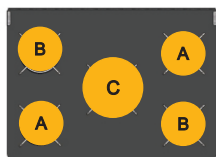
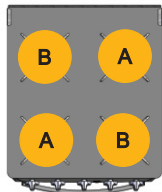
Mônaco Top Glass 5 queimadores



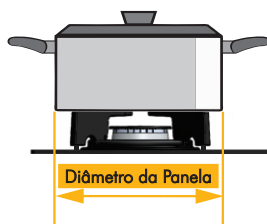
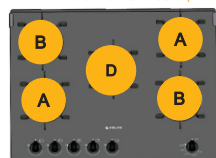
## CUIDADOS COM A PANELA

AGILE UP GLASS E TROPICAL GLASS 50

TODOS OS MODELOS 4Q

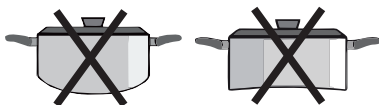


MÔNACO TOP GLASS 50



Queimador	Diâmetro da Panela	Limite de Carga
A	Ramal	16 a 20 cm / 10 kg
B	Família	18 a 22 cm / 10 kg
C	Tripla Chamas	22 a 24cm / 14 kg
D	Rápido	18 a 22 cm / 13kg

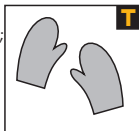
- Para menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro indicado para cada queimador;
- Posicionar a panela no centro da trempe (grade);
- Utilize apenas panelas com base plana. Não é permitido neste produto, o uso de panelas com base arredondada (côncava ou convexa) e/ou irregulares, 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. 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 (Fig.T).
- A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.
- Não toque nas velas devido a possibilidade de choque elétrico.
- Nunca retire a etiqueta de identificação do seu produto.
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno.
- Se os queimadores da mesa não acenderem, verifique se os espalhadores estão devidamente encaixados na base.



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



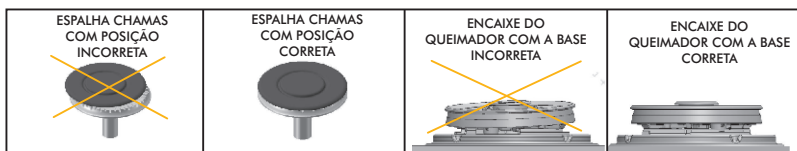
**ATENÇÃO:** Proibido manusear o produto pelo vidro da mesa, como por exemplo, erguer, arrastar ou transportar o produto. Risco de quebra e acidentes.

## RESOLUÇÃO DE 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 PANEIS	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:



O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DOS ESPALHA CHAMAS E DOS QUEIMADORES.



**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.

## CUIDADOS COM O GÁS

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. Verifique a validade do seu regulador, todos têm vida útil de 05 (cinco) anos;
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os registros estão fechados;
- Caso a gordura ou óleo se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente, ela se espalha podendo causar queimaduras;
- Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação;
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize;

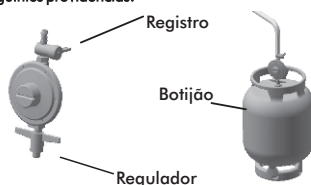
## CUIDADOS COM O GÁS

- 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



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Medidas dos produtos (em centímetros)			Volume do forno	Peso líquido
	Largura	Profundidade	Altura	Litros	kg
Agile Up Glass 4Q	48,0	59,5	91,7	50,0	23,5
Agile Up Glass 5Q	75,0	59,5	92,7	86,5	33,6
Tropical Glass 4Q	48,0	60,5	87,9	50,0	20,9
Tropical Glass 5Q	75,0	60,5	88,9	86,5	29,5
Mônaco Top Glass 4Q	48,0	58,7	87,9	50,0	22,9
Mônaco Top Glass 5Q	75,0	58,7	87,9	86,5	30,2

## POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

MODELOS	4 QUEIMADORES		5 QUEIMADORES	
	GLP	GN	GLP	GN
RAMAL	1670 W	1503 W	1670 W	1503 W
GIGANTE	2000 W	1800 W	2000 W	1800 W
FORNO	1780 W	1602 W	3080 W	2800 W
TRIPLA CHAMA	X	X	3300 W	3000 W
RÁPIDO	X	X	3000 W	2700 W

## DIAGRAMA DE LIGAÇÃO DOS FOGÕES

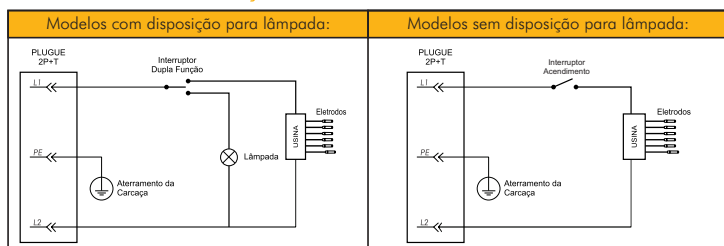


TABELA DE LIMITES DE TENSÃO

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;
- Verifique se todos os terminais do chicote de alta tensão encontram-se conectados no módulo de ignição (eletrodos e velas), caso contrário, poderão ocorrer danos ao sistema de ignição do produto;
- 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.

## CERTIFICADO DE GARANTIA

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

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

### 1.0 GARANTIA LEGAL

Todo e qualquer defeito aparente ou de fácil constatação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão da nota fiscal pelo consumidor final, nos termos da Lei nº 8.708 de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor.

Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal de 90 (noventa) dias, serão prestados gratuitamente pelo Serviço Autorizado Atlas.

Os vícios decorrentes da CULPA EXCLUSIVA DO CONSUMIDOR são excludentes de responsabilidades do fornecedor, de modo que ocorrerá a extinção da garantia da legal e conseqüentemente 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 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](http://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](http://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**