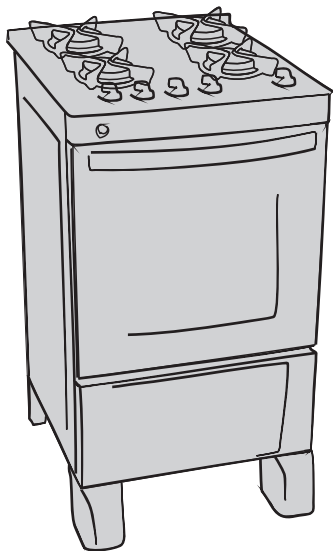




ATLAS[®]
ELETRODOMÉSTICOS

Manual do consumidor

agile GLASS



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



Atlas



Apoio ao
consumidor

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



Nosso horário de atendimento ao consumidor

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

Se preferir, escreva para o endereço abaixo:
Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158, KM 508 Bairro Petrycoski
Pato Branco - Paraná - Brasil - CEP 85501-970
CNPJ: 78242849/0001-69 Insc. Est.: 3160492394

www.atlas.ind.br

Parabéns !

Você acaba de adquirir um produto com alta tecnologia e experiência de quem fabrica fogões desde 1950. Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico ATLAS. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes produtos e garantir uma maior vida útil. A utilização dos fogões 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

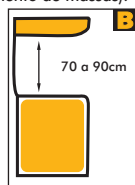
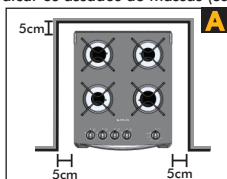
Tabela de Produtos.....	Pg.1	Limpeza Geral do Fogão.....	Pg.5
Instalação.....	Pg.1	Como Limpar o Forno.....	Pg.5
Instalação e Uso.....	Pg.2	Limpeza da mesa.....	Pg.5
Ligação do Gás.....	Pg.2	Limpeza do forno.....	Pg.5
Instalação Elétrica.....	Pg.2	Grades.....	Pg.5
Lâmpada do forno.....	Pg.2	Acessórios.....	Pg.6
Funcionamento.....	Pg.3	Instruções de Segurança.....	Pg.6
Forno.....	Pg.3	Problemas nos Fogões.....	Pg.7
Acendimento do Forno.....	Pg.3	Cuidados com o Gás.....	Pg.8
Instruções de Segurança do Forno.....	Pg.4	Especificações Técnicas.....	Pg.8
Utilização do forno.....	Pg.4	Potência dos Queimadores.....	Pg.8
Acendimento dos Queimadores.....	Pg.4	Diagrama de Ligação dos Fogões.....	Pg.9
Acendimento dos queimadores (boca) da mesa.....	Pg.4	Certificados de Garantia.....	Pg.9
Controle Gradual da Chama.....	Pg.4	Garantia Legal.....	Pg.9
Tripla Chama (fogões 5 bocas).....	Pg.4	Garantia Contratual.....	Pg.9
Limpeza e Manutenção.....	Pg.4	Garantia Contratual não Cobre.....	Pg.10
		Extinção da Garantia.....	Pg.10

TABELA DE PRODUTOS

Modelos	Modelos				
	Agile Glass 4 Q	Agile Glass 5 Q			
Características					
Acendimento automático total	X	X			
Disposição para luz do forno	X	X			
Mesa de vidro 6mm	X	X			
Puxador em alumínio	X	X			
Queimadores forjados	X	X			
Queimador Tripla-chama	X	X			
2 Grades deslizantes	X	X			
Trempe em ferro fundido	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) nas laterais e traseira do fogão. (Fig. A)
- Deixe um espaço livre de 70 a 90cm entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão. (Fig. B)
- Se o fogão for colocado em uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize na mesma.
- Obs.: Superfícies não niveladas podem prejudicar os assados de massas (escoamento de massas).

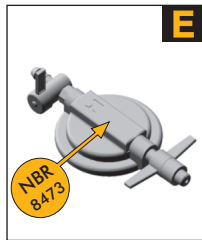


INSTALAÇÃO E USO

Ligação do gás

- Utilize braçadeiras para fixar 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 do 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. Por que? Porque a mangueira resiste a uma temperatura de até 70°C e o calor que se concentra na parte traseira do fogão alcança temperaturas mais elevadas, causando o derretimento da mangueira o que pode ocasionar explosões e incêndios. (Fig. D)
- Caso isso não seja possível é indispensável o uso de mangueira metálica flexível para evitar acidentes.
- O regulador de pressão do botijão deve ter sempre gravado o código NBR 8473. (Fig E)
- Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para GN, recorra ao Posto da Rede de Serviços Autorizados ATLAS mais próximo de sua residência, o qual é responsável pela referida transformação.

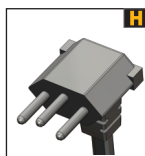
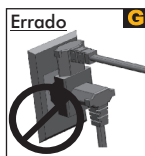
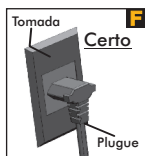
Utilize cilindro de gás P13.



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. F e G). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

De acordo com a norma ABNT - NB IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnicas), todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com plug elétrico de três pinos, conforme figura H. É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.



Lâmpada do forno

- A lâmpada bão é enviada com o produto. Adquira-a em casas especializadas conforme a tensão de sua residência (127V ou 220V).
- Especificação da lâmpada: 15W com rosca E14-TU25

Para colocar a lâmpada:

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



FUNCIONAMENTO

FORNO

- O forno do fogão ATLAS possui esmalte anti-aderente que não permite que a gordura grude no forno, facilitando inteiramente sua remoção. Para que o esmalte anti-aderente funcione corretamente deve-se realizar um assado gorduroso (ex: carne) e outro não gorduroso (ex: pão).
- O limpa fácil é aplicado em toda área interna e porta do forno. Toda sua superfície é revestida com esmalte limpa fácil.

Registro do forno

(Controle de temperatura em 5 posições)

- Os fogões ATLAS possuem o manipulador do forno no lado direito da mesa. (Fig. K)



Manipulador do forno

- O registro do forno permite regulagem da temperatura em 5 faixas (Fig. L), 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 dispositivo de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um de seus componentes indispensáveis para o seu funcionamento.

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

Acendimento automático

- Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama- máxima (280°C mantendo o botão pressionado acione o interruptor de ignição/botão de acendimento) (Fig. M).
- Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e mantenha o botão do forno pressionado por aproximadamente 10 segundos.



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.
- **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado 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. Não acionar o produto por no mínimo 01 (um) minuto, pois devido ao acúmulo de gás no queimador do forno, pode ocorrer uma explosão.
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 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, pois devido o acúmulo de gás no queimador do forno, pode ocorrer uma explosão.
- Para acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).

Atenção: siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.

Utilização do forno

- A distribuição 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 minutos para fogões 04 queimadores e 15 minutos para fogões 05 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.
- 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.

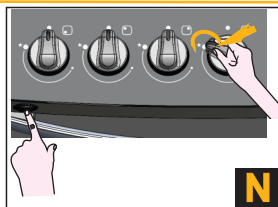
ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

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. N).
- 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.



Fogões com acendimento automático:

- A rede elétrica do acendimento automático é bivolt 127V/220V.
- 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 (modelo 5 queimadores)

- Este queimador é caracterizado principalmente pela sua maior potência e rapidez na preparação dos alimentos. Quando este queimador estiver em funcionamento é recomendado não desacompanhar o cozimento para não ocorrer a queima dos alimentos.

Queimador
Tripla chama



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral do 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 na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.
- Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão em barra, pois outros produtos não darão brilho ao alumínio. Depois enxágue e enxugue-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 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 1 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 a alteração na cor não interferem no desempenho do produto.
- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer, imediatamente após o uso, deixe-os esfriar e limpe com pano úmidos, pois a utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos.
- Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

Limpeza da mesa

- Para limpar a mesa do fogão, 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.
- Usar somente sabão 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 impregnada.
- Secar bem após cada enxágue.
- Não deixar restos de produtos de limpeza na mesa.
- Evitar derramar líquidos.
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, pois a mesma poderá trincar ou quebrar.
- Cuidados com as trempes de ferro fundido. Nunca deixe-as cair pois poderão ser danificadas seriamente.

Limpeza do forno

- Para limpar as grades, laterais, chão e a parte superior do forno, usar panos ou esponjas com sabão ou para limpeza, proceda da seguinte forma detergentes neutros, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

Importante: Na limpeza do painel e parte laterais, use apenas água e sabão neutro, pois o álcool, palha de aço ou detergente podem danificá-las.

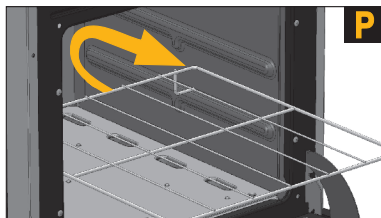
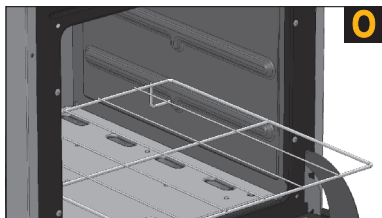
Atenção: Neste produto não podem ser utilizados máquinas de limpeza a vapor.

GRADES

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

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. P).
- Para recolocar a grade proceda a operação de modo contrário.



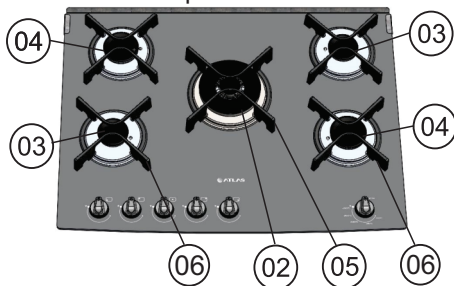
ACESSÓRIOS

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Manual de instruções
2	Conjunto queimador tripla-chama
3	Conjunto queimador pequeno (ramal)
4	Conjunto queimador gigante (família)
5	Trempe central
6	Trempe lateral



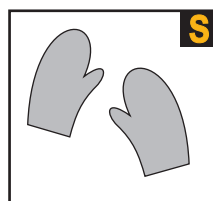
01

5 queimadores



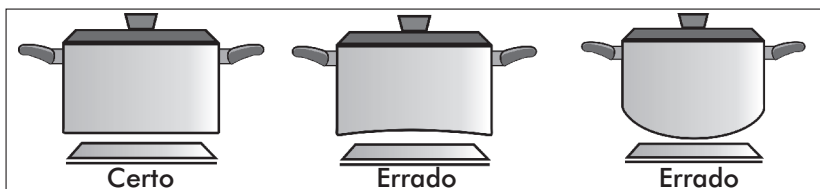
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- 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 explosão.
- 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. S).

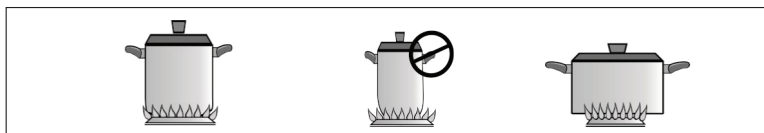


INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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



Para um menor consumo de gás, aconselha-se o uso de recipiente com diâmetro compatível com os queimadores

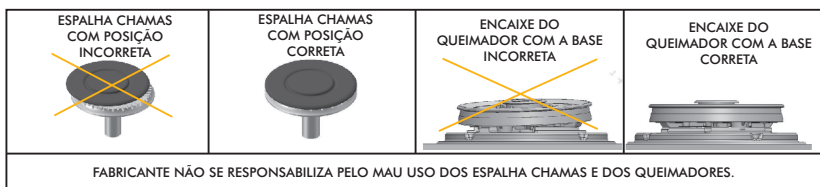


PROBLEMAS NOS FOGÕES

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

Causa	Problema	O queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as panelas	Chama baixa ou se apagando
	O gás está no fim	X		X	X
	Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X	X	
	O registro do gás está fechado	X			
	O regulador do gás está com data de validade vencida	X		X	X
	Os queimadores 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		
	As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X		
	Há corrente de ar na direção do fogão				X

Causa das deformações nos queimadores e espalhadores



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. Mal 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. O regulador tem prazo de validade de 5 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.
- 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. Caso haja vazamento bolhas se formarão e você verá onde está vazando.
- Use sempre regulador de pressão de gás, para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo 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 Glass 4Q		59,5	91,7	50,0	23,1
Agile Glass 5Q	75,0	59,5	92,7	86,5	33,3

Potência dos queimadores

MODELOS	4 QUEIMADORES	5 QUEIMADORES
RAMAL	1,670kW	1,670kW
GIGANTE	2,000kW	2,000kW
FORNO	1,780kW	3,100kW
TRIPLA CHAMA	X	3,300kW

DIAGRAMA DE LIGAÇÃO

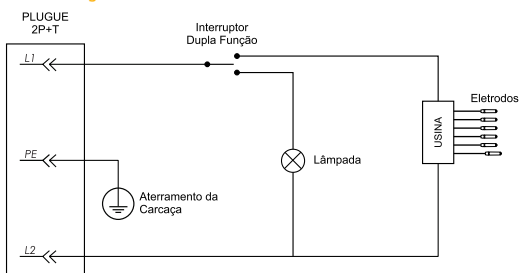


TABELA DE LIMITES DE TENSÃO

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

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

1.0 - GARANTIA LEGAL

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

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

Para transformação do produto de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás, há necessidade de transformação no produto, ou seja, a troca dos injetores de gás, sendo que a primeira troca no prazo de garantia legal de 90 dias é concedida pela Atlas, que disponibilizará o atendimento e serviço para troca dos injetores, não responsabilizando-se por custos relativos a despesas com mão-de-obra, materiais, peças e

CERTIFICADO DE GARANTIA

adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede de gás ou hidráulica, elétrica, alvenaria, aterramento, etc, sendo que tal troca de injetores somente é fornecido no prazo de 90 dias após a emissão da nota fiscal do produto.

2.0 GARANTIA CONTRATUAL

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

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

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

3.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

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

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

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

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

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

4.0 - Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia se o produto:

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

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

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

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

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

4.6- Apresentar sinais de ter sido violado;

4.7- Ação de agentes da natureza;

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

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

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

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

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

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

Mantenha sempre junto ao manual de instruções a nota fiscal.

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

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

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

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

POLÍTICA DE QUALIDADE

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

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