

U.TOP

Tudo sobre o seu fogão...



Por favor, leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico.

Parabéns!!!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade Atlas, que vem satisfazendo as necessidades de consumidores desde 1950.

A linha de fogões Atlas "U.Top" foi desenvolvida pensando em você. Com design arrojado e inovador, além do maior forno da categoria*.

Manual.

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes, garantindo maior vida útil dos produtos. A utilização dos fogões domésticos ATLAS sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade 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, chapas, e isopores, estes necessitam de reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação - RECICLE – AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.

* Para fogões com largura até 56cm e até 76cm nos 5 e 6 bocas

Índice

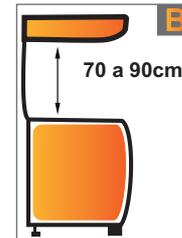
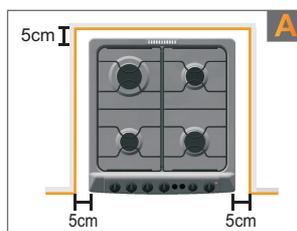
Tabela de Produtos.....	Pg 02
Instalação.....	Pg 02
Ligação do Gás.....	Pg 02
Instalação Elétrica.....	Pg 03
Proteção Mesa Inox.....	Pg 03
Lâmpada do Forno.....	Pg 03
Funcionamento.....	Pg 03
Forno.....	Pg 03
Registro do Forno.....	Pg 03
Acendimento do Forno.....	Pg 04
Acendimento Automático.....	Pg 04
Utilização do Forno.....	Pg 04
Acendimento dos Queimadores (bocas) da Mesa.....	Pg 04
Controle Gradual da Chama.....	Pg 04
Timer.....	Pg 05
Limpeza e Manutenção.....	Pg 05
Limpeza Geral do Fogão.....	Pg 05
Limpeza do Forno.....	Pg 06
Limpeza da Mesa.....	Pg 06
Limpeza do Vidro Interna da Porta.....	Pg 06
Grades do Forno.....	Pg 06
Montagem da Grade Deslizante.....	Pg 06
Desmontagem da Grade Deslizante.....	Pg 06
Troca de Nível da Grade Deslizante.....	Pg 07
Acessórios.....	Pg 07
Instruções de Segurança.....	Pg 07
Instruções de Segurança do Forno.....	Pg 09
Cuidados com o Gás.....	Pg 09
Problemas nos Fogões.....	Pg 10
Especificações Técnicas.....	Pg 10
Potências dos Queimadores.....	Pg 11
Diagramas de Ligações dos Fogões.....	Pg 11
Certificado de Garantia.....	Pg 12
Garantia Legal.....	Pg 12
Garantia Contratual.....	Pg 12
Garantia Contratual não Cobre.....	Pg 12
Extinção de Garantia.....	Pg 13

Tabela de Produtos

Acessórios	Modelos		
	U.Top 4B	U.Top 5B	U.Top 6B
Acendimento Total	X	X	X
Luz no Forno	X	X	X
Queimador 3.000W	X		X
1 Queimadores Rápido (família)	X		
2 Queimadores Semi-rápido	X	X	
2 Queimadores Rápido (família)		X	X
3 Queimadores Semi-rápido			X
1 Queimadores Mega Chama		X	
Copo Forjado Espalhador Esmaltado	X	X	X
Grade Deslizante	X	X	X
Visor Total	X	X	X
Trempe Dupla	X	X	X
Pés Altos	X	X	X
Timer Sonoro		X	

Instalação

- 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 5 cm (cinco) nas laterais e traseira do fogão.(Fig.A)
 - Deixe um espaço livre de 70 a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão.(Fig.B)
 - 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 da mesma.
- Obs.: Superfícies não niveladas podem prejudicar os assados de massas (escoamento de massas).



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 porque a mesma 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 U.Top são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para gás 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

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, G)
Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos. O fio-terra dos fogões deve ser conectado a um cabo-terra eficiente. É de responsabilidade do consumidor a ligação do fio-terra. Importante: o fio-terra não deve ser ligado a torneiras, fio neutro da rede, tubulações hidráulicas, elétricas, de gás, etc.

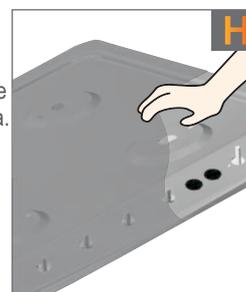
Acendimento automático

- A rede elétrica do acendimento automático é bivolt 127/220V.
- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, levante a tampa de vidro da mesa e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes do acionamento do interruptor elétrico (ignição).



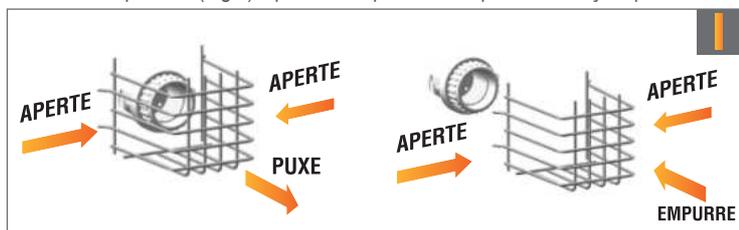
Proteção da mesa inox

- As mesas em inox são protegidas com uma película plástica para evitar riscos e manchas.
- Não esqueça de retirar esta película ao instalar o fogão. (FIG. H)
- Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano umedecido em removedor e em seguida com uma esponja macia e sabão neutro, terminando assim a operação de limpeza.
- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox. Enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa, provocadas pelo excesso de cloro na água.
- Não use palha de aço ou similares que riscam a mesa.
- Evite borrifar removedor ou detergente diretamente sobre a mesa inox.



Lâmpada do forno

• Para colocar a lâmpada não esqueça de retirar o plug da tomada elétrica. Após este procedimento pode-se efetuar a troca pressionando as extremidades do protetor (Fig. I) e puxando-o para fora. Após a colocação pressione-o novamente até que encaixe nos furos.



A lâmpada não é enviada com o produto. É responsabilidade do cliente a aquisição da lâmpada (40W - fogões e geladeiras) devendo escolher a mesma conforme a tensão (voltagem) de sua cidade.

Funcionamento

Forno

- O forno do fogão U.Top possui esmalte antiaderente que não permite que a gordura grude, facilitando inteiramente sua remoção. Para que o esmalte antiaderente 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.

Registro do forno

Controle de temperatura em 5 posições. (Fig. J)

Os fogões U.Top possuem o manipulador do forno na parte frontal direita da mesa. (Fig. K)



Funcionamento

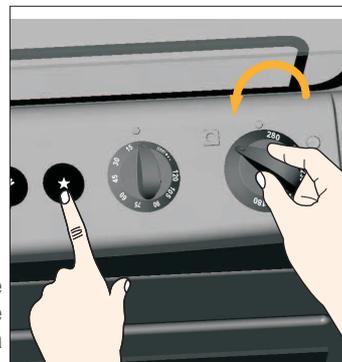
Acendimento do forno

- O dispositivo válvula de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um dos componentes indispensáveis para o seu funcionamento.
- Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado contra o painel e girado. 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

- Com a porta do forno aberta, 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). Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e segure o botão do forno pressionado por aproximadamente 10 segundos.
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 segundos, deve-se colocar o manipulador (botão do forno) na posição fechada, manter a porta do forno aberta 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.

O registro do forno permite regulagem da temperatura em cinco faixas, proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos.



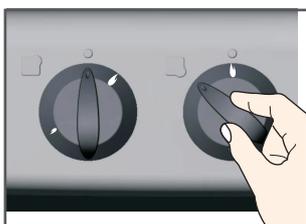
	Posição	Temp. Média°C
1	Alta	280 a 300
2	Média-Alta	255 a 280
3	Média	230 a 255
4	Média-Baixa	205 a 230
5	Baixa	180 a 205

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 ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento: 10 minutos para fogões 04 bocas e 15 minutos para fogões 05 e 06 bocas.
- 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.
- Não encoste o assado no fundo ou nas laterais do forno.

Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa

- Pressione o botão do queimador escolhido girando para a esquerda até a posição alta, aperte o interruptor de ignição para acender o queimador e gire o botão para regular a chama de acordo com a necessidade.



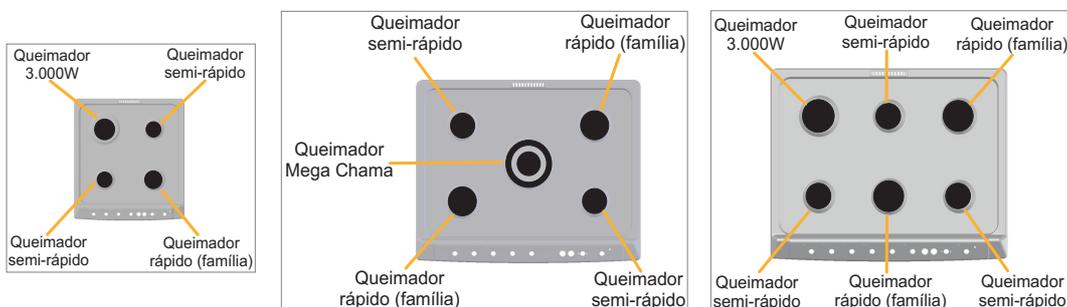
Controle gradual da chama

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

Mega chama (fogões 5 bocas)

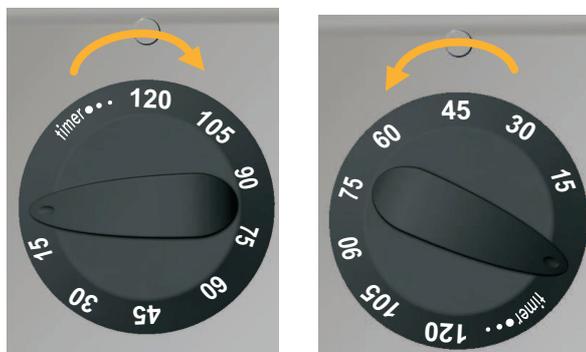
- Este queimador é caracterizado pelos três anéis de chamas, que possibilitam alta eficiência e rapidez na preparação dos alimentos e ainda na economia de gás. Quando este queimador estiver em funcionamento acompanhe o cozimento para

Funcionamento



Timer

Os fogões U.Top modelo 5 bocas possuem Timer (Contador Regressivo do Tempo) que permite programar o tempo de cozimento dos alimentos. Selecione o tempo desejado, no intervalo de 0 a 120 minutos. Ao final do tempo selecionado, será emitido um sinal sonoro. Este Timer não aciona cozimento, nem desliga o forno ao término do tempo selecionado.



Para programação, deve-se girar o botão, no sentido horário, até o final e retornar parando no tempo desejado.

O Timer tem capacidade de programação de até 120 minutos.

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 inox, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de inox, 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.

Importante: Na limpeza das partes laterais, use apenas água e sabão neutro, pois o álcool, palha de aço ou detergentes podem danificá-las.

- 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 úmido, pois a utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.

- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão.

- Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois isto pode causar empenamento pelo choque térmico.

- Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.

Limpeza e Manutenção

• Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

Limpeza do forno

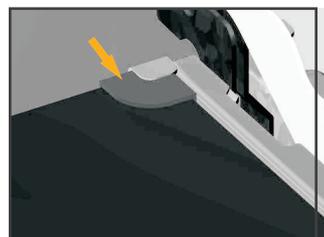
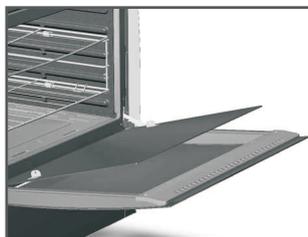
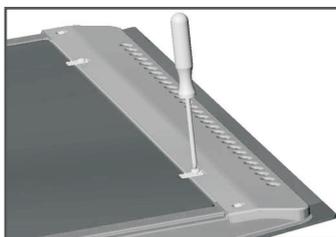
• Para limpar as grades, o chão do forno e a parte superior do forno, usar panos ou esponjas com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

Limpeza da mesa

• Para limpar a mesa do fogão, retire as trepes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás.

Limpeza do vidro Interno da porta

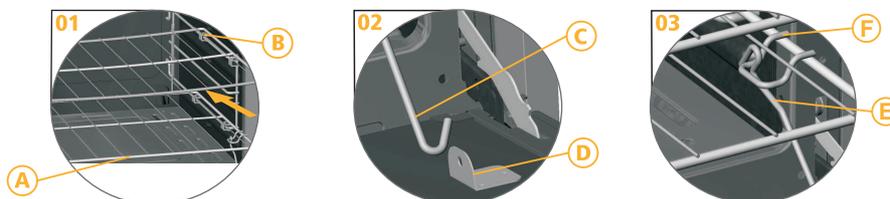
- O vidro interno da porta pode ser removido para a realização da limpeza.
- Utilize uma chave philips para retirar os dois parafusos das presilhas do vidro.
- Retire o vidro com cuidado até removê-lo totalmente.
- Para a montagem, execute a operação contrária.



Obs: Quando for recolocar o vidro interno certifique-se de que a vedação de borracha está no seu devido lugar. Caso o vidro seja recolocado sem esta proteção pode ocorrer a quebra.

Grades do Forno

Montagem da grade deslizante

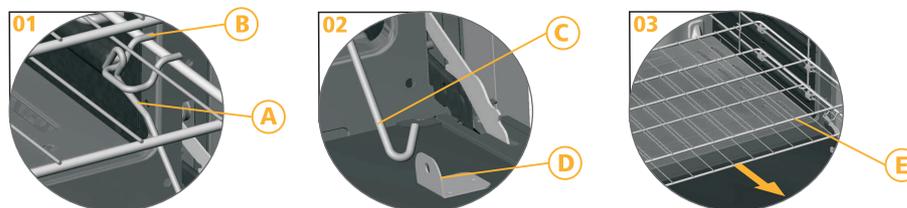


01 - Encaixe a grade deslizante (Fig. A) nas guias (Fig. B).

02 - Encaixe os arrastadores (Fig. C) nos suportes fixados na porta (Fig. D).

03 - Gire o arrastador na direção onde está localizada a grade deslizante e encaixe a extremidade dos arrastadores (Fig. E) no suporte central da grade deslizante (Fig. F). O arrastador deve estar fixado no segundo arame do suporte central, conforme desenho.

Desmontagem da grade deslizante



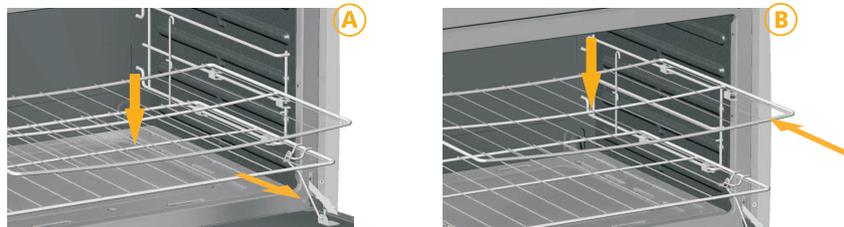
01 - Desencaixe a extremidade dos arrastadores (Fig. A) do suporte central da grade deslizante (Fig. B).

02 - Desencaixe os arrastadores (Fig. C) dos suportes fixados na porta (Fig. D).

03 - Logo após, retire a grade deslizante (Fig. E).

Grades do Forno

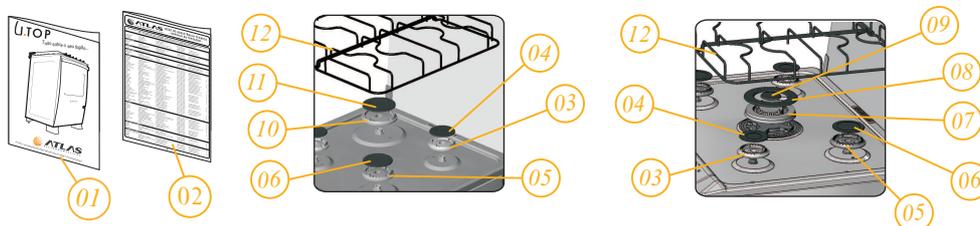
Troca de nível da grade deslizante



01 - Pressione o centro na parte de trás da grade até a liberação dos ganchos de fixação e puxe para fora (Fig. A).

02 - Encaixe e empurre a grade nas guias laterais no nível desejado, empurre até o fundo e pressione o centro da parte de trás da grade até fixa-la nos ganchos (Fig. B).

Acessórios



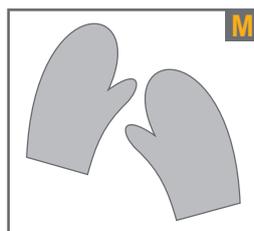
Item	Descrição	Quantidade
01	Manual de instruções ao consumidor com certificado de garantia	1 para cada fogão
02	Relação de postos autorizados	1 para cada fogão
03	Copo de alumínio pequeno	2 para fogões 4 e 5 bocas 3 para fogões 6 bocas
04	Espalha chama pequeno esmaltado	2 para fogões 4 e 5 bocas 3 para fogões 6 bocas
05	Copo de alumínio grande	1 para fogão 4 bocas 2 para fogão 5 e 6 bocas
06	Espalha chama grande esmaltado	1 para fogão 4 bocas 2 para fogão 5 e 6 bocas
07	Copo de alumínio Mega chama	1 para fogões 5 bocas
08	Espalha chama externo Mega chama	1 para fogões 5 bocas
09	Espalha chama interno Mega chama	1 para fogões 5 bocas
10	Copo de alumínio 3.000W	1 para fogões 4 e 6 bocas
11	Espalha chama 3.000W	1 para fogões 4 e 6 bocas
12	Trempe dupla	2 para fogões 4 bocas 3 para fogões 5 e 6 bocas

Instruções de Segurança

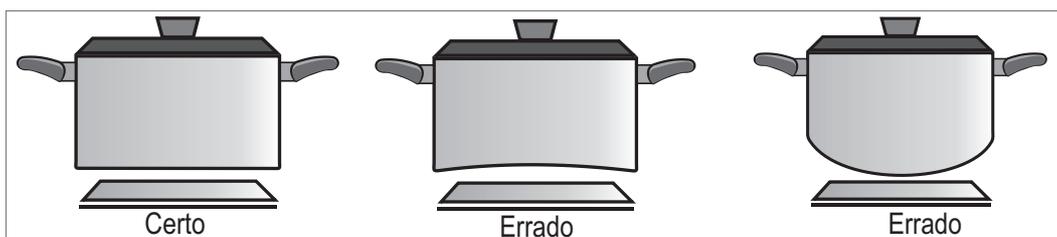
- O fogão U.Top é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e paredes externas é alta e pode causar 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.
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 segundos, deve-se colocar o manipulador (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.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Remover todos os respingos da tampa antes de sua abertura

Instruções de Segurança

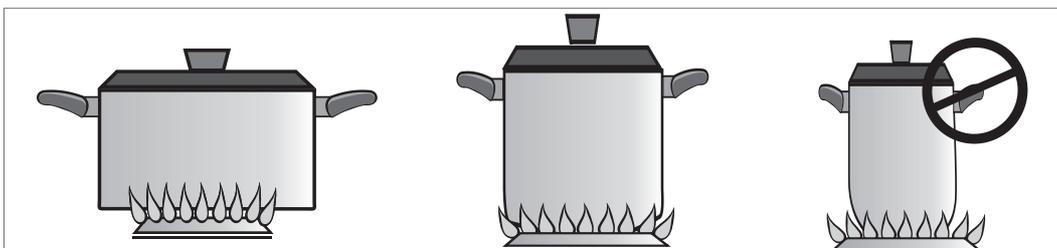
- Nunca abaixe a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado pois ela pode quebrar-se.
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, ela pode quebrar-se causando acidentes. (Fig L)
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras. (Fig M)



- 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, convexas ou anel de suporte neste produto.



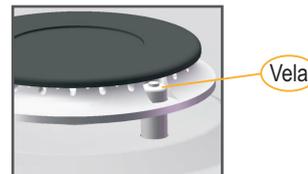
Para o menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com um diâmetro igual ao dos queimadores.



- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.
- Retire todos os plásticos, isopores 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.
- A função da tampa de vidro do fogão, quando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e evitar os respingos de gordura na parede quando estiver levantada.
- Se os queimadores da mesa não acenderem, verifique se o espalhador está devidamente encaixado na base.

Instruções de Segurança

- Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, este procedimento pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas e entupimento dos injetores..
- Nas grades (trepes) 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 panelas que fica acumulado nas grades (trepes).
- 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.
- Não toque nas velas devido a possibilidade de choque elétrico.
- Retire o plug da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza.
- Quando realizar limpeza próximo ao fogão tome cuidado para não bater na estufa inferior, este componente é de vidro e pode quebrar.
- 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

- **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.
 - Para acendimento do forno, não esqueça de levantar a tampa de vidro da mesa e deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento do interruptor elétrico (ignição).
 - Para que a corrente de ar circule por todo o forno, coloque a forma ou assadeira na parte central da grade do forno no mínimo 5cm do fundo e das laterais.
- Atenção: siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.

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 botões estão desligados.
- Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação.
- Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para sua segurança, tome as seguintes providências:
 - Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
 - Não acenda qualquer tipo de chama;
 - Não acione interruptores elétricos;
 - Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, 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.



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 registro do gás está com data de validade vencida	X		X	X
Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados	X	X	X	
Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	X		X	X
O fogão não está ligado à tomada / a tomada não está energizada		X		
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X		
Há corrente de ar na direção do fogão				X

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

ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO INCORRETA	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO CORRETA	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO INCORRETA	ESPALHA CHAMAS COM POSIÇÃO CORRETA
			
<ul style="list-style-type: none"> FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS 		<ul style="list-style-type: none"> FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS 	

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

Especificações Técnicas

Modelos	Medidas dos Fogões Desembalados			Medidas dos Fogões Embalados			Tampa Aberta	Forno	Peso
	Largura	Profundidade	Altura	Largura	Profundidade	Altura	Altura	Litros	Líquido
U. Top 4 bocas	57,0	64,0	94,5	58,0	66,0	96,0	133,0	82,5	32,20
U. Top 5 bocas	77,0	64,0	94,5	78,0	66,0	96,5	133,0	119,5	40,50
U. Top 6 bocas	77,0	64,0	94,5	78,0	66,0	96,5	133,0	119,5	40,50

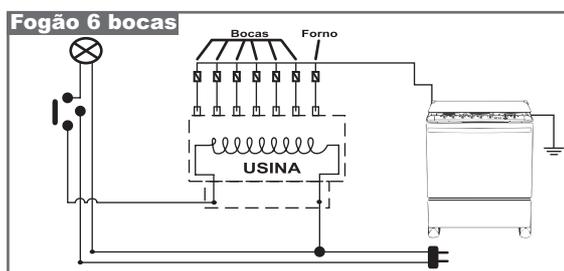
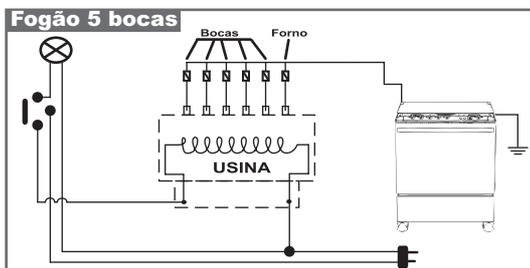
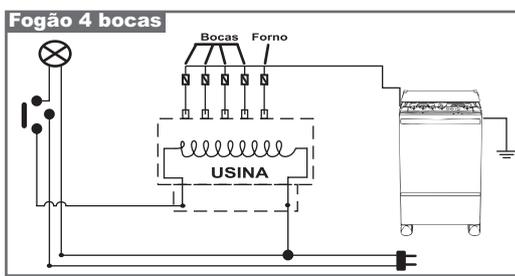
Obs.: Todas as medidas em centímetros

Potências dos Queimadores

MODELOS	04 BOCAS	05 BOCAS	06 BOCAS
QUEIMADOR SEMI-RÁPIDO	1,700 kW - 0,65 mm*	1,700 kW - 0,65 mm	1,700 kW - 0,65 mm
QUEIMADOR RÁPIDO	2,200 kW - 0,75 mm	2,200 kW - 0,75 mm	2,200 kW - 0,75 mm
QUEIMADOR 3.000W	3,000 kW - 0,90 mm		3,000 kW - 0,90 mm
FORNO	3,100 kW - 0,95 mm	3,300 kW - 1,00 mm	3,300 kW - 1,00 mm
MEGA CHAMA		3,800 kW - 0,98 mm	

* injetores

Diagramas de Ligação dos Fogões



Simbologia

-  **Eléctrodo**
-  **Plug**
-  **Fio terra**
-  **Lâmpada 40w**
-  **Interruptor dupla função**
-  **Bobina**

Tabela de Tensões

Nominal	Mínimo	Máximo
127 VAC/60Hz	106VAC	132VAC
220 VAC/60Hz	200VAC	240VAC

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 trabalham 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 de produto.
- Para sua maior segurança, mantenha o fio terra (cor verde) sempre conectado a um terra eficiente conforme especificação exigidas pela ABNT.

Certificado de Garantia

AATLAS 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 nº 8.708 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 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 resíduos.

Certificado de Garantia

4.0 - Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia se o produto:

- 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 - Ação 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, salvo o contido no item 1.0 parte final.
- 5.0 - 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.)

U.TOP



TOP EM CADA DETALHE



A ATLAS Eletrodomésticos, oferece aos seus consumidores facilidades do Serviço de Atendimento ao Consumidor, se dispondo a fornecer orientações e esclarecimentos sobre os seus produtos e receber reclamações e sugestões.



Fale com a ATLAS, ligue gratuitamente de todo território nacional ou se preferir escreva para o endereço abaixo.



Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda
BR 158, 508 Bairro Petrycoski
85501-970 - Pato Branco - Paraná - Brasi
CNPJ: 78242849/0001-69
Insc. Est: 3160492394
www.atlas.ind.br

Maio/2009 - 450 95664