

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÃO A GÁS

GÊNOVA



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 “Gênova” 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 (4 bocas) e até 76cm (5 e 6 bocas)

Índice

Instruções de segurança.....	Pg02
Segurança no forno.....	Pg 03
Cuidados com o gás.....	Pg 03
Tabela de produtos.....	Pg03
Instalação.....	Pg03
Procedimentos indispensáveis.....	Pg03
Instalação elétrica.....	Pg04
Lâmpada do Forno.....	Pg05
Proteção da mesa inox.....	Pg05
Funcionamento.....	Pg05
Forno.....	Pg05
Registro do Forno.....	Pg 05
Acendimento do Forno.....	Pg 05
Acendimento Automático.....	Pg 06
Utilização do Forno.....	Pg 06
Posição dos queimadores.....	Pg 06
Grill elétrico.....	Pg 07
Limpeza e Manutenção.....	Pg 08
Limpeza Geral do Fogão.....	Pg 08
Limpeza do Forno.....	Pg 08
Limpeza da Mesa.....	Pg 08
Limpeza do Vidro Interna da Porta.....	Pg 08
Grades do forno.....	Pg 08
Acessórios.....	Pg 09
Problemas nos Fogões.....	Pg 10
Especificações Técnicas.....	Pg 11
Potências dos Queimadores.....	Pg 11
Carracterísticas elétricas.....	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

Instruções de segurança

- Os fogões Gênova são projetados para uso doméstico e devem ser utilizados 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 paredes externas torna-se alta e pode causar queimaduras.
- Utilize os utensílios de cozimento sobre as grades da mesa (trempes) do fogão com os cabos virados para dentro. Isto ajuda a evitar que as crianças os puxem.
- Esquente os alimentos com os recipientes parcialmente abertos, pois se totalmente fechados, o calor interno aumenta a pressão podendo causar explosões.
- Ao utilizar óleo ou gordura em frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis.
- Caso o queimador do forno não acender em 15 segundos, deve-se colocar o manipulador (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno, aguardar 01 (um) minuto e depois proceder uma nova ignição, pois o acúmulo de gás pode causar uma explosão.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- **Nunca abaixe a tampa de vidro enquanto os queimadores da tampa 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 1)
- Quando for manusear ou retirar recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas para evitar queimaduras. (Fig 2)
- Nunca permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do forno do seu fogão.
- **A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.**
- Nunca movimente o seu fogão pelo puxador do forno.
- Nunca instale o seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.
- Nunca utilize objetos pontiagudos ou cortantes para limpeza das peças do seu fogão, pois podem danificar as mesmas e afetar a sua segurança.
- A função da tampa de vidro do fogão, quando abaixada, é proteger a superfície contra o acúmulo de pó e quando levantada, evitar os respingos de gordura na parede. 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 a gordura se espalhará podendo causar queimaduras.
- Não toque nas velas devido a possibilidade de choque elétrico, Fig 3.
- Retire o plug da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza.
- Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que o seu fogão esteja seco para evitar danos nas partes inferiores.
- Os produtos químicos inflamáveis (exemplo: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão, pois podem provocar incêndios.
- O diâmetro mínimo das panelas a serem utilizadas sobre os queimadores da mesa é de 14cm, para que nenhum deslocamento faça com que elas virem.
- Caso o cabo de força estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
- Para um menor consumo de gás, recomenda-se o uso de panelas com diâmetro igual ao dos queimadores, Fig 4.
- Não é permitido o uso de panelas com bases côncavas, convexas ou anel de suporte neste produto Fig 5.

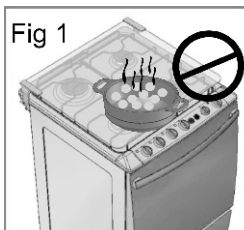


Fig 1

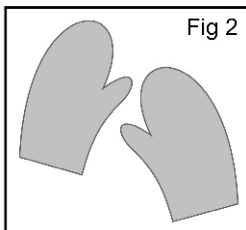


Fig 2

● Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

● **Nunca retire a etiqueta de identificação do produto.**

● Retire todas as plásticos, calços e fitas adesivas que protegem seu fogão.

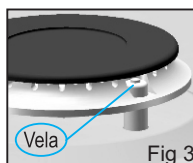


Fig 3

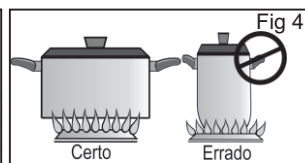
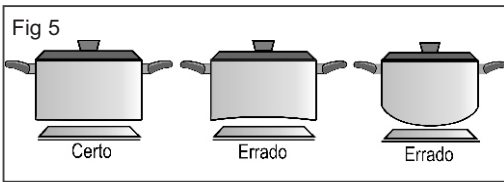


Fig 4

Instruções de segurança



Segurança no 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 o 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.

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 de que não há vazamento na instalação.
- Se sentir cheiro de gás dentro da 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 uma 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, isso pode causar incêndio. Use espuma feita com sabão.** Caso haja vazamentos, 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.

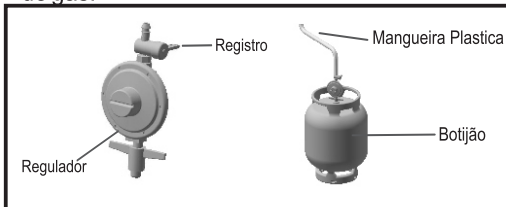


Tabela de produtos

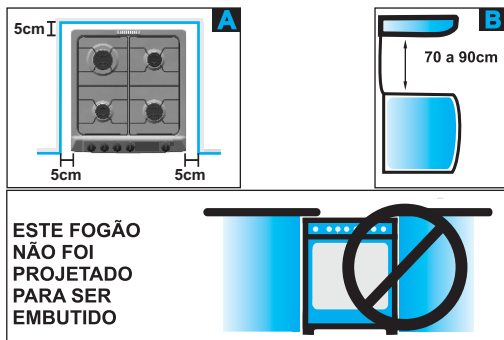
Modelos	Acessórios					
	Gênova 4B	Gênova 5B	Gênova Inox 4B	Gênova Inox 5B	Gênova Grill 4B	Gênova Grill 5B
Acendimento automático total	x	x	x	x	x	x
Luz no forno	x	x	x	x	x	x
Queimador 3.000W	x	x	x	x	x	x
1 queimador rápido (família)	x	x				
2 queimadores semi-rápido	x	x	x	x	x	x
2 queimadores rápido (família)		x				x
Queimadores forjados	x	x	x	x	x	x
Espalha chamas esmaltado	x	x	x	x	x	x
2 grades fixas	x	x				
1 grade deslizante +1 fixa			x	x	x	x
Visor total na porta do forno	x	x	x	x	x	x
Trempe dupla	x	x	x	x	x	x
Pés altos	x	x	x	x	x	x
Grill elétrico					x	x
Timer sonoro					x	x

Instalação

Procedimentos indispensáveis

- Confira qual o tipo de gás que será utilizado em seu fogão.
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar que possam apagar as chamas, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar.
- Instale seu fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina etc.) e não resistentes a calor.
- Deixe um espaço livre de 5 centímetros nas laterais e traseira do fogão. (Fig A)
- Deixe um espaço livre de 70 a 90 centímetros 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.**

Instalação



- Ao proceder a ligação do gás, utilize abraçadeiras para fixar a mangueira do 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 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 ou 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)

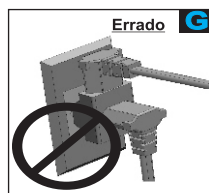
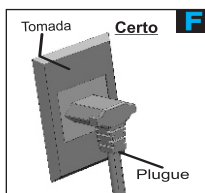
Os fogões Gênova são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para converter o fogão para gás natural (GN), recorra ao Posto da Rede de Serviços Autorizados ATLAS mais próximo de sua residência, o qual é responsável pela referida conversão.

UTILIZE CILINDRO DE GÁS P13.

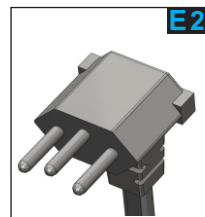


Instalação elétrica

- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possui estas instalações, chame um eletricista 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.



De acordo com a norma ABNT – NB IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnica), todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com plug elétrico de três pinos, conforme figura E2. É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.



- Nos produtos que possuem **Grill** elétrico, por segurança saem de fábrica com a tensão de 220V; portanto, antes de ligar, confira a tensão na sua tomada e coloque a chave que está situada na parte traseira do aparelho (fig G2), na posição 127V ou 220V, conforme a tensão da sua residência.
- Não altere a chave seletora com o produto ligado.

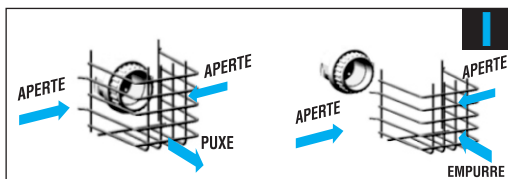


Instalação

Instalação elétrica

Lâmpada do forno

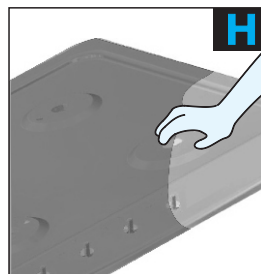
Para colocar a lâmpada não esqueça de retirar o plug da tomada elétrica. Após este procedimento pode-se efetuar a troca, pressionando as extremidades do protetor (Fig.I) e puxando-o para fora. Após a colocação pressione-o novamente até que encaixe nos furos.



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 residência.

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).



- Nunca use palha de aço ou similares que riscam a mesa.
- Evite borrifar removedor ou detergente diretamente sobre a mesa.
- 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.
- Após observar todos os pontos anteriores ligue seu fogão à rede elétrica, levante a tampa de vidro da mesa e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados antes do acionamento do interruptor de acendimento.

Funcionamento

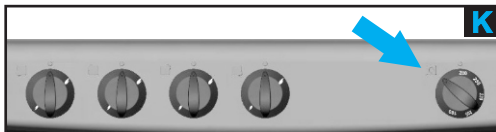
Forno

- O forno dos fogões Gênova 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)
- O registro do forno permite regulagem da temperatura em cinco faixas, proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos.
- Os fogões Gênova possuem o manipulador do forno na parte frontal direita da mesa. (Fig.K)

	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



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.

Funcionamento

- Neste produto o gás somente é liberado quando o botão do forno 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

Acendimento do forno

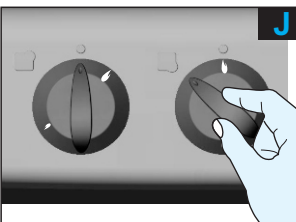
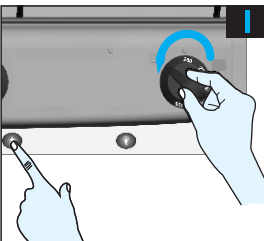
- Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima (280°C), mantendo o botão pressionado, acione o interruptor de ignição (botão de acendimento (Fig. I)). Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e segure o botão do forno pressionado por aproximadamente 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 ao acúmulo de gás no queimador do forno, pode ocorrer uma explosão.

Acendimento dos queimadores da mesa

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido para a esquerda até a posição alta (Fig. J).
- Acione o interruptor de ignição.

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.

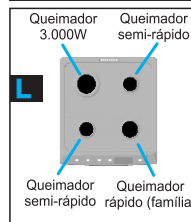
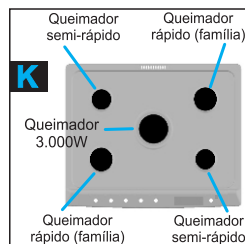


Utilização do forno

- A distribuição de calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo de proveito do forno:
- Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento: 10 minutos para fogões 4 bocas e 15 minutos para fogões 5 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 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

Posição dos queimadores

- Os queimadores Mega-chama (fogão 5 bocas Fig. K) e o queimador 3.000W (fogão 4 bocas Fig. L) são caracterizados pela sua maior potência, o que possibilita alta eficiência e rapidez no preparo dos alimentos e ainda economia de gás. Quando estes queimadores estiverem em funcionamento acompanhe o cozimento para não ocorrer a queima dos alimentos.



Funcionamento

Grill elétrico

- O Grill é uma resistência elétrica instalada na parte superior do forno, que aquece e emite radiação infra-vermelha que serve para dourar, grelhar ou gratinar os alimentos.

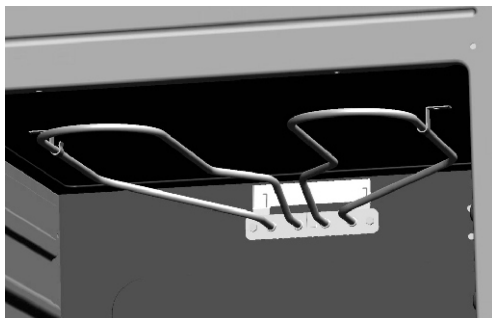
- Coloque o recipiente com o alimento sobre a grade superior e posicione na parte central do forno.

Para utilizar o Grill, é necessário o acionamento do timer. Siga as orientações abaixo:

1 Gire o botão do timer no sentido horário até marcar 120 minutos.

2 Gire o botão do timer no sentido anti-horário e o posicione na indicação de tempo desejada

3 Gire o botão do forno no sentido horário até acender a luz do Grill.



- **Recomendamos tempo inferior a 30 minutos.**

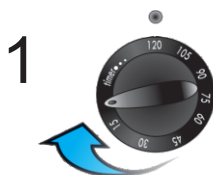
- Observe que a luz do Grill ao lado do botão do se manterá acesa enquanto o Grill estiver em funcionamento.

O Grill será desligado ao término do tempo selecionado no timer (sinal sonoro), ou girando o botão do forno no sentido anti-horário até coincidir com a posição desligado.

- Por motivo de segurança, o Grill elétrico e o forno a gás **não funcionam simultaneamente**. O botão que liga o Grill desliga o forno.

- Ao utilizar o Grill, cuidado para não queimar os alimentos e também não sofrer queimaduras.

- O botão do forno gira nos dois sentidos: No sentido horário liga o Grill, no sentido anti-horário liga o forno.



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.
- Certifique-se de que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau 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.

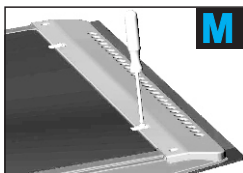
Limpeza da mesa

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

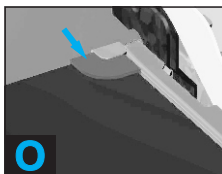
- Não utilizar papel alumínio para proteger a mesa inox, pois isso pode causar manchas na peça devido ao papel reter calor, se for utilizado o papel o item perde a garantia da fábrica, caso a peça venha apresentar algum tipo de falha.

Limpeza do vidro interno da porta

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

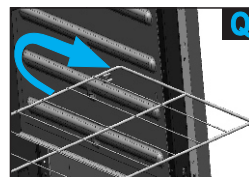
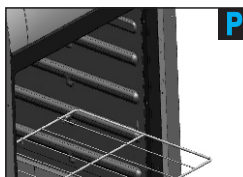


Obs.: Quando for recolocar o vidro interno certifique-se de que a vedação de borracha está no seu devido lugar (Fig. O). Caso o vidro seja recolocado sem esta proteção pode ocorrer a quebra.



Grades do forno

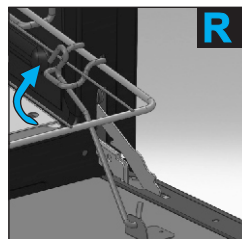
- Para sua segurança, as grades de seu fogão foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig.P)
- Para retirar a grade fixa para limpeza, proceda da seguinte forma:
- Empurre a grade até o fundo do fogão;
 - Levate-a até livrar o engate;
 - Puxe a grade para fora do forno (Fig.Q).
- Para recolocar a grade no forno, proceda a operação de modo contrário.



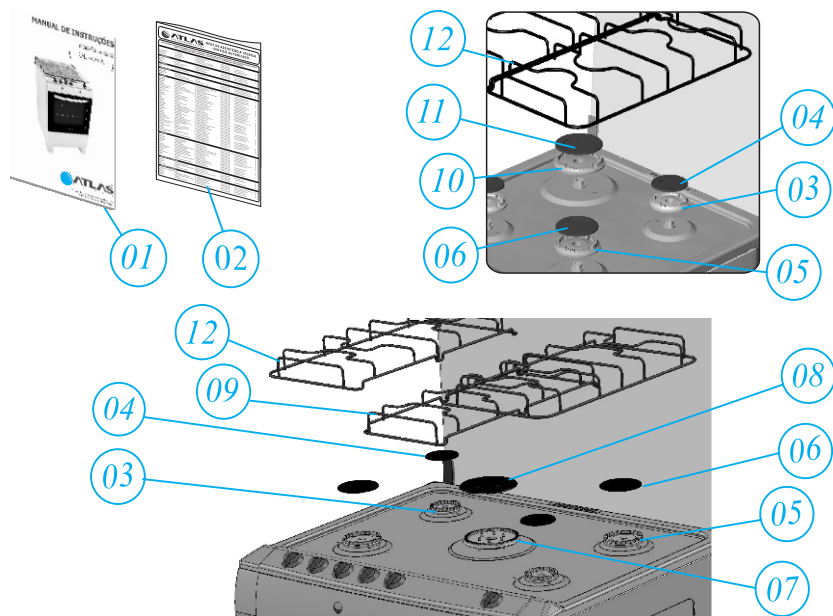
Limpeza e manutenção

Grades do forno

- Para retirar a grade deslizante para limpeza, proceda da seguinte forma:
 - Destrave o engate (Fig.R);
 - Puxe a grade para fora do forno.
- Para recolocar a grade no forno, proceda a operação de modo contrário.



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
04	Espalha chama pequeno esmaltado	2 para fogões 4 e 5 bocas
05	Copo de alumínio grande	1 para fogão 4 bocas 2 para fogão 5 bocas
06	Espalha chama grande esmaltado	1 para fogão 4 bocas 2 para fogão 5 bocas
07	Copo de alumínio Mega chama	1 para fogões 5 bocas
08	Espalha chama Mega chama	1 para fogões 5 bocas
09	Trempe central	1 para fogões 5 bocas
10	Copo de alumínio 3.000W	1 para fogões 4 bocas
11	Espalha chama 3.000W	1 para fogões 4 bocas
12	Trempe lateral	1 para cada fogão

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 painelas	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.



Especificações Técnicas

Modelos	Medidas dos Fogões Desemballados			Medidas dos Fogões Embalados			Tampa Aberta	Forno	Peso
	Largura	Profundidade	Altura	Largura	Profundidade	Altura	Altura	Litros	Líquido
Gênova 4bc	57,0	64,0	94,5	58,0	66,0	96,0	133,0	82,5	32,20
Gênova 5bc	77,0	64,0	94,5	78,0	66,0	96,5	133,0	119,5	40,50
Gênova Inox 4bc	57,0	64,0	94,5	58,0	66,0	96,0	133,0	82,5	32,20
Gênova Inox 5bc	77,0	64,0	94,5	78,0	66,0	96,5	133,0	119,5	40,50
Gênova Grill 4bc	57,0	64,0	94,5	58,0	66,0	96,0	133,0	82,5	33,00
Gênova Grill 5bc	77,0	64,0	94,5	78,0	66,0	96,5	133,0	119,5	41,30

Obs.: Todas as medidas em centímetros

Potências dos Queimadores

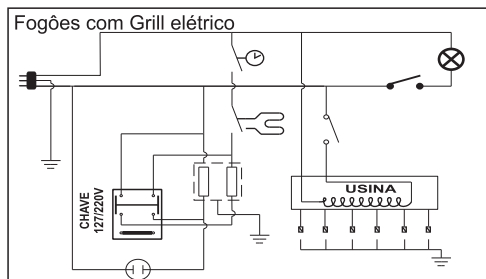
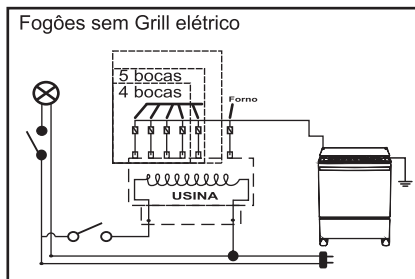
MODELOS	04 BOCAS	05 BOCAS
QUEIMADOR SEMI-RÁPIDO	1,700 kW - 0,65 mm*	1,700 kW - 0,65 mm
QUEIMADOR RÁPIDO	2,200 kW - 0,75 mm	2,200 kW - 0,75 mm
QUEIMADOR 3.000W	3,000 kW - 0,90 mm	3,000 kW - 0,90 mm
FORNO	3,100 kW - 0,95 mm	3,300 kW - 1,00 mm

* Diâmetro dos injetores em centésimos de milímetros. 1/100

Características elétricas

Fogões sem Grill elétrico			Fogões com Grill elétrico			
Tensão nominal	Potência nominal	Corrente	Tensão nominal	Potência nominal	Potência Grill	Corrente
127V	42W	0,4A	127V	1512W	1470W	11,6A
220V	42W	0,2A	220V	1142W	1100W	5,0A

Diagramas de Ligação dos Fogões



Simbologia

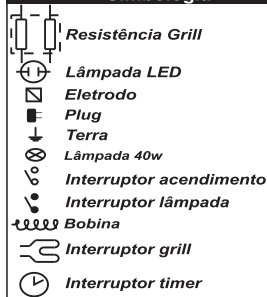


Tabela de Tensões

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

- Atenção:** A lâmpada não é fornecida com o produto. Adquirir a lâmpada de acordo com a tensão (voltagem) de sua residência.
- Antes de ligar os fogões que possuem Grill elétrico na tomada, confira a tensão de sua residência e se for necessário ajuste a chave posicionada atrás do produto
- Para sua maior segurança, mantenha o fio terra (cor verde) sempre conectado a um terra eficiente conforme normas da ABNT.
- Não deixe o cabo de força 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 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.

5.1 - Problemas relacionados a não adequação das instalações elétricas com a norma, na residência do cliente, não serão cobertos pela garantia.

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.”



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 - Brasil
CNPJ: 78242849/0001-69
Insc. Est: 3160492394
www.atlas.ind.br