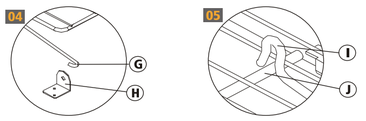


01 - Encaixe os pinos de apoio da grelha deslizante (Fig. A) nas furações da costa do fogão (Fig. B), para então proceder o encaixe do apoio frontal.
02 - Encaixar o engate frontal da lateral da grelha deslizante (Fig. C) no rasgo para encaixe na lateral do forno (Fig. D).
03 - Logo após encaixar o conjunto nas laterais deslizantes, tomando cuidado para que os quatro mancais deslizantes (Fig. E e F) estejam encaixados.
04 - Encaixar os arrastadores (Fig. G) nos suportes da grelha (Fig. H).
05 - Encaixar a extremidade dos arrastadores (Fig. I) no suporte central da grelha deslizante (Fig. J).

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

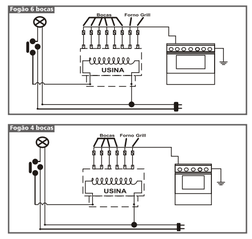
Modelos	Medidas dos Fogões				Medidas dos Fogões**			Forno	Peso
	Largura	Profundidade	Altura	Altura*	Largura	Profundidade	Altura	Litros	Líquido
4B Atenas GD	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	30,0
4B Coliseum	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
4B Dakar	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
4B Denver	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
4B Firenze	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	30,0
4B Firenze Plus	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	30,0
4B Grécia Plus	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
4B Milão Plus	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
4B Mônaco	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
4B Mônaco Plus	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
4B Paris	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	29,0
4B Tropical	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
4B Tropical Plus	48,3	57,0	85,3	88,2	49,0	58,0	127,1	46,0	28,0
6B Atenas GD	76,0	58,0	86,0	91,0	61,0	61,0	128,5	107,0	50,0
6B Grécia Plus	76,0	58,0	86,0	91,0	61,0	61,0	128,5	107,0	48,0
6B Milão Plus	76,0	58,0	86,0	91,0	61,0	61,0	128,5	107,0	48,0
6B Mônaco Plus	76,0	58,0	86,0	91,0	61,0	61,0	128,5	107,0	48,0
6B Paris	76,0	58,0	86,0	91,0	61,0	61,0	128,5	107,0	48,0
6B Tropical Plus	76,0	58,0	86,0	91,0	61,0	61,0	128,5	107,0	48,0
6B Veneza	76,0	58,0	86,0	91,0	61,0	61,0	128,5	107,0	50,0

* Medidas do fogão embalado
** Medidas com a tampa do fogão aberta
Obs.: Todas as medidas estão em centímetros

ACESSÓRIOS

Descrição	Quantidade
Manual de instrução ao consumidor com certificado de garantia	1 para cada fogão
Relação de Postos Autorizados	1 para cada fogão
Copo de alumínio pequeno	2 para fogões 4 bocas 4 para fogões 6 bocas
Copo de alumínio grande	2 para cada fogão
Espalha chama em alumínio pequeno	2 para fogões 4 bocas 4 para fogões 6 bocas
Espalha chama em alumínio grande	2 para cada fogão
Trempe Individual	4 para fogões 4 bocas 6 para fogões 6 bocas
Trempe Dupla	2 para fogões 4 bocas 3 para fogões 6 bocas

DIAGRAMAS DE LIGAÇÃO DOS FOGÕES



Simbologia

	Eletrodo
	Plug
	Fio terra
	Lâmpada 40w
	Interruptor dupla função
	Bobina

Tabela de Tensões

Nominal	Mínima	Máxima
127 VAC-50Hz	115VAC	132VAC
220 VAC-50Hz	200VAC	240VAC

Este aparelho está equipado para ser ligado de acordo com a tensão especifica 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.**
- **Não deixe o cabo passar por trás do fogão.**

VÁLVULA DE SEGURANÇA

Cumprindo as especificações da Norma Brasileira (NBR 15076) para aparelhos de cocção a gás (fogões a gás), a ATLAS adaptou seus produtos para a utilização do dispositivo supervisor de chama (válvula de segurança) no forno.
O dispositivo supervisor de chama (válvula de segurança) é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno do produto se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um de seus componentes indispensáveis para o seu funcionamento.

FUNCIONAMENTO DA VÁLVULA DE SEGURANÇA

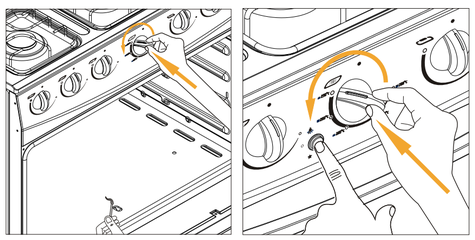
Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é girado e pressionado contra o painel. Assim que o forno estiver aceso é necessário que o botão fique pressionado por aproximadamente 10 segundos, para evitar que o mesmo se apague.

Fogões sem Acendimento Automático

Risque o fósforo e posicione o mesmo no orifício (furo) no chão do forno, empurre e gire o botão do painel até a posição de chama máxima (290ºC) mantendo o mesmo pressionado. Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e mantenha o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos.

Fogões com Acendimento Automático

Pressione e gire o botão do painel até a posição de chama máxima (290ºC), mantendo o botão pressionado e acione o interruptor de ignição (botão de acendimento). Certifique-se que o queimador do forno esteja aceso e segure o botão pressionado por aproximadamente 10 segundos.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA A VÁLVULA

- 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 o acumulo de gás no queimador forno, pode ocorrer uma explosão.
- Caso o queimador do forno não acender por mais de 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 acumulo de gás no queimador do forno, pode ocorrer uma explosão.
- Além de seguir as instruções acima, para o melhor funcionamento de seu produto ATLAS, siga as instruções complementares na página 01 e 02 deste mesmo manual.

TERMOS DE GARANTIA

Certificamos que este produto (fogão doméstico) da ATLAS, possui garantia de 01 ano.

Garantia Contratual
A ATLAS garante aos seus consumidores, sob melhor forma e direito, estar entregando um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina. Todo e qualquer defeito, devidamente constatado como sendo de fabricação, poderá ser reclamado dentro do prazo de noventa (90) dias da data de entrega da mercadoria, nos termos da Lei nº 8.708 de 11 de setembro de 1990.
A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite a Atlas conceder, após a garantia legal, uma garantia adicional de 275 dias.
A garantia adicional não cobre:
- reposição de vidros;
- desgaste natural de uso das trempes, espalhadores, queimadores, manípulos, etc;
- despesa com o transporte do produto, caso seja necessário sua remoção para reparos na fábrica ou no serviço autorizado.
Obs.: A garantia adicional e legal não cobrem falhas no funcionamento do fogão, decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos.

1- Garantia Legal
A garantia abrange o reparo ou troca gratuita das partes, peças e componentes que apresentam defeitos de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
Os serviços de assistência técnica dentro da garantia, serão prestados gratuitamente dentro do perímetro urbano da cidade onde existir o Serviço Autorizado ATLAS. Nas demais localidades as despesas decorrentes de transporte e seguro do produto ou locomoção do técnico, quando for o caso, correrão por conta do usuário, seja qual for a natureza ou época do serviço em caso de mau uso.
A ATLAS garante seus produtos, mas é essencial o uso do gás de rua que obedeçam as legislações federais, estaduais e municipais.

2- Extinção de Garantia
Esta garantia perderá totalmente a validade antes da expiração do seu prazo se o produto:

- For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste certificado;
- Sofrer uso indevido, maus tratos ou negligencias causadas pelo consumidor;
- Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede elétrica de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva (caso dos fogões ligados à rede elétrica);
- O fogão ATLAS atende a norma de Desempenho e Segurança. O uso de alternativas diferentes como dispositivos de apoio ou pés com rodinhas não atendem a norma e ficam de inteira responsabilidade do usuário;
- Apresentar sinais de ter sido violado;
- Ação de agentes da natureza;
- Caso acidental, caso fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas a este documento e no manual de instruções;
- For ajustado ou concertado por pessoa não autorizada pela Assistência Técnica ATLAS;
- A transformação do produto (fogão) de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás: após término da garantia não está coberta, arcando o consumidor com os custos para esta transformação.

Importante

Este certificado é valido para todo território nacional.
A ATLAS, se reserva o direito de alterar as características dos produtos sem aviso prévio. Quando você for se desfazer de seu fogão ou alguns componentes como vidros, plásticos e chapas, estes necessitam de uma reciclagem adequada. É necessário que você encaminhe para um centro de reciclagem ou a alguém que envie cada componente ao seu destino correto.

Recicle. Ajude a preservar a natureza!

Este produto possui uma (ENCE) Etiqueta Nacional de Conservação de Energia, a qual constam o rendimento médio dos queimadores da mesa e o consumo de manutenção do forno.

ÍNDICE

Tabela de Produto..... Pg 1
Instruções de Segurança..... Pg 1
Cuidados com o Gás..... Pg 1
Instalação e Uso..... Pg 2
Ligação de Gás..... Pg 2
Proteção Mesa Inox..... Pg 2
Acendimento Queimadores da Mesa..... Pg 2
Controle Gradual da Chama..... Pg 2
Fogões com Acendimento Automático..... Pg 2
Forno (limpa fácil + autolimpante)..... Pg 3
Acendimento do Forno (manual)..... Pg 3
Termoseletor do Forno..... Pg 3
Utilização do Forno..... Pg 3
Ilustrações..... Pg 3
Limpeza e Manutenção..... Pg 4
Limpeza Geral do Fogão..... Pg 4
Como Limpar o Forno..... Pg 4
Limpeza da Mesa..... Pg 4
Tabela de Problemas nos Fogões..... Pg 4
Potência dos Queimadores..... Pg 4
Grade do Forno..... Pg 4
Desmontagem da Grade do Forno..... Pg 5
Montagem da Grade do Forno..... Pg 5
Desmontagem da Grelha Deslizante..... Pg 5
Montagem da Grelha Deslizante..... Pg 5
Especificações Técnicas..... Pg 6
Acessórios..... Pg 6
Diagrama de Ligação dos Fogões..... Pg 7
Válvula de Segurança..... Pg 7
Funcionamento da Válvula de Segurança..... Pg 7
Fogões sem Acendimento..... Pg 7
Fogões com Acendimento..... Pg 7
Instruções de Segurança para a Válvula..... Pg 8
Termos de Garantia..... Pg 8

TABELA DE PRODUTOS

Peças \ Fogões	Atenas 4B	Atenas 6B	Coliseum 4B	Dakar 4B	Denver 4B	Firenze 4B	Firenze Plus 4B	Firenze Plus 6B	Grécia Plus 4B	Grécia Plus 6B	Milão Plus 4B	Milão Plus 6B	Mônaco 4B	Mônaco Plus 4B	Mônaco Plus 6B	Paris 4B	Paris 6B	Tropical 4B	Tropical Plus 4B	Tropical Plus 6B	Veneza 6B
Acendimento Automático	●	●		●			●		●	●		●	●		●	●	●		●	●	●
Luz no Forno	●	●			●						●			●		●					●
Queimador Estampado			●		●			●	●	●		●	●		●						
Queimador Forjado	●	●		●		●	●				●			●		●	●	●	●	●	●
Grade Deslizante	●	●																			
Grade Fixa	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Visor Total	●	●				●	●														●
Visor Parcial			●	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Trempe Dupla			●		●			●	●	●	●	●	●		●						●
Trempe Individual	●	●		●		●	●							●		●	●	●	●	●	

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- O seu 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 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 o puxem.
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas 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 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.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa, ou em outras partes do fogão.
- Nunca abaixe a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado.
- Não coloque objetos sobre a tampa de vidro, ela pode quebrar-se causando acidentes.
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras.

Cuidados com o gás

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. O regulador tem um prazo de validade de 5 anos.
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Use espuma feita com sabão, caso haja vazamento bolhas formarão e você verá onde está vazando.

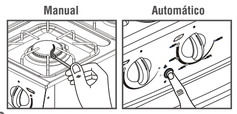
- Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação.
- Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para sua segurança tome as seguintes providências:
Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
Não acenda qualquer tipo de chama;
Não mexa em interruptores elétricos;
Abra 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.
- Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum queimador (boca) esteja aberto antes de usar o fósforo para acender a chama.
- Nos fogões com lâmpadas e acendedores automáticos, retire o plug da tomada de serviço de manutenção e limpeza.
- 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 incêndio.
Instale somente um produto para cada botijão de gás.
- Os produtos químicos inflamáveis (exemplo: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão, pois podem provocar incêndios.
- O diâmetro mínimo do recipiente dos queimadores da mesa para ser usado neste produto é de 14 cm para que nenhum deslocamento faça com que vire o recipiente.
- Cabo de força danificado deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada.
- Não é permitido o uso de recipientes com base convexa neste produto ou anel de suporte.

INSTALAÇÃO E USO

- 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 de 5 cm (cinco) nas laterais e traseira do fogão.
- Deixe ainda espaço livre de 70 a 90 cm entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão.
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada.
Obs.: Existem superfícies planas e não niveladas que podem prejudicar os assados de massas
Ligação do gás
- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado no botijão (Fig. A). O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás.
- Utilize na ligação do gás mangueiras de plástico (PVC) transparente com faixa amarela e com a gravação NBR 8613 com o prazo de validade.
- A mangueira de gás nunca deve passar pela parte traseira do fogão. Porque? Por que a mangueira resiste a uma temperatura de até 70ºC e o calor que se concentra na parte traseira do fogão alcança temperaturas mais elevadas, e isso pode causar o derretimento da mangueira e ocasionar explosões e incêndios (Fig. B)
- 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 as escritas NBR 8473 (Fig. C)
- Os fogões ATLAS são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para gás GN, recorra a um Posto de Rede de Serviços Autorizados ATLAS mais próximo de sua casa, o qual é responsável pela referida transformação.
- Utilize cilindro de gás P13.

Proteção mesa inox
- As mesas em inox são protegidas com uma película plástica (plástico azul) para evitar riscos e manchas. Não esqueça de retirar esta película ao instalar o fogão (Fig. D).
- Os resíduos do adesivo devem ser removidos com um pano embebido 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 espirrar removedor ou detergente direto sobre a mesa inox.
Acendimento dos queimadores (bocas) da mesa
- Ligue o fogão ao gás.
- Pressione (empurre) o botão do queimador escolhido girando para a esquerda até a posição alta e acenda o queimador regulando a chama de acordo com a necessidade (Fig. F)
Controle gradual da chama
- O controle gradual da chama permite múltiplas graduações. A chama é mantida sempre estável 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 127/220V.
- Ligue o fogão à rede elétrica e ao gás, levante a tampa de vidro da mesa e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes de se proceder ao acionamento do interruptor elétrico (ignição).
- Para acendimento do forno, não esqueça de levantar a tampa de vidro da mesa e deixar a porta do forno totalmente aberta, antes de se proceder ao acendimento do interruptor elétrico (ignição).

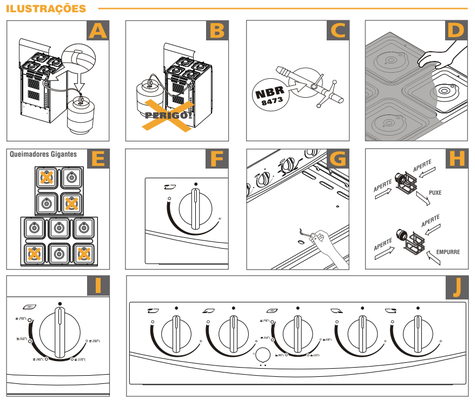
Atenção: siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.



Forno (limpa fácil + autolimpante)
- O forno do fogão ATLAS possui esmalte antiaderente que não permite que a gordura grude no forno, facilitando inteiramente sua remoção. Para que o esmalte autolimpante 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.
Acendimento do forno (manual)
- Abra a porta do forno, pressione o botão do forno girando para a esquerda até a posição alta (Fig. I) e acenda o queimador através do orifício existente no chão do forno (Fig. G), regulando a chama de acordo com a necessidade.
Obs.: Para constatar o acendimento, basta olhar pelo visor na abertura (orifício) existente no chão do forno, onde aparece a chama.
Termoseletor do forno (Fig. J)
(Controle de temperatura em 5 posições)
- Os fogões ATLAS possuem o manipulador do forno no centro do painel.
- O registro do forno permite regulagem da temperatura em cinco faixas (Fig. I), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos. Para selecionar a temperatura apropriada para o seu alimento, consulte a tabela a seguir: (Temperaturas Aproximadas)

Posição	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

ILUSTRAÇÕES



Utilização do forno
- A distribuição de calor é uniforme, mas devem 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 06 bocas.
- 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 outro que impeça a circulação de ar quente pelo forno.
- A lâmpada não é componente do fogão e deve ser escolhida conforme a tensão (voltagem) de sua cidade.
- Para substituí-la não esqueça de retirar o plug da tomada elétrica e após este procedimento pode-se efetuar a troca pressionando as extremidades do protetor (Fig. H) puxando-o para fora. Após a substituição pressione novamente até que encaixe nos furos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza geral do fogão
- Antes de iniciar a limpeza do fogão retire o plug da tomada elétrica para fogões com acendimento automático. 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 do painel e partes laterais, use apenas água e sabão neutro, pois o álcool, palha de aço ou detergentes podem danificá-las.
- Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use palha de aço e sabão em barra, pois outros produtos não darão brilho ao alumínio, depois enxague e enxugue-os completamente. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão.
- A colocação 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.
- Não esquecer de colocar todos os queimadores corretamente.
Como limpar o 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 secar com um pano seco.
Limpeza da mesa
- Para limpar a mesa do fogão, retire as grades e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores 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 gasto ou de má qualidade. Portanto, verifique se o regulador está em bom estado.

POTÊNCIAS DOS QUEIMADORES

MODELOS	04 bocas	06 bocas
RAMAL	1.670 kW - 0,65 mm*	1.670 kW - 0,65 mm
GIGANTE	1.920 kW - 0,70 mm	1.920 kW - 0,70 mm
FORNO	2,000 kW - 0,75 mm	3,300 kW - 1,00 mm

* injetores

GRADE DO FORNO

Procedimento de montagem e desmontagem da grade do forno
Para realizar a desmontagem da grade do forno proceda da seguinte maneira:

Desmontagem
01 Puxe a grade pela parte frontal até o ponto de parada (PP), apartir de onde a grade estará travada automaticamente.
02 Com a grade ainda nesta posição, eleve a parte frontal da grade até o ponto onde seja possível retirá-la sem fazer esforço.
03 Retire a grade do forno puxando-a em sua direção.

Montagem
01b Para colocar a grade do forno é necessária que a parte frontal esteja mais alta que a parte de trás, possibilitando assim o encaixe das guias.
02b Após o encaixe anterior empurrar a grade até o perfeito encaixe no forno.

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.

SAC
0800 707 1696

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

ATLAS ELETRODOMÉSTICOS
Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda.
BR 158, KM 508 Bairro Petrycoski
85501-970 - Pato Branco - Paraná - Brasil
CNPJ 78 242 849/0001-69
Insc. Est. 31 60492394
www.atlas.ind.br

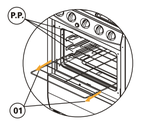
07/2006 - 45093004 - XIIIGU 46 3225 2286

ATLAS® ELETRODOMÉSTICOS

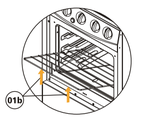
Manual do Consumidor

Fogões Domésticos a Gás - Válvula de Segurança

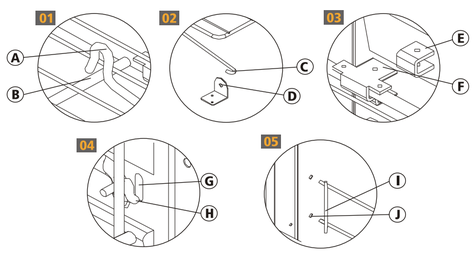
DESMONTAGEM

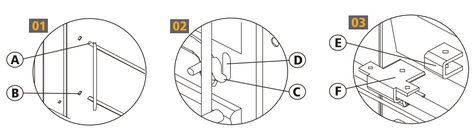


MONTAGEM



DESMONTAGEM DA GRELHA DESLIZANTE



01 - Desencaixar a extremidade dos arrastadores (Fig. A) no suporte central da grelha (Fig. B).
02 - Desencaixar os arrastadores (Fig. C) nos suportes da grelha (Fig. D).
03 - Logo após desencaixar o conjunto nas laterais deslizantes, tomando cuidado para que os quatro mancais deslizantes (Fig. E e F) estejam encaixados.
04 - Desencaixar o engate frontal da lateral da grelha deslizante (Fig. H) no rasgo para encaixe na lateral do forno (Fig. G).
05 - Desencaixar os pinos de apoio da grelha deslizante (Fig. I) na furação da costa do fogão (Fig. J), para então proceder o encaixe do apoio frontal.

MONTAGEM DA GRELHA DESLIZANTE