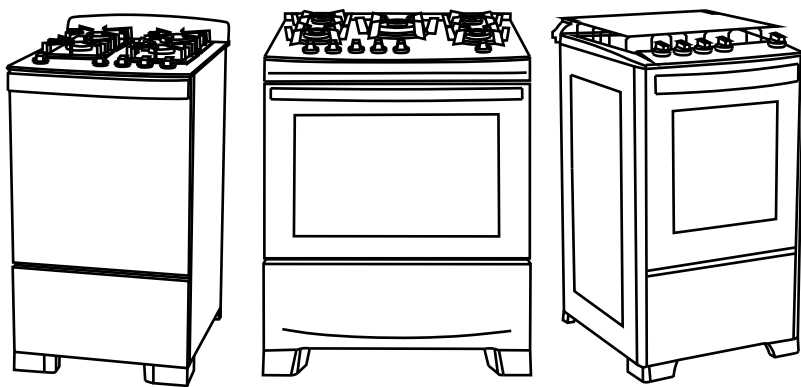


MANUAL DO USUÁRIO

Fogões Diplomata, Magister e Supreme
Modelos com: Timer, Painel Digital ou Grill



DAKO

Apoio ao consumidor



Atendimento Online Dako Acesse:
<https://institucional.dako.com.br/apoio-ao-consumidor/>

Nosso horário de atendimento ao consumidor
Segunda a sexta-feira das 08:00h às 18:00h



Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158, km 508 Distrito Industrial
Pato Branco - Paraná - Brasil - CEP 85.504-670
CNPJ: 78242849/0001-69 Insc. Est.: 3160492394

www.dako.com.br

PARABÉNS

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

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 ao produto. A utilização dos fogões domésticos DAKO 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 e chapas, estes necessitam de reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação.

RECICLE. AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.

ÍNDICE

Características.....	Pág 01
Instruções de Segurança.....	Pág 02
Instalação.....	Pág 03
Funcionamento.....	Pág 04
Acendimento dos Queimadores.....	Pág 05
Limpeza e Manutenção.....	Pág 06
Cuidado com as Trepes e Grades.....	Pág 06
Painel <i>Soft Touch</i>	Pág 06
Painel Digital.....	Pág 08
<i>Timer</i> Analógico.....	Pág 08
Cuidados com a panela.....	Pág 09
Componentes do produto.....	Pág 10
Resolução de problemas nos fogões.....	Pág 11
Potência dos queimadores.....	Pág 12
Especificações técnicas.....	Pág 12
Certificado de Garantia.....	Pág 13
Descarte responsável de produto.....	Pág 16

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS	MODELOS									
	Diplomata Grill 4Q	Diplomata Grill 5Q	Diplomata Grill TC 5Q	Magister Mesa Inox Grill 4Q	Magister Mesa Inox Grill 5Q	Supreme Mesa Inox 5Q TC Timer	Supreme Mesa Inox 4Q Timer	Supreme Mesa Inox 5Q Timer	Supreme Mesa Vidro 4Q Timer	Supreme Mesa Vidro 5Q Timer
Acendimento Automático				X	X	X	X	X	X	X
Acendimento Super Automático	X	X	X							
Luz Do Forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Estufa De Vidro	X	X		X	X					
Forno Limpa Fácil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Grade Auto Deslizante	X	X	X	X	X	X			X	X
Grade Deslizante	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Grill	X	X	X	X	X					
Mesa Vidro	X	X	X						X	X
Mesa Inox				X	X	X	X	X		
Painel Digital									X	X
Queimador Mega Chama							X	X	X	
Queimador Tripla Chama		X	X	X	X	X				X
Respaldo Traseiro	X	X	X						X	X
Tampa De Vidro				X	X					
Timer						X	X	X	X	X
Trepes De Ferro Fundido	X	X	X	X	X			X		
Trepes De Aço Esmaltado						X	X		X	X

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

**ATENÇÃO:**

Se a superfície da mesa de vidro estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques elétricos.

**ATENÇÃO:**

Partes acessíveis podem tornar-se quentes quando estão em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

**CUIDADO:**

Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando na quebra do vidro.

**CUIDADO:**

Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

**CUIDADO:**

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

**CUIDADO:**

Além disso, recomenda-se que, as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

**CUIDADO:**

Ao utilizar óleo ou gordura em frituras tenha cautela, pois são inflamáveis. Caso a gordura se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela ou pano úmido. Nunca jogue água.

- Posicione os utensílios sobre a grade do fogão com os cabos virados para a parte interna para evitar acidentes.
- Aqueça os alimentos em embalagens abertas, a pressão interna pode aumentar e causar acidentes.
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Use luvas térmicas para manusear ou retirar recipientes quentes do forno.
- Não toque nas velas de ignição para evitar choque elétrico.
- Nunca remova a etiqueta de identificação do produto.
- Não permita que crianças subam ou se sentem sobre a porta do fogão.
- Evite colocar objetos sobre a tampa de vidro, pois ela pode quebrar.
- Nos fogões com acendedores automáticos, retire o plugue da tomada antes de realizar a manutenção ou limpeza.
- Ao acender o forno, mantenha a porta aberta até a chama se estabilizar.
- Caso a chama do forno se apague ou não acenda em 15 segundos, feche o manipulô, abra a porta do forno e aguarde 1 minuto antes de tentar acendê-lo novamente.

Regulador e Instalação:

- Mantenha o registro do regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. Verifique a validade do seu regulador, que é de 5 anos.
- Antes de substituir o botijão de gás, certifique-se de que os registros estão fechados.
- Use sempre um regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão. A ausência ou uso incorreto do regulador pode causar vazamento de gás e incêndio.
- Instale apenas um produto para cada botijão de gás.
- Mantenha produtos químicos inflamáveis (álcool, querosene, etc.) longe do fogão.

Vazamento de Gás:

- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos. Use espuma feita com sabão.
- Acenda os queimadores somente após ter certeza de que não há vazamento na instalação.
- Em caso de vazamento, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante.

LEMBRE-SE

Em caso de cheiro de gás, tome as seguintes providências:

1. Feche o registro do regulador de pressão de gás do botijão.
2. Não acenda qualquer tipo de chama.
3. Não mexa em interruptores elétricos.
4. Abra as janelas e portas para ventilar o ambiente.

Antes da Instalação:

Tipo de Gás: Os fogões DAKO são produzidos para uso com gás engarrafado (GLP). Caso sua residência seja atendida por gás natural (GN), solicite a conversão gratuitamente antes de usar o produto. Este serviço compreende apenas a troca de componentes do fogão e não inclui a instalação ou ligação na rede de gás. Solicite a conversão através do site www.dako.com.br ou pelo 0800 601 0370.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Preparação do Produto:

- Remova todas as embalagens. A película plástica da mesa de inox deve ser removida.
- Certifique-se de que todos os queimadores estão corretamente encaixados. Um mau encaixe pode prejudicar o desempenho.

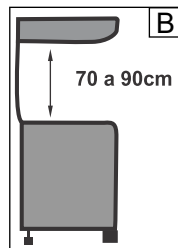
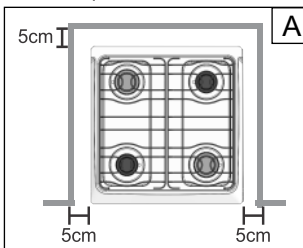
Posicionamento:

- Coloque o fogão sobre uma superfície plana para evitar que os alimentos assem de forma irregular.
- Não instale o fogão sobre carpetes ou superfícies inflamáveis.
- Mantenha materiais combustíveis (álcool, gasolina, etc.) distantes do aparelho.
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar que possam apagar as chamas. O ambiente, no entanto, deve ser arejado.

Espaço Livre:

- Deixe um espaço de 5 cm nas laterais e na parte traseira do fogão (Fig. A).
- Mantenha no mínimo 70 cm de distância entre a mesa do fogão e qualquer depurador, coifa ou armário superior (Fig. B).
- Se o fogão for colocado sobre uma base, tome medidas para evitar que ele deslize.

ESTE FOGÃO NÃO FOI PROJETADO PARA SER EMBUTIDO



INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica

Atenção: Produtos com Grill são bivolt manual. Antes de ligar, confira a tensão da sua tomada e posicione a chave seletora na parte traseira do aparelho para 127V ou 220V.

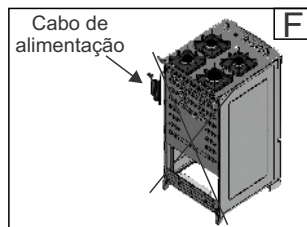
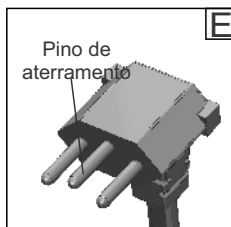
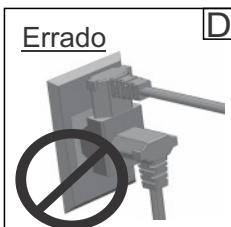
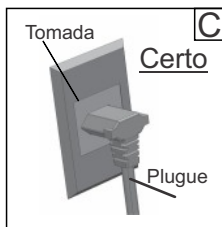
Conecte o plugue do produto a uma tomada com aterramento.

Utilize pontos de força exclusivos; não use tomadas auxiliares como "T" ou "Benjamins" (Figs. C e D).

Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig. F).

Importante: O cabo de alimentação deve ser substituído por um posto autorizado caso esteja danificado.

Atenção: A remoção do pino de aterramento anulará a garantia contratual e pode prejudicar o desempenho do produto.



Conexão de Gás (GLP) - Itens Necessários:

- Mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela (conforme NBR 8613) dentro do prazo de validade.
- Regulador de pressão (gravado com o código NBR 8473) dentro do prazo de validade. Braçadeiras.
- Chave de fenda.

Modo de Instalação:

1. Conecte o regulador a uma das pontas da mangueira PVC e a outra ponta ao fogão.
2. Use as braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador (Fig. J).
3. Rosqueie o regulador de pressão no botijão de gás.



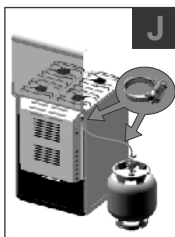
CUIDADO:

Algumas mangueiras parecem ser totalmente metálicas, mas são mangueiras de plástico revestidas por metal, não recomendamos o uso desse tipo de mangueira (Fig. K).

LEMBRE-SE

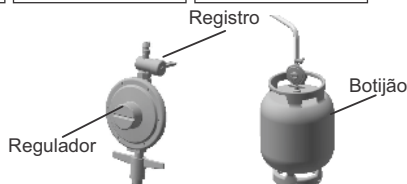
O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás do fogão (Fig. J) e a mangueira de PVC nunca deve passar pela parte traseira do fogão (Fig. M).

INSTALAÇÃO



Para GLP utilize cilindro de gás P13

PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO (EM KPA)	
GÁS DE BOTIJÃO (GLP)	2,75
GÁS NATURAL (GN)	1,96

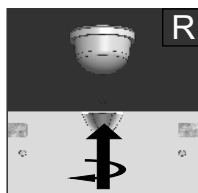
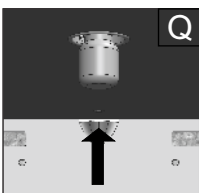
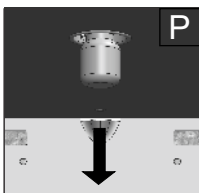
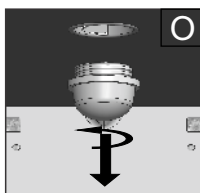


Lâmpada do Forno

- O produto vem com uma lâmpada halógena G9 220V 25W. Embora esta lâmpada funcione em ambas as tensões (127V e 220V), a substituição por uma lâmpada de 127V promoverá maior luminosidade em residências com esta tensão.
- Em caso de queima, substitua a lâmpada por uma nova de acordo com a tensão da sua residência. A lâmpada pode ser encontrada em lojas especializadas.

Instalação da Lâmpada

- Remova o plugue da tomada.
- Gire o protetor de vidro no sentido anti-horário (para a esquerda) até soltá-lo (Fig. O).
- Puxe a lâmpada antiga para fora do soquete (Fig. P).
- Encaixe a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja firme (Fig. Q).
- Recoloque o protetor de vidro, rosqueando no sentido horário (para a direita) (Fig. R).
- Ligue o fogão na tomada e teste a lâmpada.



! CUIDADO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de inserir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

FUNCIONAMENTO

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

Forno

Dicas de Cozimento:

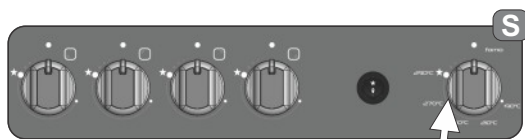
- Para tirar o máximo proveito do forno, pré-aqueça-o na temperatura máxima antes de colocar o alimento: 10 min para fogões de 4 queimadores e 15 min para fogões de 5 queimadores.
- Acompanhe o assado pelo visor do forno, com a luz interna acesa, para economizar gás e evitar abrir a porta constantemente.
- Ajuste a forma ou assadeira no centro do forno, sem que encoste no fundo ou nas laterais.
- Não coloque papel alumínio ou objetos sobre a grade que impeçam a circulação do ar quente.
- O esmalte limpa fácil do forno facilita a remoção de gordura.

Observação: A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.

Registro do forno

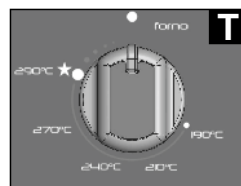
- O registro do forno está localizado no lado direito do produto (Fig S) e permite regulagem da temperatura em 05 (cinco) faixas (Fig. T), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos. Abaixo segue tabela para consulta.

FUNCIONAMENTO



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

Manipulador
do Forno



Acendimento do Forno

O forno possui uma válvula de segurança que corta automaticamente o gás caso a chama se apague. Por isso, ao acender o forno, é necessário manter o botão pressionado por no mínimo 10 segundos após a chama acender.

Modelos com Acendimento Automático:

1. Abra parcialmente a porta do forno.
2. Pressione e gire o botão para a chama máxima.
3. Acione o interruptor de acendimento.
4. Mantenha o botão pressionado por 10 segundos e, em seguida, regule a potência.

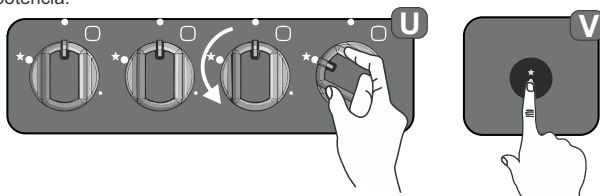
Modelos com Acendimento Superautomático:

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão.
2. Mantenha-o pressionado por 10 segundos após a chama acender.
3. Observação: Se o queimador não acender em até 15 segundos, volte o botão para a posição fechada, mantenha a porta aberta e repita o procedimento após 1 minuto.

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.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

- Pressione e gire o botão do queimador escolhido até a posição de chama máxima (★) (Fig. U);
- Acione o interruptor do acendimento (Fig. V);
- Regule a potência.



Recursos dos Queimadores

- Controle gradual da chama: Permite potências estáveis (da alta à baixa), proporcionando economia e a temperatura adequada para cada alimento.
- Tripla Chama: Este queimador tem maior potência para acelerar o preparo dos alimentos e economizar gás. Devido à sua alta eficiência, não o deixe sem supervisão para evitar que a comida queime.



Acendimento Automático e Superautomático:

- Os modelos com acendimento automático são bivolt (127V-220V).
- Antes de usar o acendimento elétrico, certifique-se de que o fogão está conectado à rede elétrica e ao gás. Levante a tampa de vidro da mesa (se houver) e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para garantir a longevidade do seu fogão, siga estas instruções de limpeza:

Recomendações Importantes:

- Não utilize palha de aço, facas ou outros objetos pontiagudos para remover sujeiras.
- Não use papel alumínio para proteger a mesa. O acúmulo de calor pode superaquecer o vidro e causar sua quebra.
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa inox. Este procedimento pode prejudicar o funcionamento dos eletrodos e causar desvio de gás dos injetores, fazendo o gás se espalhar por baixo da mesa e causar explosões ou incêndios.
- Evite o acúmulo de sujeira, pois isso dificulta a limpeza e pode gerar manchas.
- Não mergulhe os queimadores ainda quentes em água fria para evitar que se empenem.
- Feche a tampa de vidro somente após o aparelho esfriar.

Procedimento de Limpeza

- Retire as trempes (grades) e os queimadores.
- Use sabão ou detergente neutro e uma esponja macia para limpar a mesa e os componentes.
- Enxágue todas as peças completamente e seque-as imediatamente com um pano limpo e macio para evitar manchas.
- Ao limpar a mesa, tome cuidado para que fiapos ou detritos não caiam nos bicos injetores de gás.
- Reinstale as peças apenas quando estiverem totalmente secas e bem encaixadas.

Limpeza de Componentes Específicos

- Tampa de Vidro: Mantenha-a sempre limpa e remova qualquer respingo antes de abri-la.
- Eletrodos dos Queimadores: Mantenha-os limpos e sem resíduos.
- Parte Inferior do Fogão: Após lavar o piso, certifique-se de que a base do fogão está completamente seca para evitar oxidação.

CUIDADO COM AS TREMPES E GRADES

Grades da Mesa (Trepres)

É normal o surgimento de marcas brancas ou prateadas nas grades da mesa (trepres), causadas pelo material que se desprende do fundo das panelas. Tenha cuidado ao manusear as trempes de ferro fundido ou aço esmaltado, podem ser danificadas em caso de queda.

Grades Deslizantes do Forno: Para sua segurança, as grades foram projetadas com uma trava que limita a abertura (Fig 14).

Para Retirar a Grade Deslizante:

Empurre a grade até o fundo do fogão.

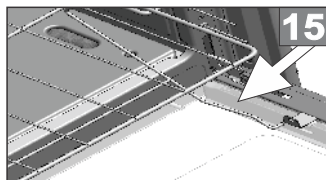
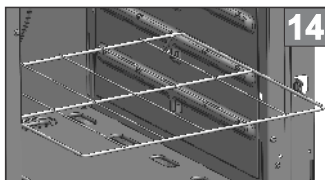
Levante-a para liberar a trava de segurança.

Puxe-a para fora do forno (Fig. 15).

Para Retirar a Grade Autodeslizante:

Desengate os arrastadores (Fig. 16). Puxe a grade para fora do forno.

Para Recolocar a Grade: Prosiga com as operações de forma inversa.



PAINEL SOFT TOUCH

O fogão é equipado com um painel digital que possui botões de toque (touch). Ele permite ajustar o relógio e usar as funções de forno e grill com um contador regressivo de tempo.

Importante:

- O painel digital não funciona sem energia elétrica.
- Em caso de falta de energia, o painel desliga e, ao ser religado, exibe a hora padrão "12:00".
- As funções do painel digital não desligam os queimadores da mesa.
- As funções forno e grill não funcionam simultaneamente.

Configuração do Relógio

O relógio funciona no padrão 24h no formato hh:mm.

1. Para iniciar o ajuste, pressione a tecla "relógio". O display começará a piscar. (Fig 1)
2. Use as teclas "+" ou "-" para ajustar o horário. (Fig 2)
3. Pressione a tecla "relógio" novamente para confirmar. (Fig 3)

PAINEL SOFT TOUCH



Uso das Funções de Forno e Grill

Ambas as funções são programadas com um contador regressivo.

Para Ativar o Timer:

- Forno: Ligue o queimador do forno rotacionando o manipulador no sentido anti-horário até acender a chama e pressione a tecla "forno" e ajuste o tempo. (Fig 5, 6, 7 e 8)
- Grill: Gire o manipulador no sentido horário até a posição grill. Depois, pressione a tecla "grill" e ajuste o tempo. (Fig 9, 10, 11 e 12)

Para Programar o Tempo:

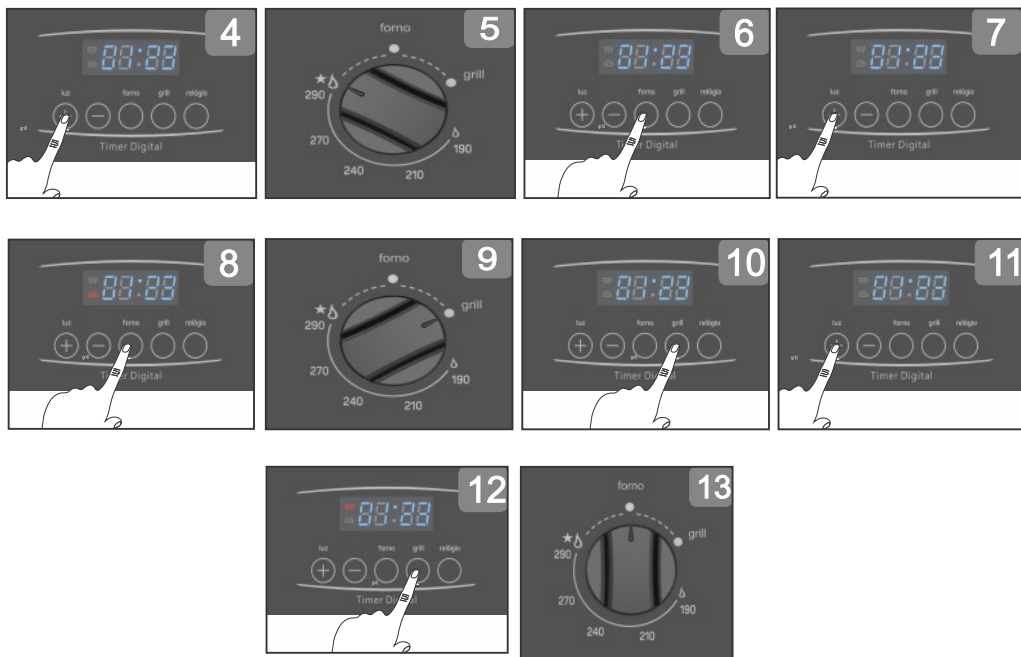
- O display começa a piscar, indicando que o tempo pode ser ajustado.
- Pressione as teclas "+" ou "-" para definir o tempo desejado.
- Para avançar ou voltar mais rápido, mantenha a tecla pressionada.
- Pressione a tecla da função novamente para confirmar.

Durante a Programação:

- O display mostrará uma animação enquanto a função estiver em uso.
- Para cancelar, pressione a tecla da função uma segunda vez.
- Ao final da contagem, um aviso sonoro será emitido e o display piscará. Pressione qualquer tecla para desligar o som.
- Para ver a hora, pressione a tecla "relógio". Após 10 segundos, o display voltará a mostrar o tempo restante.

Outras Funções

- Luz do Forno: Para ligar ou desligar a luz, pressione a tecla "luz". (Fig 4)
 - Observação: Não é possível ligar a luz enquanto as funções forno ou grill estiverem ativas.
 - Posição do Manipulador: Após utilizar as funções forno ou grill, retorne o manipulador para a posição inicial. (Fig 13)
- Observação: não é possível utilizar a função forno e grill ao mesmo tempo.



PAINEL DIGITAL

Configuração do Relógio:

- O relógio funciona no formato 24h (hh:mm).
- Ao ligar o produto na tomada, o display exibirá 8:00 piscando.
- Pressione a tecla RELÓGIO para iniciar o ajuste.
- Use as teclas + ou - para ajustar a hora. Mantenha a tecla pressionada para um ajuste mais rápido.
- Pressione a tecla RELÓGIO para confirmar.



Timer Sonoro: Esta função permite programar um tempo de preparo com um alarme sonoro ao final.

Programação:

1. Pressione a tecla TIMER. O display começará a piscar.
2. Use as teclas + ou - para programar o tempo desejado.
3. Pressione a tecla TIMER novamente para confirmar.

Finalização: Ao final do tempo, o display piscará e um alarme soará por 3 minutos. Pressione qualquer tecla para desligar o alarme.



ATENÇÃO:

Caso seja pressionado o botão relógio para mostrar as horas, enquanto o timer estiver acionado, é mostrado um ponto final na frente das horas no display. Esse ponto serve para informar o usuário que o timer está acionado.



ATENÇÃO:

As funções do painel digital não desligam os queimadores da mesa ou do forno.

Notas de Operação do Painel

- Em Caso de Falta de Energia: Se faltar energia durante a utilização, o painel digital será desligado e o relógio precisará ser ajustado novamente.
- Alterar Tempo: O tempo programado pode ser alterado a qualquer momento durante a contagem. Basta seguir os mesmos passos da programação inicial.
- Cancelar Função: Para finalizar uma função antes do tempo programado, pressione a tecla da função e ajuste o tempo para 00:00.
- Tempo Máximo: O ajuste máximo de tempo é de 2 horas.
- Visualização do Display: Durante a contagem de tempo, é possível alternar o display para visualizar a hora pressionando a tecla RELÓGIO.

Limpeza e Cuidados com o Painel

- Utilize um pano macio e umedecido para limpar a superfície plástica e os botões.
- Evite derramar líquidos sobre o painel. Caso isso ocorra, limpe imediatamente.
- Atenção: O painel pode não funcionar corretamente caso as teclas estejam com resíduos de alimentos ou líquidos.



ATENÇÃO:

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



ATENÇÃO:

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

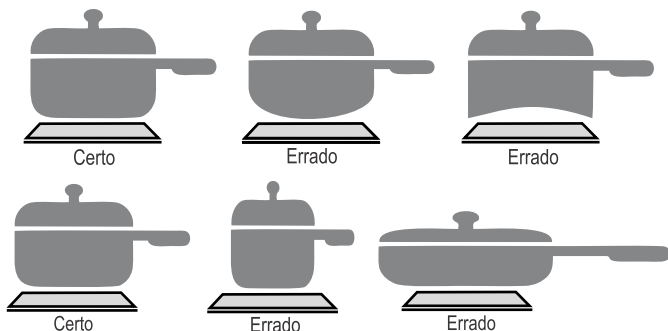
TIMER ANALÓGICO

Timer Função Grill: Gire o manipulador do forno sentido horário e gire o manipulador do timer no sentido horário até o final e retorne selecionando o tempo desejado. Após o decorrer do tempo programado o acessório irá emitir um aviso sonoro e desligará o grill.

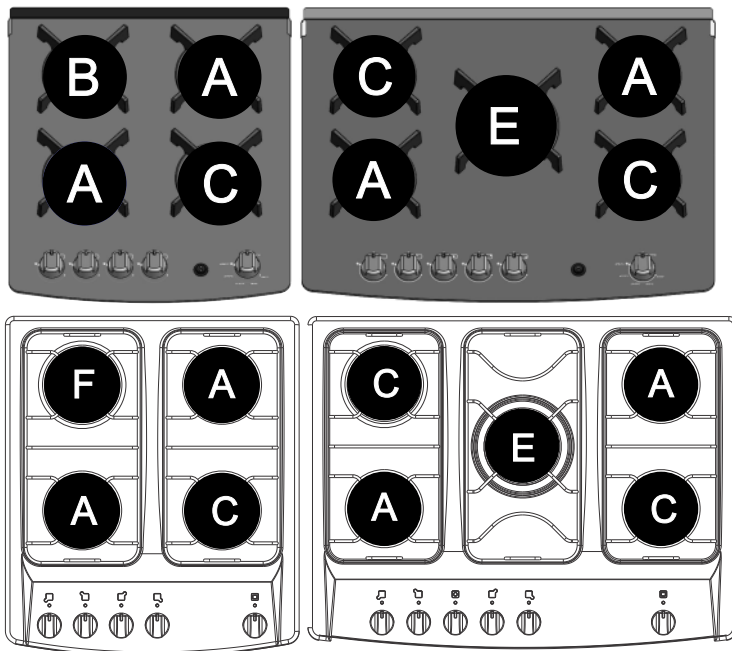
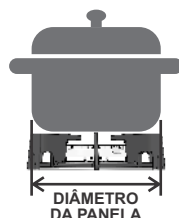
Timer Função Contaminutos: Gire o manipulador do timer no sentido horário até o final e retorne selecionando o tempo desejado. Após decorrer do tempo programado o acessório irá emitir um aviso sonoro.

CUIDADOS COM A PANELA

- Não utilize panelas de barro ou qualquer outro tipo de recipiente que gere alta concentração de calor e peso. Esse excesso pode danificar a mesa de vidro e aumentar o risco de quebra.
- Use apenas panelas com base plana. Não é permitido o uso de panelas com bases arredondadas ou irregulares, nem anéis de suporte, pois isso afeta a estabilidade e pode causar acidentes.
- O diâmetro mínimo das panelas deve ser de de acordo com o queimador (ver tabela) para garantir a estabilidade sobre os queimadores.
- Sempre posicione a panela no centro do trempe (base). Para um menor consumo de gás, utilize panelas com diâmetro adequado ao tamanho de cada queimador.

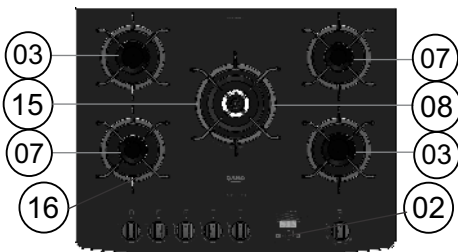
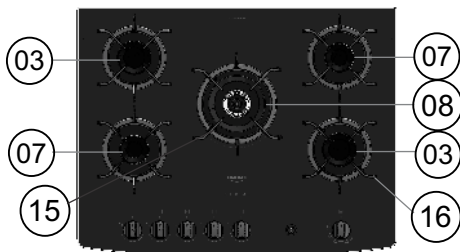
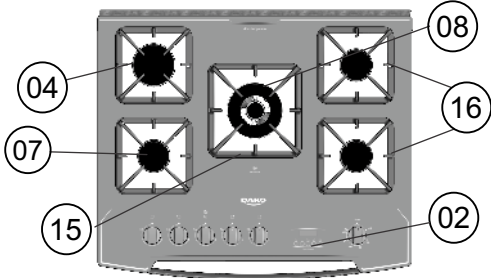
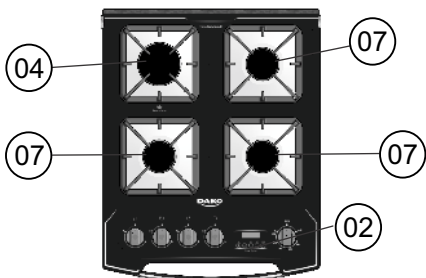
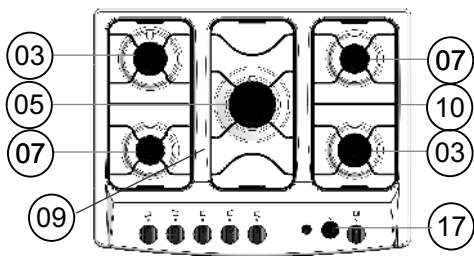
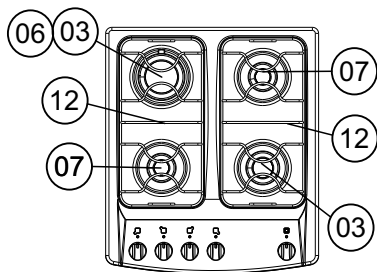


QUEIMADORES	DIÂMETRO DA PANELA	LIMITE DE CARGA
A RAMAL	16 a 20 cm	10 Kg
B MEGA CHAMA	22 a 24 cm	14 Kg
C FAMÍLIA	18 a 20 cm	10 Kg
D AUXILIAR	14 a 18 cm	7,5 Kg
E TRIPLA CHAMA	22 a 24 cm	14 Kg
F MINIWOK	18 a 20 cm	10 Kg

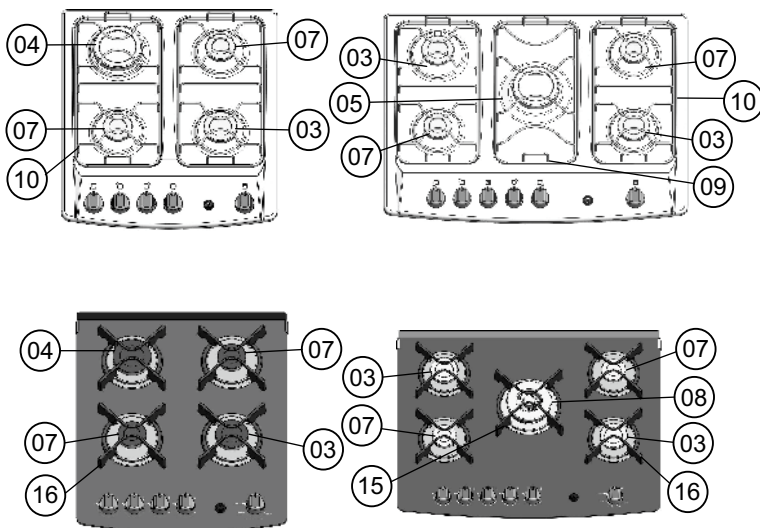


COMPONENTES DO PRODUTO

ITEM	DESCRIÇÃO
01	MANUAL DE INSTRUÇÕES
02	PAINEL DIGITAL
03	QUEIMADOR FAMILIA
04	QUEIMADOR MEGA CHAMA
05	QUEIMADOR MEGA CHAMA (MESA INOX 5Q)
06	QUEIMADOR MINIWOK
07	QUEIMADOR RAMAL
08	QUEIMADOR TRIPLA CHAMA
09	TREMPE AÇO ESMALTADO (CENTRAL)
10	TREMPE AÇO ESMALTADO (LATERAL)
11	TREMPE DE ARAME (CENTRAL)
12	TREMPE DE ARAME (LATERAL)
13	TREMPE DE CHAPA (CENTRAL)
14	TREMPE DE CHAPA (LATERAL)
15	TREMPE FERRO FUNDIDO (CENTRAL)
16	TREMPE FERRO FUNDIDO (LATERAL)
17	TIMER ANALÓGICO



COMPONENTES DO PRODUTO



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS NOS FOGÕES

CAUSA \ PROBLEMA	O queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela	Chama baixa ou se apagando	Timer digital não liga
O gás está no fim	X		X	X	
Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X	X		
O regulador do gás está fechado	X				
O regulador do gás está com a 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 na tomada/ a tomada não está energizada		X			X
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X			
Há corrente de ar na direção do fogão				X	



ATENÇÃO:

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

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

Este aparelho está equipado para ser ligado de acordo com a tensão específica do produto, suportando oscilações conforme os limites da tabela de tensões.

MODELOS	PÔTENCIA (KW)									
	MAGISTER VIDRO 4Q E 5Q SUPREME INOX 4Q SUPREME VIDRO 4Q E 5Q SUPREME VIDRO COM TIMER 4Q E 5Q		MAGISTER INOX 4Q		MAGISTER INOX 5Q		SUPREME INOX 5Q		DIPLOMATA 4Q E 5Q DIPLOMATA GRILL 4Q E 5Q	
	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN	GLP	GN
QUEIMADOR RAMAL	1,7 KW	1,53 KW	1,7 KW	1,53 KW	1,7 KW	1,53 KW	1,7 KW	1,53 KW	X	X
QUEIMADOR FAMÍLIA	2,0 KW	1,8 KW	2,0 KW	1,8 KW	2,0 KW	1,8 KW	2,0 KW	1,8 KW	1,7 KW	1,87 KW
QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	3,3 KW	3,0 KW	X	X	3,3 KW	3,0 KW	3,3 KW	3,0 KW	3,3 KW	3,45 KW
QUEIMADOR MEGA CHAMA	3,0 KW	2,7 KW	2,5 KW	2,7 KW	X	X	3,3 KW	3,0 KW	3,0 KW	3,0 KW
QUEIMADOR FORNO 4Q	2,0 KW	1,8 KW	2,0 KW	1,8 KW	2,65 KW	2,65 KW	2,65 KW	2,65 KW	2,0 KW	1,8 KW
QUEIMADOR FORNO 5Q	2,65 KW	2,65 KW	X	X	X	X	X	X	2,65 KW	2,65 KW

ATENÇÃO!
ESPALHA CHAMAS
COM POSIÇÃO
INCORRETA



ESPALHA CHAMAS
COM POSIÇÃO
CORRETA



ATENÇÃO!
ESPALHA CHAMAS
COM POSIÇÃO
INCORRETA



ESPALHA CHAMAS
COM POSIÇÃO
CORRETA



O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELOS	MEDIDA DOS PRODUTOS (EM CENTÍMETRO)			VOLUME DO FORNO	PESO LÍQUIDO
	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDA	LITROS	KG
DIPLOMATA 4Q	51,5	93,7	64,9	60,0	31,9
DIPLOMATA 5Q	76,0	94,7	65,6	100,0	32,6
DIPLOMATA GRILL 4Q	51,5	93,7	64,9	60,0	40,0
DIPLOMATA GRILL 5Q	76,0	94,7	65,6	100,0	40,7
MAGISTER INOX 4Q	51,5	96,0	63,3	60,0	27,7
MAGISTER INOX 5Q	76,0	96,0	63,3	100,0	37,7
MAGISTER VIDRO 4Q	51,5	94,2	63,8	60,0	31,4
MAGISTER VIDRO 5Q	76,0	95,2	63,8	100,0	39,15
SUPREME INOX 4Q	51,5	96,0	63,3	60,0	25,6
SUPREME INOX 5Q	76,0	95,2	63,8	100,0	36,9
SUPREME VIDRO 4Q	51,5	94,2	63,8	60,0	25,7
SUPREME VIDRO 5Q	76,0	95,2	63,8	100,0	36,4
SUPREME VIDRO COM TIMER 4Q	51,5	94,2	63,8	60,0	27,2
SUPREME VIDRO COM TIMER 5Q	76,0	96,0	63,3	100,0	30,2

CERTIFICADO DE GARANTIA

A DAKO Eletrodomésticos Ltda garante estar entregando aos seus consumidores um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins que se destina. A confiança que a empresa tem na qualidade de seus produtos permite conceder uma garantia total de 01 (um) ano, a qual está dividida em 90 (noventa) dias iniciais da garantia legal e mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias da garantia contratual.

A garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal.

1.0 – Garantia Legal

Todo e qualquer defeito aparente ou de fácil constatação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão da nota fiscal pelo consumidor final, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor. Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal de 90 (noventa) dias serão prestados gratuitamente pelo Serviço Autorizado Dako. Os vícios decorrentes da CULPA EXCLUSIVA DO CONSUMIDOR são excludentes de responsabilidades do fornecedor, de modo que ocorrerá a extinção da garantia legal e consequentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, § 3º, inciso III da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.

1.1 – Atenção:

Os fogões DAKO são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado/botijão (GLP).

Caso haja necessidade da transformação do fogão para Gás Natural ou outro tipo de Gás recorra ao Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online < <http://www.dako.com.br/> > (Área de Atendimento ao Consumidor) ou através do 0800 601 0370 para solicitar a conversão do gás antes da instalação.

A primeira conversão é concedida gratuitamente, desde que realizada no prazo de 90 (noventa) dias, contados da emissão da Nota Fiscal. A cobertura compreende somente as modificações necessárias para transformação do fogão, qual seja apenas a troca dos injetores de gás.

A DAKO não se responsabiliza pelos custos relativos às peças e/ou componentes extras como regulador de pressão, mangueiras, conexões, braçadeiras, mão-de-obra, materiais, adaptações necessárias à preparação do local ou a instalação do produto.

2.0 – Garantia Contratual

A Garantia Contratual de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos, iniciando-se após o decurso dos 90 (noventa) dias iniciais da Garantia Legal. Dentro da Garantia Contratual os atendimentos para os DEFEITOS FUNCIONAIS serão efetuados mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.

Assim, as CONDIÇÕES abaixo merecem ATENÇÃO para que haja a correta utilização desta garantia:

3.0 – Garantia Contratual não cobre:

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

- 3.1 – Reposição de vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;
- 3.2 – Despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos no serviço autorizado;
- 3.3 – Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do fogão decorrentes da falta de limpeza e excessos de resíduos, uma vez que são ocasionados por culpa exclusiva do consumidor;
- 3.4 – Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, será realizada a cobrança da visita técnica.

4.0 – Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia do produto quando:

- 4.1 – For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 4.2 – Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;

CERTIFICADO DE GARANTIA

- 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 DAKO;
- 4.5 – Apresentar sinais de ter sido violado;
- 4.6 – Ações de agentes da natureza;
- 4.7 – Caso accidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;

2.0 – Garantia Contratual

A Garantia Contratual de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos, iniciando-se após o decurso dos 90 (noventa) dias iniciais da Garantia Legal. Dentro da Garantia Contratual os atendimentos para os DEFEITOS FUNCIONAIS serão efetuados mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.

Assim, as CONDIÇÕES abaixo merecem ATENÇÃO para que haja a correta utilização desta garantia:

3.0 – Garantia Contratual não cobre:

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

- 3.1 – Reposição de vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;
- 3.2 – Despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos no serviço autorizado;
- 3.3 – Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do fogão decorrentes da falta de limpeza e excessos de resíduos, uma vez que são ocasionados por culpa exclusiva do consumidor;
- 3.4 – Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, será realizada a cobrança da visita técnica.

4.0 – Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia do produto quando:

- 4.1 – For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 4.2 – Sofrer uso indevido, fora dos padrões de 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 DAKO;
- 4.5 – Apresentar sinais de ter sido violado;
- 4.6 – Ações de agentes da natureza;
- 4.7 – Caso accidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 4.8 – Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 4.9 – Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;
- 4.10 – Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como\ NAFTA e ou Gás Natural, por pessoa ou empresa não credenciada pela DAKO;
- 4.11 – Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc.;
- 4.12 – Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;
- 4.13 – Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, existência de objetos estranhos em seu interior, bem como decorrentes da ação de animais (insetos ou roedores);
- 4.14 – Se constatados defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário, com exceção dos defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- 4.15 – Problemas de oxidação/ferrugem causados devido da instalação em regiões litorâneas, exposição a produtos químicos, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo e a utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

DESCARTE RESPONSÁVEL DE PRODUTOS

Quando considerar que seu eletrodoméstico não atende mais às suas necessidades, é possível descartá-lo de forma ambientalmente correta através do nosso sistema de reciclagem de eletrodomésticos. Nosso principal objetivo é a preservação do meio ambiente, não há lucro nesta operação. AABREE é a entidade gestora da qual somos associados e responsável pela logística reversa do seu produto e suas embalagens.

Etapa 1 – Tudo começa com você!

O primeiro passo é desapegar daquele eletrodoméstico que não tem mais utilidade para você e dar espaço para o novo! Não descarte seu eletrodoméstico junto ao lixo comum ou em terrenos baldios, espaços públicos ou calçadas. Abrimos esta possibilidade de descarte correto pensando no futuro de nosso planeta!

Etapa 2 - Pontos de coleta

Existem pontos de recebimento espalhados por várias cidades do país. Ao levar seu eletrodoméstico até lá, ele será corretamente armazenado e depois destinado para a reciclagem. Confira no site da ABREE o ponto de coleta mais próximo a você:

<http://www.abree.org.br/pontos-de-recebimento>

Etapa 3 - Reciclagem

Aqui você pode deixar com a gente! Os produtos chegam para nós e somos responsáveis por viabilizar a reciclagem ao trabalhar em parceria com nossos associados e demais parceiros. O importante para nós é termos a sua ajuda para que os eletrodomésticos cheguem ao destino certo, e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.

Saiba mais sobre a ABREE: <http://abree.org.br/>

Este produto foi fabricado pela Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda. Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas ou para agendar visita de um técnico, entre em contato com nosso Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou pelo nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 0370. Se preferir, escreva para o endereço abaixo: Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158/PR KM 508 Bairro Petrycoski - Pato Branco, Paraná - Brasil - CEP 85.504-670

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

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

Em atendimento ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções em arquivo de áudio ou fonte ampliada encontra-se disponível para download no endereço eletrônico www.dako.com.br ou poderá ser solicitado perante ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800.601.0370.

POLÍTICA DA QUALIDADE:

AATLAS INDÚSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA busca fabricar produtos com excelente padrão de qualidade, através da:

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

