

MANUAL DO USUÁRIO

Fogões Supreme
de Embutir



SURPREENDE

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo à rede de assistência técnica e revendedores de fornos 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 produtos DAKO sem a leitura do manual de instruções coloca em risco a eficiência e durabilidade do produto.

Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas, 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.

ÍNDICE

Instruções de segurança	Pág.02
Características	Pág.03
Especificações técnicas	Pág.03
Conhecendo seu produto	Pág.04
Potência dos queimadores	Pág.04
Instalação	Pág.05
Instalação elétrica	Pág.05
Instalação do gás	Pág.06
Instalação da lâmpada do forno	Pág.08
OPÇÃO 01 - Armário com base em alvenaria com rodapé recuado	Pág.09
OPÇÃO 02 - Armário com rodapé recuado	Pág.10
OPÇÃO 03 - Armário sem rodapé	Pág.11
OPÇÃO 04 - Armário suspenso com abertura inferior	Pág.12
Instruções de segurança do forno	Pág.13
Funcionamento do forno	Pág.13
Grades do Forno	Pág.14
Funcionamento da mesa	Pág.15
Limpeza e manutenção	Pág.15
Resolução de problemas	Pág.17
Certificado de garantia	Pág.18
Política de qualidade	Pág.20

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (apoios das painéis) do fogão com os cabos virados para dentro. Isso ajudará a evitar que as crianças os puxem;
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão;
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após o seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e parede externas é alta e pode causar queimaduras;
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras;
- Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente dentro do forno;
- Tenha cuidado e evite derrubar objetos sobre a mesa, bem como, pancadas/batidas, principalmente em suas bordas. Tais eventos podem ocasionar a quebra da mesa de vidro;
- JAMAIS utilize a mesa de vidro como uma superfície de corte de alimentos;
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa, pois devido ao papel reter calor, poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra;
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos e a criação de crostas de resíduos, a não atenção às orientações de limpeza e conservação pode prejudicar o desempenho funcional do produto e deteriorar a estética do fogão;
- Não retire o vidro interno da porta para realizar qualquer limpeza;
- Não toque nos eletrodos devido à possibilidade de choque elétrico;
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno;
- Caso os queimadores da mesa não acendam, gire o manípulo para a posição fechada, aguarde 1 (um) minuto e tente novamente;
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os manípulos estão na posição fechada;
- Use sempre regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência dessa ferramenta irá causar excesso de pressão e vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.



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



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



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.



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.



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



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 um pano úmido. Nunca jogue água.



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.

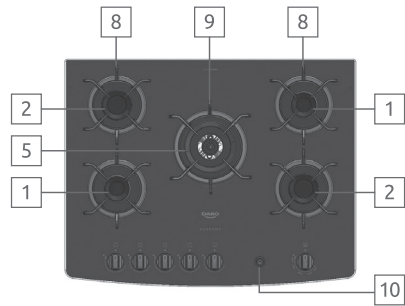
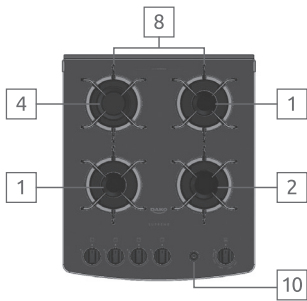
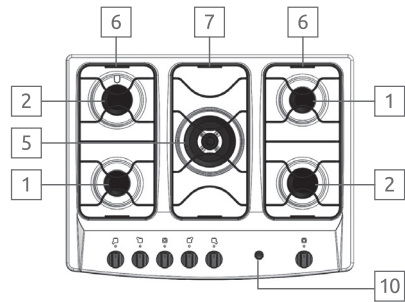
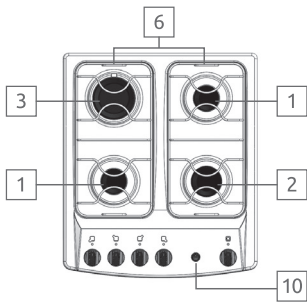
CARACTERÍSTICAS

Acessórios	Supreme Embutir 4 Queimadores		Supreme Embutir 5 Queimadores	
	Mesa de Inox	Mesa de Vidro	Mesa de Inox	Mesa de Vidro
Acendimento Automático	x	x	x	x
Puxador de Alumínio	x	x	x	x
Queimadores Tripla Chama			x	x
Grade Deslizante	x	x	x	x
Trempe de Aço Esmaltado	x		x	
Trempe de Ferro Fundido		x		x
Forno Limpa Fácil	x	x	x	x
Lâmpada do Forno	x	x	x	x
Manipuladores Removíveis	x	x	x	x

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Largura 4Q/5Q (cm)	Altura 4Q/5Q (cm)	Profundidade 4Q/5Q (cm)	Forno 4Q/5Q (L)	Peso 4Q/5Q (kg)
Fogão gás 4Q/5Q Supreme Glass Embutir	55,5 / 80,0	64,0 / 68,2	65,0 / 65,0	60 / 100	26,5 / 36,5
Fogão gás 4Q/5Q Supreme Inox Embutir	55,5 / 80,0	66,3 / 66,3	68,7 / 68,7	60 / 100	23,6 / 32,0

CONHECENDO SEU PRODUTO



1. Queimador Ramal
2. Queimador Família
3. Queimador Mega Chama
2,5kW | Mesa de Inox
4. Queimador Mega Chama
3,0kW | Mesa de Vidro

5. Queimador Tripla Chama
6. Trempe Aço Esmaltado | Lateral
7. Trempe Aço Esmaltado | Central
8. Trempe Ferro Fundido | Lateral
9. Trempe Ferro Fundido | Central
10. Acendimento Automático

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

Queimadores	GLP	GN
Queimador Ramal	1,7 kW	1,53 kW
Queimador Família	2,0 kW	1,8 kW
Queimador Tripla Chama	3,3 kW	3,0 kW
Queimador Megachama Mesa de Vidro	3,0 kW	2,7 kW
Queimador Megachama Mesa de Inox	2,5 kW	2,7 kW
Queimador Forno 4Q	2,0 kW	1,8 kW
Queimador Forno 5Q	2,65 kW	2,65 kW

Pressão de alimentação (em kPa)	
Gás de botijão (GLP)	2,75
Gás Natural (GN)	1,96
Para GLP utilize cilindro de gás P13	

INSTALAÇÃO

Os fogões de embutir devem ser instalados conforme as instruções do manual. Para mais informações, entre em contato pelo telefone: 0800 601 0370 ou acesse o site: institucional.dako.com.br/apoio-ao-consumidor.

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar;
- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor;
- Deixe um espaço livre de no mínimo 70 (setenta) a 90 (noventa) centímetros entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão.

Antes de ligar para o SAC, verifique:

- Verifique se as dimensões e características do móvel estão conforme o especificado neste manual;
- Confira a instalação elétrica;
- Certifique-se de que a posição do registro/saída de gás está correta;
- Verifique se todas as peças necessárias para a instalação do seu fogão estão presentes;
- Prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o fogão;
- O cabo de força não deve cruzar a parte traseira do fogão;
- As dimensões do móvel são importantes para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre o móvel e o produto; Siga as instruções de montagem do móvel onde o fogão será embutido, conforme as orientações para as opções de Nicho;
- Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.



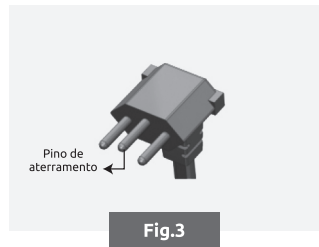
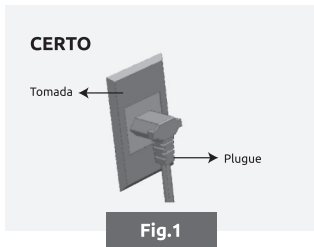
Se a instalação for realizada de forma inadequada ou fora das especificações do manual, a garantia será perdida por mau uso.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricitista especializado. Nunca use tomadas "T" ou Benjamins (Fig. 2). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado, a fim de evitar riscos;
- Certifique-se de que a tomada, onde o plugue de seu fogão for conectado, esteja ligada a um terra efetivo. O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme a norma NBR 5410 – seção aterramento.



A remoção do pino de aterramento pode prejudicar o desempenho do produto e resultar na perda da garantia contratual. Além disso, não deve deixar o cabo de alimentação passar por trás do fogão. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deverá ser substituído por um cabo especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.



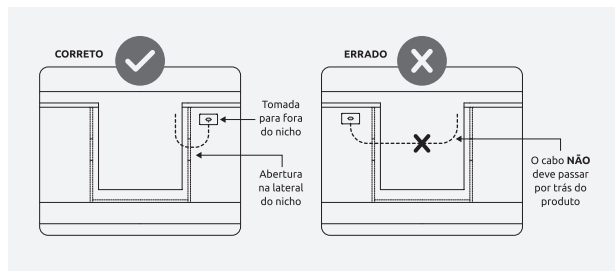
NOTA

O plugue do cabo de alimentação está em conformidade com a ABNT NBR 14136 e deve ser mantido. Se danificado, deve ser substituído pela assistência técnica autorizada.

ADVERTÊNCIA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o pino de conexão terra, pois poderá ensejar na extinção da garantia do produto.
- Ligue o produto a uma tomada tripolar aterrada. Não use extensões.
- Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

Durante a instalação no nicho, siga as instruções ao lado. Certifique-se de deixar uma abertura nas laterais para a passagem do cabo de alimentação. **O cabo NÃO deve ser posicionado atrás do produto.** Além disso, a tomada deve ser de fácil acesso para permitir o desligamento a qualquer momento.



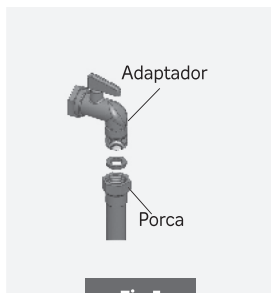
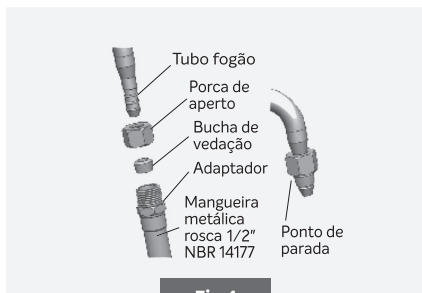
INSTALAÇÃO DO GÁS

Os fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível, conforme NBR 14177.

- A mangueira e adaptadores (buchas e anéis de vedação) não acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor em casas especializadas;
- Os fogões Dako são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado (GLP). Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme esta informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando institucional.dako.com.br/apoio-ao-consumidor ou entre em contato com o **Serviço de Atendimento ao Consumidor através do 0800 601 0370, antes de utilizar o produto.** Este serviço de conversão compreende

exclusivamente a troca de itens do fogão, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência;

- Para instalar a mangueira metálica, siga o esquema abaixo e certifique-se que as peças estejam corretamente fixadas e sem vazamentos;
- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig. 4);
- Com ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. 5);
- Com ferramentas adequadas, rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. 6).



Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica (PVC) ou mangueira plástica (borracha) revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente.

Tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

- Não possa fazer contato com qualquer parte móvel, por exemplo uma gaveta;
- Não passe através de qualquer área de armazenamento de alimentos, utensílios, entre outros.

Cuidados com o gás

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão;
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados;
- Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação;
- Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para sua segurança, tome as seguintes providências:
 1. Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
 2. Não acenda qualquer tipo de chama;
 3. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
- Use sempre regulador de pressão de gás, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás;
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize.

LEMBRE-SE

- Nunca utilize chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás na instalação, pois isso pode causar incêndios.
- Caso haja vazamento no fogão, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante por meio de um dos canais de atendimento ao consumidor.
- Para sua segurança, mantenha sempre o regulador de pressão fechado quando não estiver utilizando o fogão.
- Acenda os queimadores somente após ter certeza de que não há vazamento na instalação.

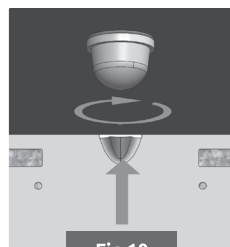
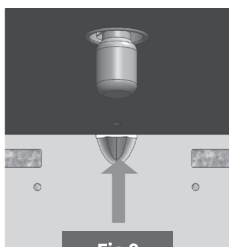
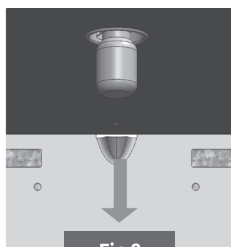
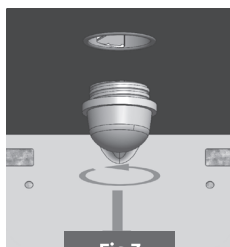
INSTALAÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Lâmpada do forno

- Junto ao produto, acompanha uma lâmpada de 220 V e 15 W. Essa lâmpada é compatível com ambas as tensões, 127 V e 220 V. No entanto, em residências com tensão de 127 V, a lâmpada de 220 V pode apresentar baixa luminosidade. Nesse caso, recomenda-se substituí-la por uma lâmpada de 127 V para melhor desempenho.

Instalação ou troca da lâmpada

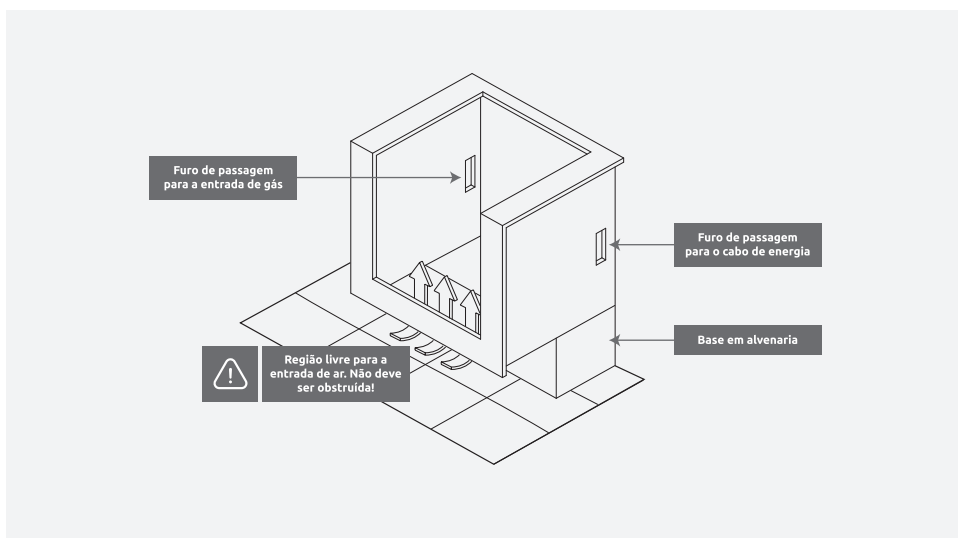
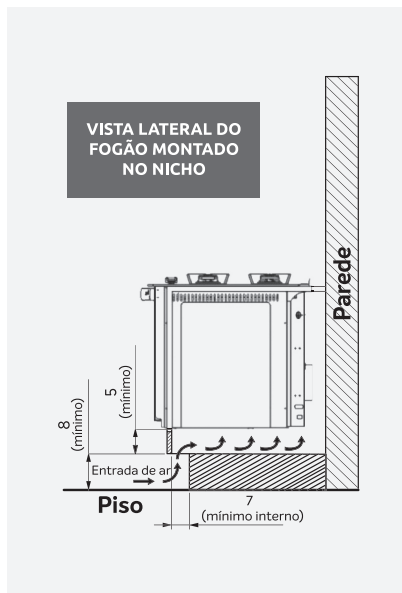
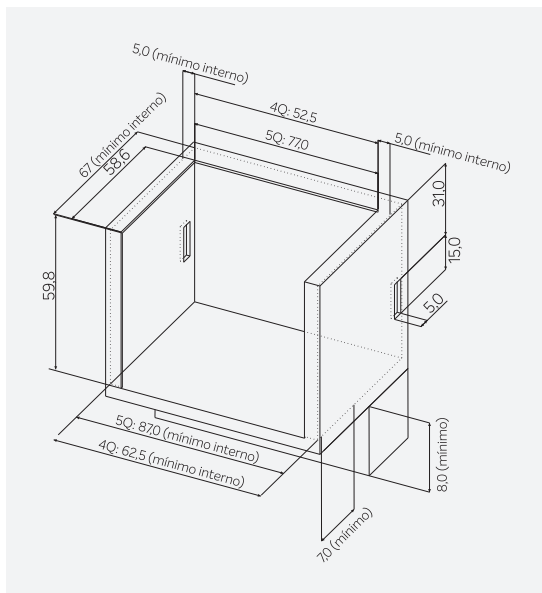
- Remova o plugue da tomada;
- Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário (para esquerda) até soltá-lo completamente (Fig. 7);
- Remova a lâmpada a ser substituída, puxando-a para fora do soquete (Fig. 8);
- Insira a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja bem encaixada (Fig. 9);
- Recoloque o protetor de vidro rosqueando-o no sentido horário (para direita) (Fig. 10);
- Ligue o produto na tomada e teste o funcionamento da lâmpada.



Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de colocar ou substituir a lâmpada. Para evitar a possibilidade de choque elétrico, desconecte-o da energia.

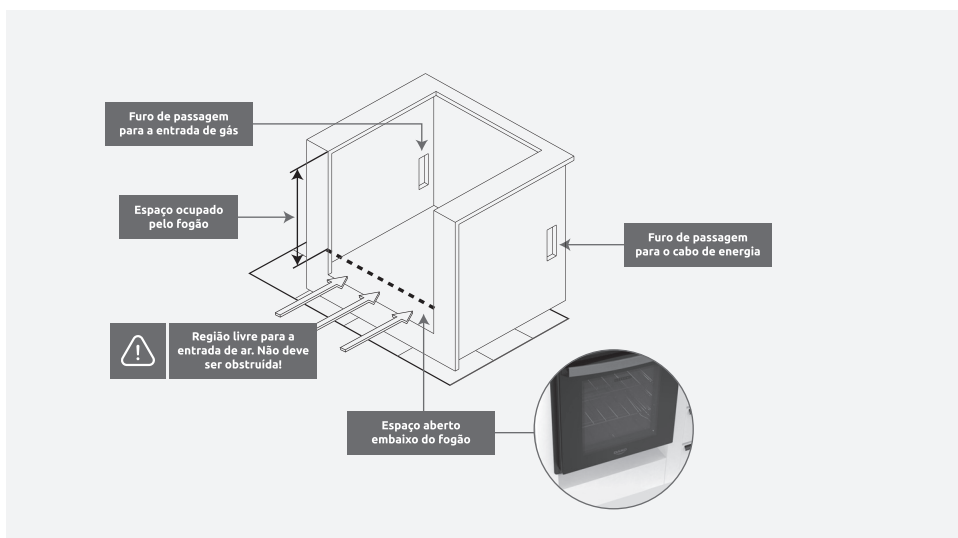
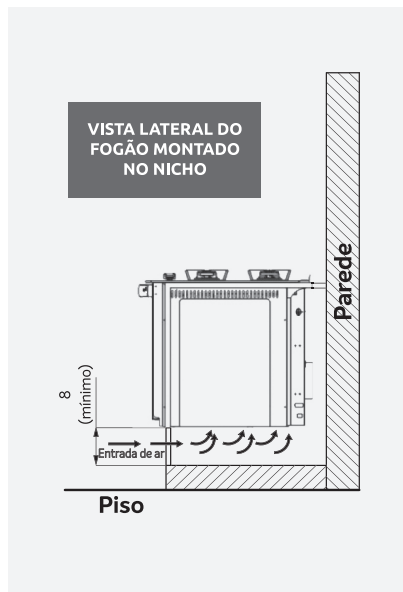
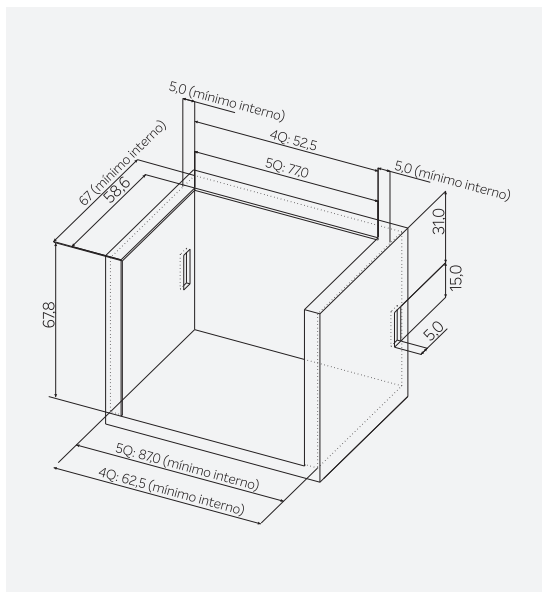
OPÇÃO 01 - Armário com base em alvenaria com rodapé recuado

Para assegurar sua segurança e otimizar o desempenho do produto, é fundamental respeitar rigorosamente as medidas mínimas internas dos nichos. **Essas dimensões estão descritas nas figuras abaixo e apresentadas em centímetros. IMPORTANTE:** Após embutir o fogão, use os parafusos fornecidos para fixar as cantoneiras no móvel.



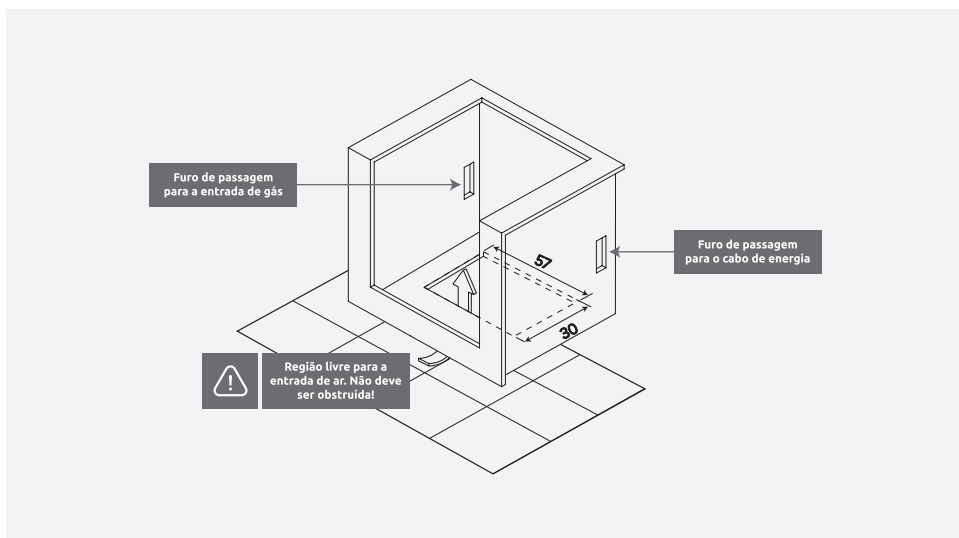
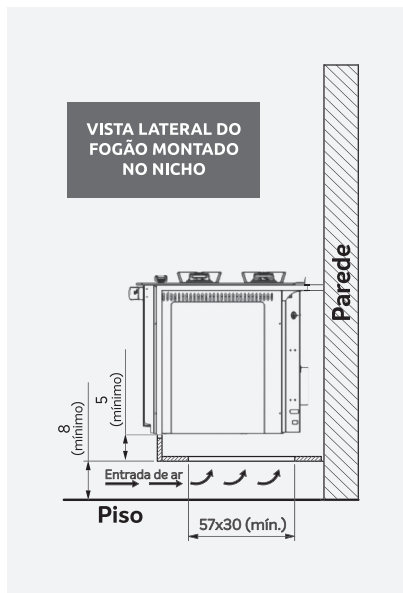
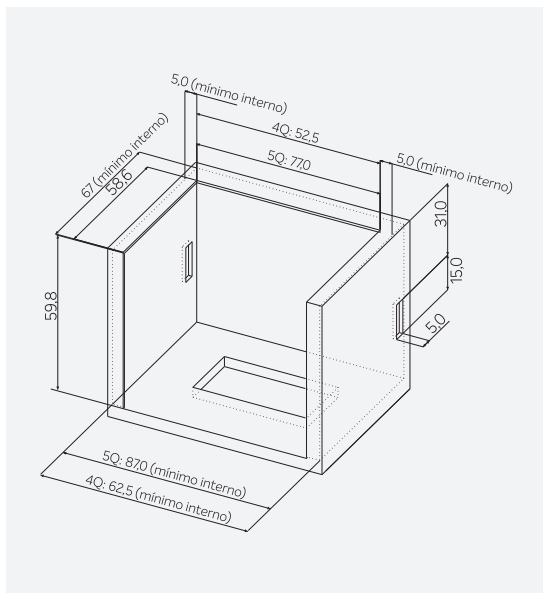
OPÇÃO 03 - Armário sem rodapé

Para assegurar sua segurança e otimizar o desempenho do produto, é fundamental respeitar rigorosamente as medidas mínimas internas dos nichos. **Essas dimensões estão descritas nas figuras abaixo e apresentadas em centímetros. IMPORTANTE:** Após embutir o fogão, use os parafusos fornecidos para fixar as cantoneiras no móvel.



OPÇÃO 04 - Armário suspenso com abertura inferior

Para assegurar sua segurança e otimizar o desempenho do produto, é fundamental respeitar rigorosamente as medidas mínimas internas dos nichos. **Essas dimensões estão descritas nas figuras abaixo e apresentadas em centímetros. IMPORTANTE:** Após embutir o fogão, use os parafusos fornecidos para fixar as cantoneiras no móvel.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

- Caso a chama do queimador do forno não acenda em 15 (quinze) segundos ou apague de forma repentina, deve-se colocar o manípulo na posição fechada e abrir a porta do forno. Ainda, para sua maior segurança, é necessário aguardar por no mínimo 1 (um) minuto para acionar o fogão novamente;
- Para acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento;
- Evite apoiar objetos sobre a porta do forno, pois ela poderá ceder e quebrar.

FUNCIONAMENTO DO FORNO

Válvula de segurança

- O fogão possui o manipulador do forno localizado no lado direito da mesa.
- O registro do forno possibilita a regulação da temperatura em 5 faixas distintas, garantindo maior precisão e flexibilidade no preparo dos alimentos. **Abaixo, segue a tabela para consulta.**

Posição	Temperatura Média °C
Alta	280 a 300
Média-Alta	260 a 280
Média	240 a 260
Média-Baixa	210 a 240
Baixa	160 a 210



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

Acendimento do forno

O dispositivo Válvula de Segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um dos componentes indispensáveis para o seu funcionamento. Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado contra a mesa e girado. Assim que o forno estiver aceso é necessário que o botão fique pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos, para evitar que o mesmo se apague.

Fogões com acendimento automático

Abra parcialmente a porta do forno. Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima, acione o interruptor de acendimento e mantenha o botão do forno pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos após a chama do queimador do forno acender. Por fim, regule a potência desejada.

Utilização do forno

Para tirar o máximo proveito do forno, siga as seguintes instruções:

- Faça um pré-aquecimento, ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento. Para fogões com 4 (quatro) queimadores, o pré-aquecimento deve ser feito por 10 (dez) minutos, e para fogões com 5 (cinco) queimadores, o pré-aquecimento deve ser feito por 15 (quinze) minutos.
- Evite abrir constantemente a porta do forno.
- Acompanhe o assado através do visor do forno, com a luz interna acesa (nos modelos que possuem esse recurso), assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno, de forma que não encoste no fundo ou nas laterais do forno.

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

GRADES DO FORNO

Para sua segurança, as grades do fogão Dako foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig. 11). **Para remover a grade deslizante, siga os seguintes passos:**

- Empurre a grade até o fundo do fogão.
- Levante-a até que a trava de segurança seja liberada.
- Puxe a grade para fora do forno (Fig. 12).
- Para recolocar a grade, basta realizar as operações de forma inversa.

Para remover a grade autodeslizante:

- Desengate os arrastadores (Fig. 13) e puxe a grade para fora do forno.
- Para recolocá-la, basta seguir os mesmos passos de forma inversa (Fig. 14).

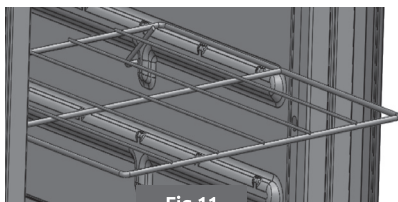


Fig.11

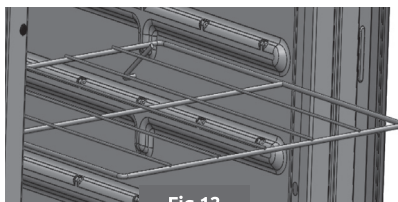


Fig.12

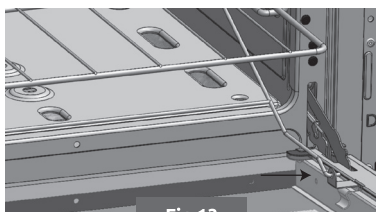


Fig.13

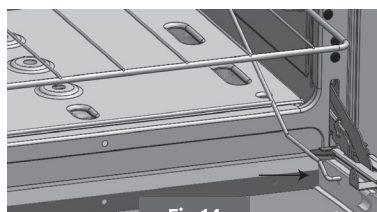
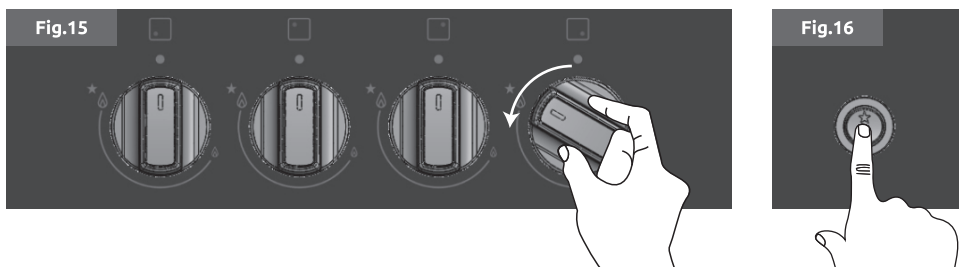


Fig.14

FUNCIONAMENTO DA MESA

Acendimento e regulagem dos queimadores da mesa com acendimento automático

Pressione e gire o botão do queimador escolhido, girando para a esquerda, sentido anti-horário, até a posição alta (Fig.15) e acione o interruptor de ignição, conforme a (Fig.16), regulando a chama de acordo com a necessidade.



Controle gradual da chama

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

Fogões com acendimento automático

Produtos com acendimento automático são bivolt 127- 220V.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de iniciar qualquer limpeza ou manutenção do fogão, retire o produto da tomada e certifique-se de que ele esteja completamente frio.

Para a limpeza do seu fogão, utilize os seguintes itens: pano macio, água, sabão ou detergente neutro.

Para garantir maior durabilidade do seu produto, siga as instruções de limpeza abaixo:

- Nunca utilize palha de aço ou objetos pontiagudos (como faca ou garfo) para remover sujeiras impregnadas.
- Ao lavar os queimadores, utilize os itens de limpeza mencionados anteriormente. Lembre-se de enxaguar-los completamente após a limpeza.
- Evite imergir os queimadores ainda quentes em água fria, pois isso pode causar empenamento.
- Tenha cuidado ao limpar a mesa do fogão sem os queimadores. Não permita que fiapos ou detritos caiam nos bicos injetores de gás.
- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Caso isso aconteça, deixe-os esfriar imediatamente após o uso e limpe-os com um pano úmido.
- Evite o acúmulo de sujeira no fogão, pois isso pode dificultar a limpeza e causar o surgimento de manchas.
- Mantenha os eletrodos dos queimadores limpos e livres de resíduos.
- Se o seu fogão for equipado com a tampa de vidro, ela deve ser mantida sempre limpa. Remova qualquer respingo da tampa antes de abri-la. Apenas feche a tampa de vidro após o aparelho ter esfriado completamente.

- Após a limpeza da cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que as partes inferiores do fogão (próximas ao piso) estejam completamente secas para evitar a oxidação.
- Recomendamos a limpeza regular da mesa do fogão, preferencialmente após cada uso.
- Retire as trepes (grades) e mantenha os queimadores no lugar. Esse procedimento evita o acúmulo de resíduos nos bicos injetores de gás.
- Utilize sabão ou detergente neutro com um material não abrasivo para a limpeza.
- Em seguida, limpe com um pano úmido e seque com um pano limpo e seco.
- Evite derramar líquidos sobre o fogão.
- Não deixe que a água seque ou evapore diretamente sobre superfícies de vidro ou inox; enxugue imediatamente com um pano seco e macio.
- A limpeza dos componentes da mesa (base dos queimadores, queimadores e trepes) deve ser realizada periodicamente. Após a limpeza, certifique-se de que todos os componentes estão limpos, secos e bem encaixados.

Cuidados com as trepes

- Nas grades (trepes) da mesa, é normal que apareçam marcas brancas ou prateadas, semelhantes a riscos. Essas marcas são causadas pelo material que se desprende do fundo das painéis durante o uso.
- Tenha cuidado ao manusear as trepes de aço esmaltado, pois em caso de queda, elas podem ser danificadas.

Cuidados com as painéis

- O diâmetro mínimo das painéis a serem usadas nos queimadores é de 16 cm (dezesseis centímetros), para evitar que se desloquem e virem durante o uso.
- Utilize apenas painéis com base plana. Não é permitido o uso de painéis com bases arredondadas (côncavas ou convexas), irregulares, ou com anel de suporte, pois essas condições comprometem a estabilidade e podem provocar acidentes.
- Não utilize painéis de barro ou qualquer outro tipo de recipiente que possa gerar alta concentração de calor e peso sobre a superfície da mesa. Isso pode danificar a mesa e aumentar o risco de quebra.

Para reduzir o consumo de gás, recomenda-se o uso de painéis com diâmetro adequado ao tamanho dos queimadores.

Queimador	Ramal	Família	Mega Chama	Tripla Chama
Diâmetro da panela	16 a 20 cm	18 a 22 cm	18 a 22 cm	22 a 24 cm
Límite de carga	10 kg	13 kg	13 kg	14 kg



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.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

CAUSA	PROBLEMA			
	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as painelas	Chama baixa ou 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

Observação: Antes de acender o queimador Tripla Chama, certifique-se de que os espalhadores estejam bem encaixados para evitar o empenamento da base. O fabricante não se responsabiliza pelo mau uso do produto ou a sua utilização em desacordo com as instruções prevista no presente manual.

ERRADO

Encaixe do queimador com a base incorreta



CORRETO

Encaixe do queimador com a base correta



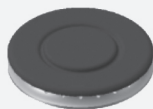
Muitos dos problemas de mau funcionamento do fogão devem-se aos reguladores de pressão do botijão gastos ou de má qualidade. Portanto, verifique se o regulador está em bom estado e dentro da validade. Certifique-se de que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar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

Espalha chama com posição incorreta



ERRADO

Espalha chama com posição correta



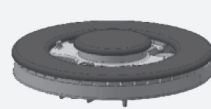
CORRETO

Espalha chama com posição incorreta



ERRADO

Espalha chama com posição correta



CORRETO



FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS

CERTIFICADO DE GARANTIA

A **Atlas 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 1 (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 8.708 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 Atlas.

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 8.708 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 www.dako.com.br ou através do 0800 707 1696 para solicitar a conversão do gás antes da instalação. A primeira conversão é concedida gratuitamente, desde que realizada no prazo da garantia legal 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 Atlas 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;
- 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 – 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 Atlas;
- 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.

**MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL
DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.**

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 DE QUALIDADE

A ATLAS 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.



CANAIS DE ATENDIMENTO DAKO

Horário de atendimento: Segunda a Sexta das 8h às 18h

0800 601 03 70 | dako.com.br

Atlas Indústria de Eletrodomésticos LTDA

Rod. BR 158, km 508 - Bairro Industrial

Pato Branco, Paraná - Brasil | CEP 85.504-670

CNPJ: 78-242.849-0001-69 | IE: 31604423-94

FABRICADO NO BRASIL