

MANUAL DO USUÁRIO

Fogões Supreme, Magister
e Diplomata



S U R P R E E N D E

PARABÊNS!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo à rede de assistência técnica e revendedores dos Fogões Dako 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.

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 à correta destinação.

RECICLE. AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.

Para o descarte do seu produto de forma ambientalmente correta, localize um ponto de coleta mais próximo a você no site da ABREE: abree.org.br.

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

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.

ÍNDICE

Instruções de segurança	Pág. 03
Instalação	Pág. 04
Instalação elétrica	Pág. 04
Instalação do gás	Pág. 04
Instalação da lâmpada do forno	Pág. 06
Características	Pág. 06
Conhecendo seu produto	Pág. 07
Potência dos queimadores	Pág. 08
Funcionamento da mesa	Pág. 08
Funcionamento do forno	Pág. 08
Utilizando o timer analógico	Pág. 09
Conhecendo o timer digital	Pág. 09
Utilizando o fogão com timer digital	Pág. 09
Lâmpada do forno	Pág. 10
Grades do forno	Pág. 10
Limpeza e manutenção	Pág. 11
Certificado de garantia	Pág. 11
Garantia legal	Pág. 11
Garantia contratual	Pág. 12
Extinção de garantia	Pág. 12

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



CUIDADO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas. Além disso, recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.



CUIDADO: Ao usar 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.



CUIDADO: Este aparelho não se destina à utilização por crianças, pessoas 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.



ATENÇÃO: Em fogões com mesa de vidro, desligue o aparelho imediatamente se a superfície estiver trincada ou quebrada, para evitar risco de choque elétrico.

- Os fogões Dako são para uso doméstico e devem ser utilizados por pessoas capacitadas para operá-los.
- Mantenha as crianças longe do fogão quando estiver em funcionamento ou logo após o seu uso. A temperatura próxima aos 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. Isso ajuda a evitar que as crianças puxem.
- Aqueça os alimentos com as embalagens abertas, pois, quando totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes.
- Ao utilizar óleo ou gordura em frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.
- Não toque nos eletrodos devido a possibilidade de choque elétrico.
- Nunca retire a etiqueta de identificação do seu produto.
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno.
- Se os queimadores da mesa não acenderem, verifique se os espalhadores estão devidamente encaixados na base.
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão.
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras.
- Não utilize papel-alumínio sobre mesas de inox ou vidro, pois isso pode afetar os eletrodos, desviar o fluxo de gás e aumentar o risco de explosão ou incêndio.
- Não cubra a grade do forno nem bloqueie a circulação de ar quente.
- Se os queimadores não acenderem, feche o manípulo, aguarde 1 minuto e tente novamente.
- Antes de substituir o botijão de gás, certifique-se de que os manípulos estejam na posição fechada.
- Ao acender o forno, mantenha a porta aberta até que a chama se estabilize.
- Use sempre um regulador de pressão de gás em qualquer tipo de botijão. A ausência deste dispositivo pode causar excesso de pressão e vazamento de gás, aumentando o risco de incêndios.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.

Se sentir cheiro de gás dentro de casa, siga estas medidas de segurança:

- Feche o regulador de pressão de gás do botijão.
- Não acenda qualquer tipo de chama.
- Não mexa em interruptores elétricos.
- Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.

LEMBRE-SE:

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

INSTALAÇÃO

Antes de instalar seu fogão, confira o tipo de gás utilizado em sua residência. Os fogões Dako são produzidos originalmente para uso com GLP (Gás Liquefeito de Petróleo).

- Retire todas as embalagens de papelão, plástico e EPS que acompanham o produto.
- Os fogões com mesa inox possuem uma película protetora, que deve ser removida antes da utilização.



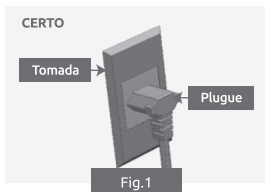
ATENÇÃO: Mantenha um espaço livre de 5 cm nas laterais e na traseira do fogão e, no mínimo, 70 cm entre a mesa do fogão e o depurador, a coifa ou qualquer armário instalado acima.

- Certifique-se de que todos os queimadores estejam corretamente instalados. Um mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.
- O fogão deve ser colocado em uma superfície plana e nivelada, pois superfícies irregulares podem comprometer o preparo de massas, causando o escoamento delas.
- Não instale seu fogão sobre carpetes ou qualquer superfície inflamável ou suscetível a danos por variações de temperatura.
- Se o fogão for colocado sobre uma base, tome medidas para evitar que o aparelho deslize.
- O fogão deve ser instalado em ambientes arejados, sem a passagem de correntes de ar.
- Mantenha materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc.) afastados do fogão.
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar para que as chamas não se apaguem. Contudo, certifique-se de que o ambiente tenha renovação de ar adequada.

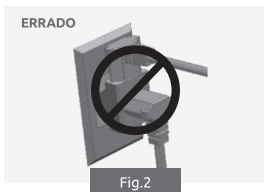
INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um electricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou Benjamins (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;
- O plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o padrão estabelecido pela norma ABNT NBR 14136;
- 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.

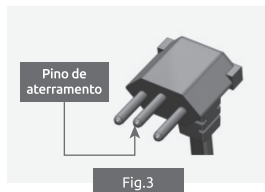
CERTO



ERRADO



Pino de aterramento



ATENÇÃO: A remoção do pino de aterramento (Fig. 3) pode prejudicar o desempenho do produto e resultar na perda da garantia. Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão. Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído por um cabo ou conjunto fornecido pelo fabricante ou pela assistência autorizada.

INSTALAÇÃO DO GÁS

GLP (Botijão) com mangueira de PVC

- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás tanto no fogão quanto no regulador de pressão do botijão. O botijão deve ser sempre colocado do mesmo lado da entrada de gás do fogão (Fig.4).
- Ao realizar a ligação do gás, use mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela, que possua a gravação NBR 8613 e esteja dentro do prazo de validade. A mangueira de gás não deve passar pela parte traseira do fogão, pois essa área suporta temperaturas de até 70°C (setenta graus Celsius), e o calor concentrado na traseira pode atingir temperaturas mais altas, o que pode derreter a mangueira e causar danos (Fig.5).
- Caso não seja possível evitar que a mangueira passe pela parte traseira do fogão, é indispensável o uso de uma mangueira metálica flexível, aprovada pelo INMETRO e conforme a NBR 14177. Não utilize mangueira plástica revestida de metal. O regulador de pressão do botijão deve ter gravado o código NBR 8473 (Fig.6).

- Utilize apenas reguladores e mangueiras de PVC dentro do prazo de validade.

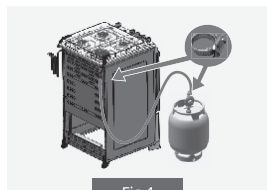


Fig.4



Fig.5



Fig.6

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

Causa das deformações nos queimadores e espalhadores:



Problemas no fogão geralmente são causados por reguladores de pressão desgastados ou de má qualidade. Verifique se o regulador está em bom estado e se os queimadores estão corretamente instalados para evitar danos e garantir o bom funcionamento.

GLP (Botijão) com mangueira metálica flexível (Conforme NBR 14177)

- Primeiro, coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão, até o ponto de parada (Fig. 7). Em seguida, usando as ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto até que o conjunto esteja bem firme (Fig. 8).
- Depois, rosqueie a mangueira metálica ao adaptador até que o conjunto também esteja bem firme (Fig. 9).

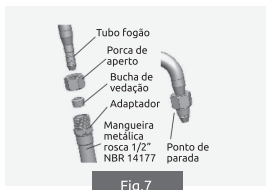


Fig.7



Fig.8



Fig.9



A mangueira e os adaptadores (buchas, anéis de vedação, porcas) não acompanham o produto e devem ser comprados separadamente. Verifique se as peças estão bem fixadas e sem vazamento.

Alimentação por Gás Natural (GN)

Os fogões Dako são originalmente projetados para uso com gás GLP. Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme essa informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando nosso site www.dako.com.br na área de Serviço de Atendimento ao Consumidor ou entre em contato pelo 0800 601 03 70 antes de utilizar o produto.



ATENÇÃO: Este serviço de conversão abrange exclusivamente a troca de itens do fogão e não inclui a instalação do produto nem o fornecimento de materiais necessários para a ligação à rede de gás de sua residência.

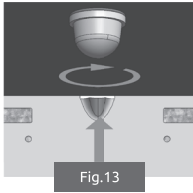
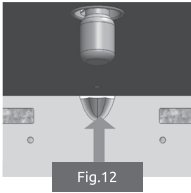
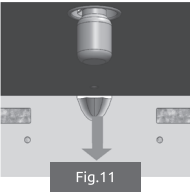
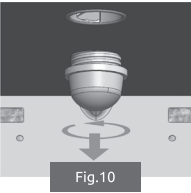
INSTALAÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

Lâmpada do forno

- Junto ao produto, acompanha uma lâmpada halógena G9. 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. 10);
- Remova a lâmpada a ser substituída, puxando-a para fora do soquete (Fig. 11);
- Insira a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja bem encaixada (Fig. 12);
- Recoloque o protetor de vidro rosqueando-o no sentido horário (para direita) (Fig. 13);
- Ligue o produto na tomada e teste o funcionamento da lâmpada.

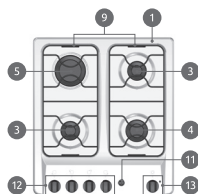


CARACTERÍSTICAS

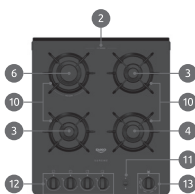
ACESSÓRIOS	MODELO															
	SUPREME										MACISTER				DIPLOMATA	
	MESA DE INOX 4Q	MESA DE INOX 5Q	MESA DE VIDRO 4Q	MESA DE VIDRO 5Q	MESA DE INOX 4Q C/ TIMER	MESA DE INOX 5Q C/ TIMER	MESA DE VIDRO 4Q C/ TIMER	MESA DE VIDRO 5Q C/ TIMER	MESA DE INOX 5Q C/ TIMER E T.C.*	MESA DE INOX 5Q C/ T.C.*	MESA DE INOX 4Q	MESA DE INOX 5Q	MESA DE VIDRO 4Q	MESA DE VIDRO 5Q	MESA DE VIDRO 4Q	MESA DE VIDRO 5Q
Acendimento Automático	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Queimador Forjado											X	X				
Queimador Mega Chama	X	X	X		X	X	X				X		X		X	X
Queimador Tripla Chama				X				X	X	X		X		X		X
Grade Deslizante	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Grades Auto-deslizantes							X	X			X	X	X	X	X	X
Trempe de Aço Esmaltado	X	X			X	X			X	X	X	X				
Trempe de Ferro Fundido			X	X			X	X					X	X	X	X
Tampa de Vidro	X	X			X	X			X	X	X	X				
Forno Limpa Fácil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lâmpada do Forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Largura (mm)	521	771	521	767	521	771	521	767	771	771	527	771	521	767	521	767
Altura (mm)	960	960	945	950	960	960	945	950	960	960	960	960	941	950	939	939
Profundidade (mm)	645	645	650	650	645	645	650	650	645	645	626	626	640	640	650	650
Forno (L)	60	100	60	100	60	100	60	100	100	100	60	100	60	100	60	100
Peso (Kg)	25,82	30,01	25,97	36,37	25,90	30,14	26,34	36,68	30,86	30,78	27,70	37,70	31,40	39,15	29,84	38,27

*T.C. modelo com Tripla Chama.

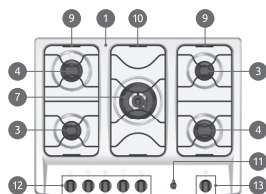
CONHECENDO SEU PRODUTO



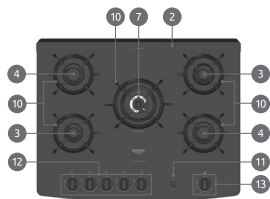
**SUPREME / MAGISTER
MESA DE INOX 4Q**



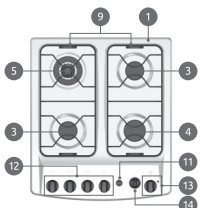
**SUPREME / MAGISTER
MESA DE VIDRO 4Q**



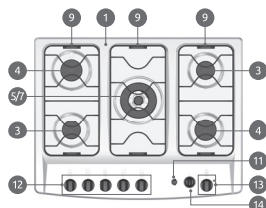
**SUPREME / MAGISTER
MESA DE INOX 5Q**



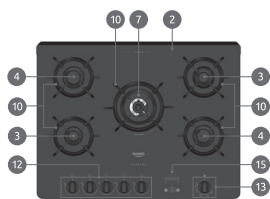
**SUPREME / MAGISTER
MESA DE VIDRO 5Q**



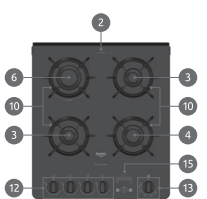
**SUPREME MESA DE INOX 4Q
COM TIMER**



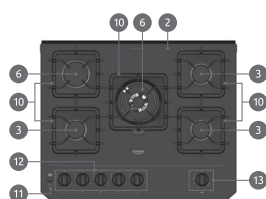
**SUPREME MESA DE INOX 5Q
COM TIMER**



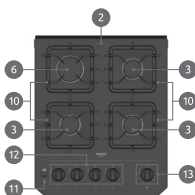
**SUPREME MESA DE VIDRO 5Q
COM TIMER**



**SUPREME MESA DE VIDRO 4Q
COM TIMER**



**DIPLOMATA
MESA DE VIDRO 5Q**



**DIPLOMATA
MESA DE VIDRO 4Q**

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

6. Queimador Mega Chama 3,0kW | Mesa de Vidro
7. Queimador Tripla Chama
8. Queimador Miniwok
9. Trempe Aço Esmaltado
10. Trempe Ferro Fundido

11. Acendimento Automático
12. Manípulos queimadores da mesa
13. Manípulo do forno
14. Timer Analógico
15. Timer Digital

Imagens meramente ilustrativas.

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

Modelos	Queimadores	Ramal	Família	Tripla chama	Mega chama	Forno 4Q	Forno 5Q
Supreme Mesa de Inox 4Q	GLP (kW)	1,70	2,00	3,30	3,00	2,00	2,65
Supreme Mesa de Vidro 4Q e 5Q	GN (kW)	1,53	1,80	3,00	2,70	1,80	2,65
Magister Mesa de Vidro 4Q e 5Q	GLP (kW)	1,70	2,00	3,30	2,50	2,00	2,65
	GN (kW)	1,53	1,80	3,00	2,70	1,80	2,65
	GLP (kW)	1,70	2,00	3,30	3,30	-	2,65
	GN (kW)	1,53	1,80	3,00	3,00	-	2,65
Diplomata Mesa de Vidro 4Q e 5Q	GLP (kW)	1,70	-	3,30	3,00	2,00	2,65
	GN (kW)	1,87	-	3,45	3,00	1,80	2,65

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

FUNCIONAMENTO DA MESA

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

Para acender os queimadores da mesa, pressione e gire o manipulador do queimador desejado até a posição de chama máxima. Em seguida, pressione a tecla "★" e mantenha o manipulador pressionado na potência desejada até que as chamas apareçam.



ATENÇÃO: Antes de usar o fogão, certifique-se de que ele esteja conectado à rede elétrica e ao gás. Levante a tampa de vidro, se houver, e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados. **Sempre supervisione o fogão durante o uso.**

FUNCIONAMENTO DO FORNO

VÁLVULA DE SEGURANÇA

- O registro do forno permite a regulação da temperatura em cinco faixas distintas, proporcionando maior precisão e flexibilidade no preparo dos alimentos.
- Caso a chama do queimador do forno não acenda em até 15 (quinze) segundos ou se apague de forma repentina, coloque o manípulo na posição fechada e abra a porta do forno. Para sua segurança, aguarde, no mínimo, 1 (um) minuto antes de realizar uma nova tentativa de acendimento.
- Antes de acender o forno, certifique-se de que a porta esteja totalmente aberta.
- Não apoie objetos sobre a porta do forno, pois ela pode ceder ou quebrar.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

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

- Faça o pré-aquecimento na temperatura máxima antes de colocar o alimento. Nos fogões com 4 (quatro) queimadores, o pré-aquecimento deve ser de 10 (dez) minutos. Nos fogões com 5 (cinco) queimadores, o pré-aquecimento deve ser de 15 (quinze) minutos.
- Evite abrir a porta do forno com frequência durante o preparo dos alimentos.
- Acompanhe o assado pelo visor do forno, mantendo a luz interna acesa (nos modelos que possuem esse recurso). Isso ajuda a economizar tempo e gás, além de contribuir para um cozimento mais uniforme.
- Posicione a forma ou assadeira na parte central do forno, evitando que encoste no fundo ou nas laterais.

OBSERVAÇÃO: É normal ocorrerem estalos durante o funcionamento do forno.

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO DO FORNO

1. Certifique-se de que a porta do forno esteja totalmente aberta.
2. Pressione e gire o manípulo até a posição de chama máxima.
3. Pressione a tecla de acendimento "★" e mantenha o manípulo pressionado até que a chama se acenda.
4. Após o acendimento, ajuste o manípulo para a potência desejada.



ATENÇÃO: O acendimento do forno possui um dispositivo de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso a chama do queimador se apague ou haja falha em algum componente essencial para o seu funcionamento.

UTILIZANDO O TIMER ANALÓGICO

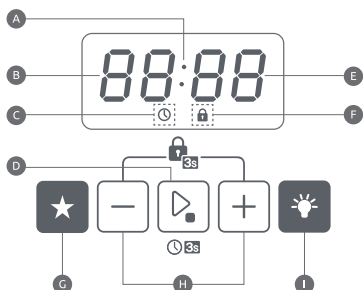
TIMER | FUNÇÃO CONTAMINUTOS

1. Gire o manípulo do timer no sentido horário até o final e retorne, ajustando-o para o tempo desejado.
2. Ao término do tempo programado, o acessório emitirá um aviso sonoro.



ATENÇÃO: O timer funciona apenas como um aviso sonoro. Ele não desliga o forno nem interrompe o fornecimento de gás.

CONHECENDO O TIMER DIGITAL



- A. Funcionamento do relógio
- B. Unidade de hora
- C. Indicação do Timer em funcionamento
- D. Play/Pause
- E. Unidade de minuto
- F. Indicação de bloqueio
- G. Acionamento automático
- H. Controle de tempo
- I. Lâmpada

UTILIZANDO O FOGÃO COM TIMER DIGITAL

- Ao ligar o fogão pela primeira vez, o alarme emitirá um beep para indicar que o timer entrou no modo de ajuste do relógio. O display exibirá "00:00", e a unidade das horas começará a piscar. Nesse momento, as horas (de 0 a 23) podem ser ajustadas utilizando as teclas "+" (para aumentar) e "-" (para diminuir).
- Após ajustar a hora, toque no ícone "▶". A unidade de minutos começará a piscar, e agora os minutos (de 0 a 59) podem ser ajustados com as teclas "+" (para aumentar) e "-" (para diminuir).
- Para concluir os ajustes, pressione "▶" por 3 segundos para confirmá-los. Caso não haja nenhuma ação em 20 segundos, o relógio será reiniciado e começará a contagem a partir de zero horas.



Caso haja falta de energia elétrica durante o uso do produto, o painel digital será reiniciado e o relógio voltará a zero horas.

CONFIGURANDO O TIMER

Essa função permite controlar o tempo de preparo de um alimento, emitindo um alarme sonoro ao final do tempo programado.

1. Toque no botão "" para acessar a configuração do timer. A unidade das horas começará a piscar. Para alternar entre hora e minutos, toque no botão ".
2. Utilize as teclas "" (para aumentar) e "" (para diminuir).
3. Após definir o tempo do timer, toque no botão "" para confirmar.
4. O ícone do relógio "" ficará aceso de forma contínua e o display exibirá uma animação, indicando que o tempo está sendo contado.
5. Ao final do tempo programado, um alarme sonoro será emitido por 3 minutos. Para confirmar o término e desligar o alarme, pressione a tecla ".
6. Caso deseje interromper a programação antes do tempo, pressione também a tecla ".

ATENÇÃO:

- Não é possível visualizar as horas enquanto o timer estiver em funcionamento. Durante a execução, o display exibirá apenas o decréscimo do tempo programado, até que o timer se encerre, seja alterado ou interrompido.
- As funções do painel digital não desligam os queimadores da mesa nem o forno.
- Para sua segurança, caso o produto atinja temperaturas excessivas, o timer digital será desligado automaticamente.
- Não operar seu produto utilizando um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.

CONFIGURANDO O RELÓGIO

1. Pressione o botão "" por 3 segundos para entrar no modo de relógio. O alarme emitirá um beep para indicar que o timer entrou no modo de ajuste. O display exibirá "00:00", e a unidade das horas começará a piscar. Nesse momento, as horas (de 0 a 23) podem ser ajustadas utilizando as teclas "" (para aumentar) e "" (para diminuir).
2. Após ajustar a hora, toque no ícone ".
3. A unidade de minutos começará a piscar, e agora os minutos (de 0 a 59) podem ser ajustados com as teclas "" (para aumentar) e "" (para diminuir).
3. Para concluir os ajustes, pressione "" por 3 segundos para confirmá-los. Caso não haja nenhuma ação em 20 segundos, o relógio será reiniciado e começará a contagem a partir de zero horas.

BLOQUEIO

- Para ativar o bloqueio, pressione as teclas "" e "" simultaneamente por 3 segundos. Um breve sinal sonoro será emitido e o símbolo "" aparecerá no display, confirmando o bloqueio.

LÂMPADA DO FORNO

- A lâmpada pode ser ligada e desligada a qualquer momento. Pressione o botão Lâmpada "" para acender a luz interna. Para apagá-la, pressione novamente o botão Lâmpada ".

GRADES DO FORNO

Para sua segurança, as grades do fogão Dako foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig.14). **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.14).
- Para recolocar a grade, basta realizar as operações de forma inversa.

Para remover a grade auto deslizante:

- Desengate os arrastadores (Fig.16) e puxe a grade para fora do forno.
- Para recolocá-la, basta seguir os mesmos passos de forma inversa (Fig.17).

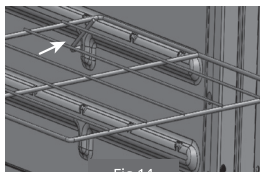


Fig.14

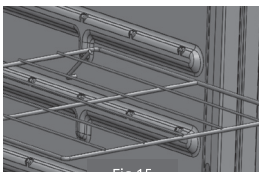


Fig.15



Fig.16

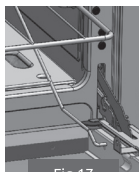


Fig.17

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para garantir a durabilidade e o bom funcionamento do fogão, siga as orientações abaixo.

- Não utilize palha de aço, facas ou objetos pontiagudos para remover sujeiras.
- Não utilize papel-alumínio para proteger a mesa do fogão. O acúmulo de calor pode danificar a mesa de vidro e, em modelos com mesa em inox, comprometer o funcionamento dos eletrodos e causar vazamento de gás, com risco de incêndio ou explosão.
- Evite o acúmulo de sujeira para facilitar a limpeza e prevenir manchas.
- Não mergulhe os queimadores quentes em água fria.
- Feche a tampa de vidro somente após o fogão esfriar.
- Retire as trempes e os queimadores.
- Limpe a mesa e os componentes com esponja macia e sabão ou detergente neutro.
- Enxágue e seque todas as peças com um pano limpo e macio.
- Evite que resíduos caiam nos injetores de gás durante a limpeza.
- Reinstale os componentes somente quando estiverem secos e corretamente encaixados.
- **Tampa de vidro:** mantenha-a limpa e remova respingos antes de abri-la.
- **Eletrodos dos queimadores:** mantenha-os limpos para garantir o acendimento.
- **Parte inferior do fogão:** mantenha a base seca para evitar oxidação.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Faça as seguintes verificações, seguindo a tabela abaixo:

CAUSA	PROBLEMA			
	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as panelas	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			X

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 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 8.708 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 (Área de Atendimento ao Consumidor) ou através do telefone 0800 601 03 70, 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 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 manipulós;
- 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 acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 4.8 – Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 4.9 – Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;
- 4.10 – Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como \ NAFTA e ou Gás Natural, 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..

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 03 70.

— 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