MANUAL DO USUÁRIO

Fogões de Embutir Supreme e Diplomata
Fogões Diplomata com Digital Performance
Fogões Magister Grill

DAKO

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 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.

ÍNDICE

Instruções de segurança ..... **Pág. 02**
Instalação. ..... **Pág. 03**
Instalação elétrica. ..... Pág. 03
Instalação do gás. ..... Pág. 04
Instalação da lâmpada do forno. ..... Pág. 05
Nicho de instalação - modelo de embutir | opção 01. ..... **Pág. 06**
Armário com base em alvenaria com rodapé recuado. ..... Pág. 06
Nicho de instalação - modelo de embutir | opção 02. ..... **Pág. 07**
Armário com rodapé recuado. ..... Pág. 07
Nicho de instalação - modelo de embutir | opção 03. ..... **Pág. 08**
Armário sem rodapé. ..... Pág. 08
Nicho de instalação - modelo de embutir | opção 04. ..... **Pág. 09**
Armário suspenso com abertura inferior. ..... Pág. 09
Características. ..... **Pág. 10**
Especificações técnicas. ..... **Pág. 10**
Conhecendo seu produto. ..... **Pág. 11**
Potência dos queimadores. ..... **Pág. 12**
Funcionamento da mesa. ..... **Pág. 12**
Acendimento automático. ..... Pág. 12
Acendimento super automático. ..... Pág. 12
Funcionamento do forno. ..... **Pág. 13**
Acendimento automático do forno. ..... Pág. 13
Acendimento super automático do forno ..... Pág. 13
Utilizando o timer analógico. ..... **Pág. 13**
Timer | função grill ..... Pág. 13
Timer | Contaminutos ..... Pág. 13
Conhecendo o digital performance. ..... **Pág. 14**
Funcionamento do forno com digital performance. ..... **Pág. 14**
Utilizando o modo gás do forno com digital performance. ..... **Pág. 15**
Funcionamento do timer digital. ..... Pág. 15
Funcionamento da convecção. ..... Pág. 16
Utilizando o modo elétrico do forno com digital performance. ..... **Pág. 17**
Funcionamento da air fryer. ..... Pág. 17
Funcionamento da convecção elétrica. ..... Pág. 18
Funcionamento do grill. ..... Pág. 19
Lâmpada ..... **Pág. 19**
Bloqueio de segurança. ..... **Pág. 20**
Grades do forno. ..... **Pág. 20**
Limpeza e manutenção. ..... **Pág. 20**
Resolução de problemas. ..... **Pág. 22**
Certificado de garantia. ..... **Pág. 23**
Garantia legal. ..... Pág. 23
Garantia contratual. ..... Pág. 23
Extinção de garantia. ..... Pág. 23
Política de qualidade. ..... **Pág. 24**

DAKO

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, em caso de quebra, entre em contato imediatamente pelo telefone 0800 601 03 70.

- 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.
- Mantenha a tampa de vidro aberta quando os queimadores da mesa ou forno estejam em uso.
- Não use papel alumínio na mesa inox, pois pode afetar os eletrodos, desviar o gás e causar risco de explosão ou incêndio.
- 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.
- Nunca coloque objetos sobre a tampa de vidro, pois ela pode se quebrar e causar acidentes.
- 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 vazemento 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 eletricista 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.

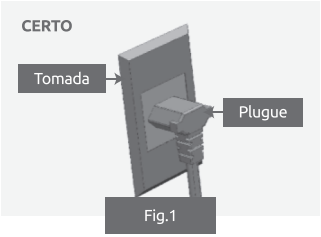


Fig.1

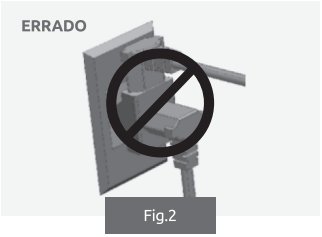


Fig.2

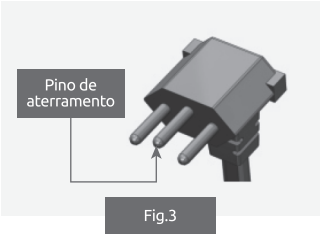


Fig.3

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 70ºC (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.

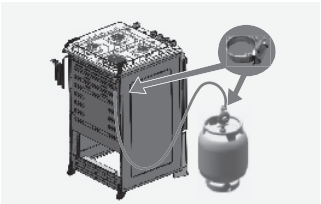


Fig.4

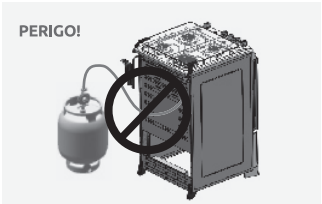


Fig.5

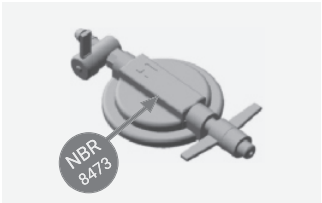


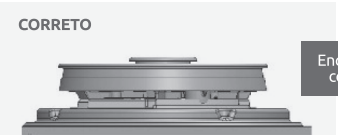
Fig.6

PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO (EM KPA)			
Gás de botijão (GLP)	2,75	Gás natural (GN)	1,96

Causa das deformações nos queimadores e espalhadores:

Encaixe do queimador com a base incorreta





Encaixe do queimador com a base correta

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 porca da mangueira metálica ao adaptador até que o conjunto também esteja bem firme (Fig. 9).

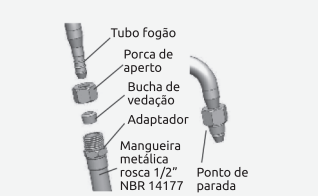


Fig.7


Fig.8

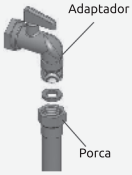


Fig.9

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.

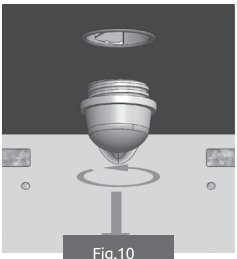
INSTALAÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

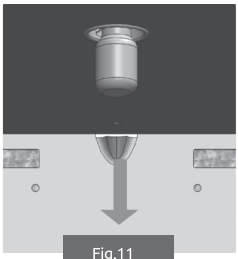
Lâmpada do forno

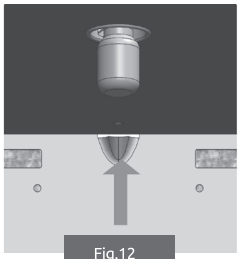
• Junto ao produto, acompanha uma lâmpada halógena G9. Essa lâmpada é compatível com ambas as tensões, 127 V e 220 V. No entanto, em residências com tensão de 127 V, a lâmpada de 220 V pode apresentar baixa luminosidade. Nesse caso, recomenda-se substituí-la por uma lâmpada de 127 V para melhor desempenho.

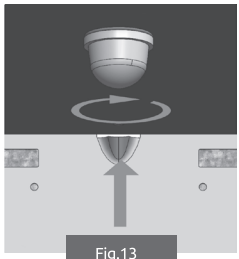
Instalação ou troca da lâmpada

• 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.


Fig.10


Fig.11

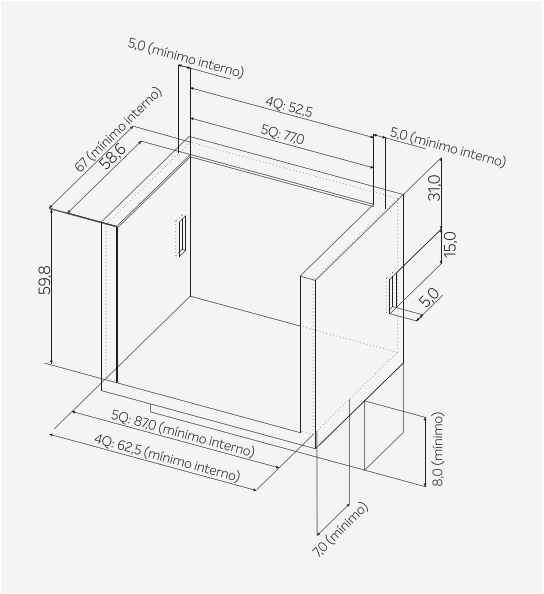

Fig.12


Fig.13

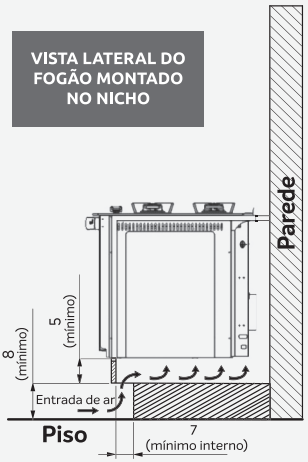
NICHO DE INSTALAÇÃO – MODELO DE EMBUTIR | OPÇÃO 01

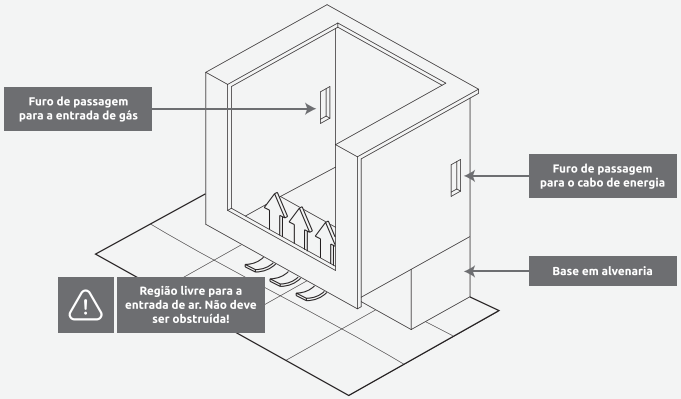
ARMÁRIO COM BASE EM ALVENARIA COM RODAPÉ RECUADO

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.



VISTA LATERAL DO FOGÃO MONTADO NO NICHO

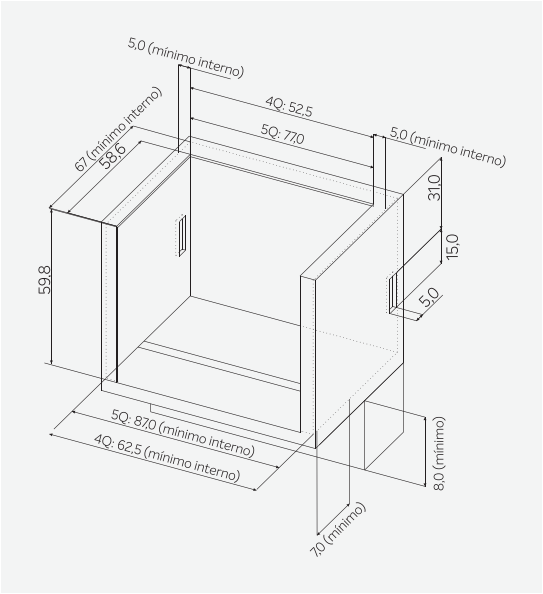


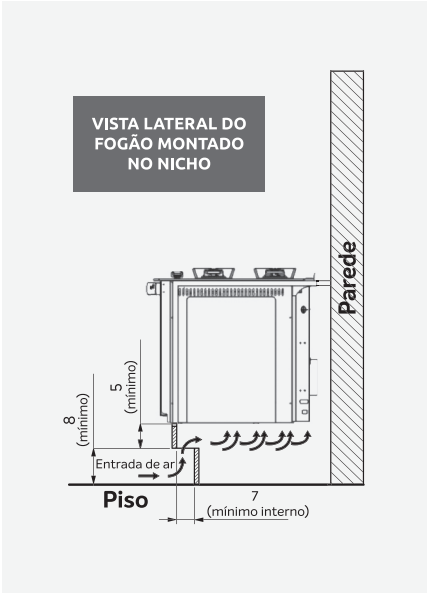


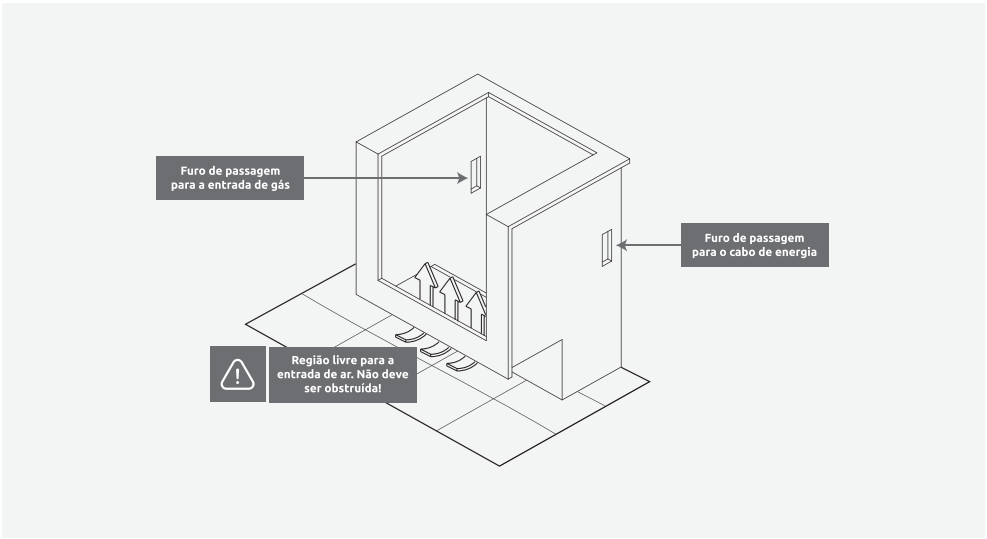
NICHO DE INSTALAÇÃO – MODELO DE EMBUTIR | OPÇÃO 02

ARMÁRIO 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.



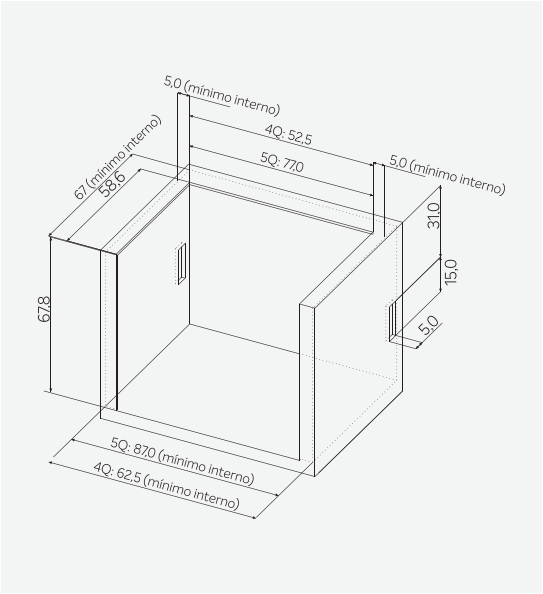


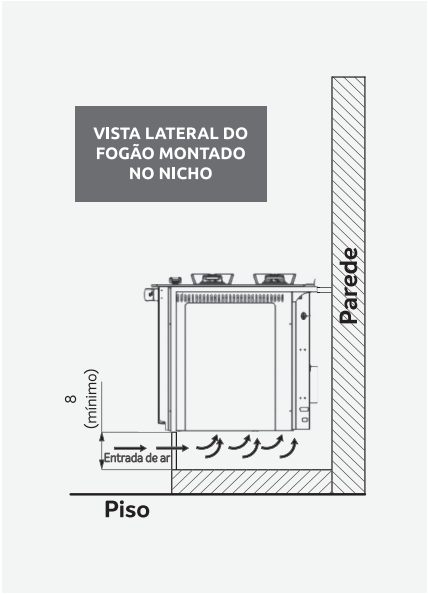


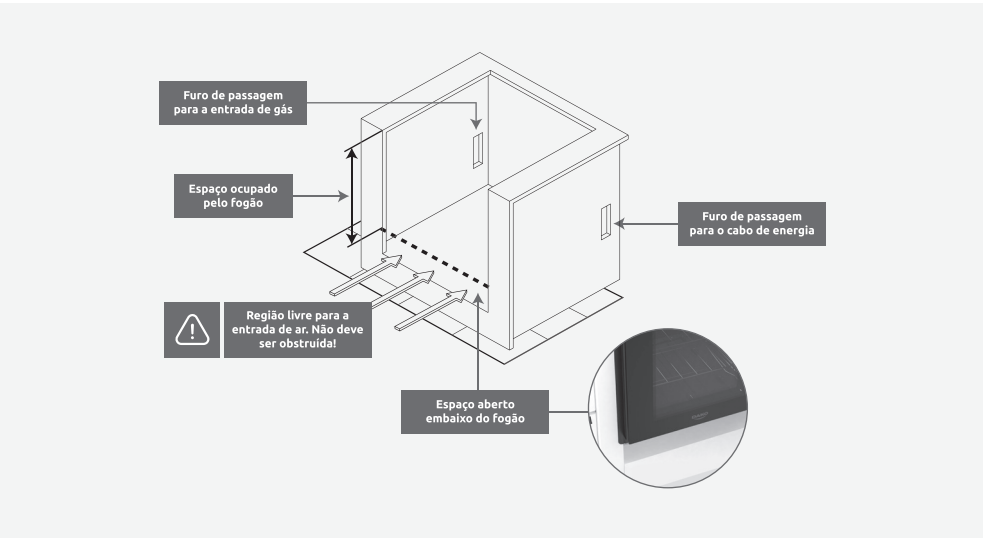
NICHO DE INSTALAÇÃO – MODELO DE EMBUTIR | OPÇÃO 03

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.



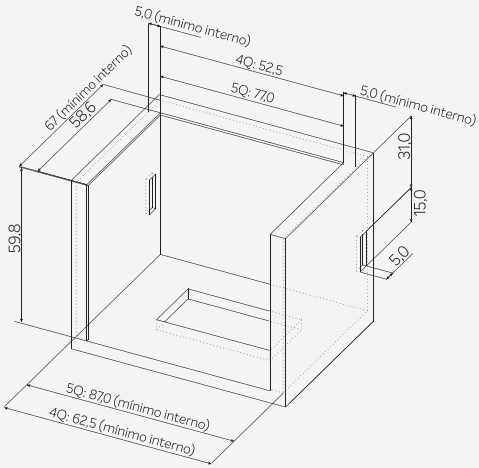


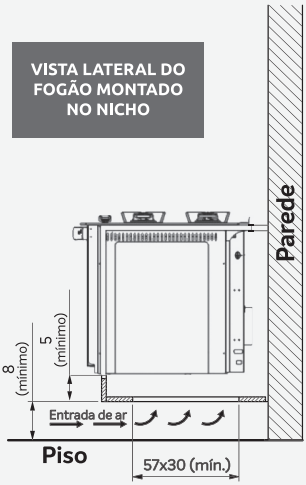


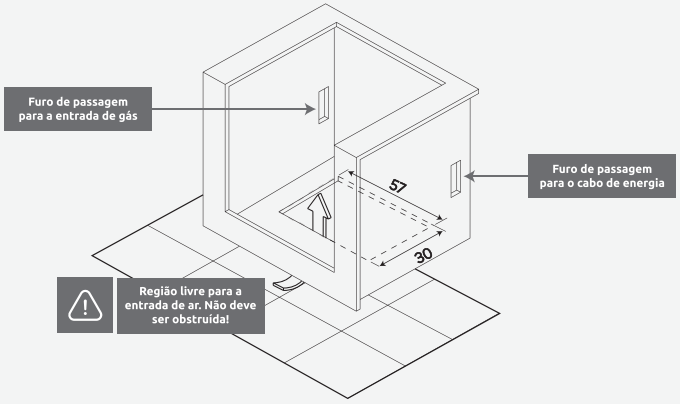
NICHO DE INSTALAÇÃO – MODELO DE EMBUTIR | OPÇÃO 04

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.







CARACTERÍSTICAS

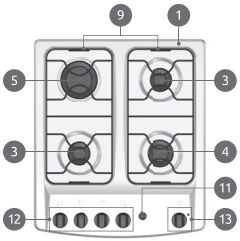
ACESSÓRIOS	FOGÃO A GÁS DE EMBUTIR							FOGÃO A GÁS DE PISO		
	SUPREME				DIPLOMATA			DIPLOMATA	MAGISTER GRILL	
	Mesa de Inox 4Q	Mesa de Vidro 4Q	Mesa de Inox 5Q	Mesa de Vidro 5Q	Mesa de Vidro 4Q	Mesa de Vidro 5Q	Mesa de Vidro 5Q D.P.*	Mesa de Vidro 5Q D.P.*	Mesa de Inox 4Q	Mesa de Inox 5Q
Acendimento Automático	X	X	X	X	X	X			X	X
Acendimento Superautomático							X	X		
Puxador de Alumínio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Queimadores Tripla Chama			X	X		X	X	X		X
Grade Deslizante	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Grades Auto-deslizantes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trempe de Aço Esmaltado	X		X						X	X
Trempe de Ferro Fundido		X		X	X	X	X	X		
Forno Limpa Fácil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lâmpada do Forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Manipuladores Removíveis	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Timer Analógico									X	X
Digital Performance							X	X		
Bandeja Aramada							X	X		
Bandeja Coletora							X	X		

*D.P. modelo com Digital Performance.

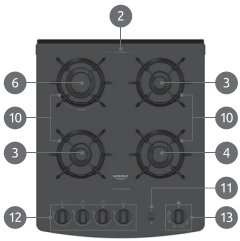
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELOS	LARGURA (cm)	ALTURA (cm)	PROFUNDIDADE (cm)	FORNO (L)	PESO (kg)
Fogão a gás de Embutir Supreme Mesa de Inox 4Q	55,5	66,3	68,7	60	23,6
Fogão a gás de Embutir Supreme Mesa de Vidro 4Q	55,5	64,0	65,0	60	26,5
Fogão a gás de Embutir Supreme Mesa de Inox 5Q	80,0	66,3	68,7	100	32,0
Fogão a gás de Embutir Supreme Mesa de Vidro 5Q	80,0	68,2	65,0	100	36,5
Fogão a gás de Embutir Diplomata Mesa de Vidro 4Q	55,5	63,8	68,3	60	27,7
Fogão a gás de Embutir Diplomata Mesa de Vidro 5Q	80,0	63,8	68,3	100	37,3
Fogão a gás de Embutir Diplomata Mesa de Vidro 5Q com Digital Performance	80,0	63,8	68,3	100	42,3
Fogão a gás de Piso Diplomata Mesa de Vidro 5Q com Digital Performance	76,7	93,9	65,0	100	43,3
Fogão a gás de Piso Magister Grill Mesa de Inox 4Q	51,5	96	63,3	60	28,5
Fogão a gás de Piso Magister Grill Mesa de Inox 5Q	76	96	63,3	100	36,7

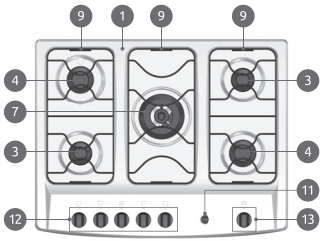
CONHECENDO SEU PRODUTO



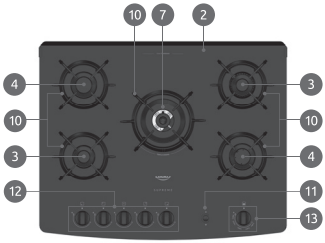
SUPREME MESA DE INOX 4Q



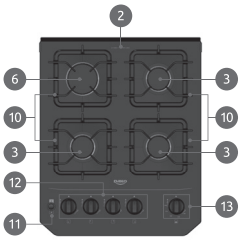
SUPREME MESA DE VIDRO 4Q



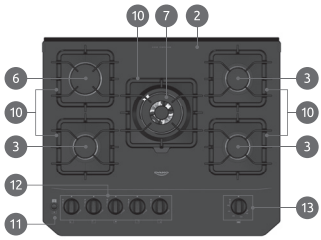
SUPREME MESA DE INOX 5Q



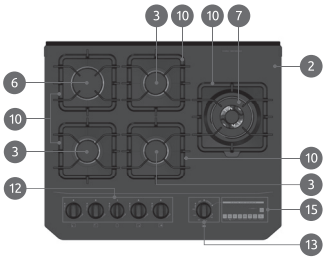
SUPREME MESA DE VIDRO 5Q



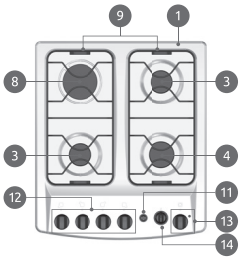
DIPLOMATA MESA DE VIDRO 4Q



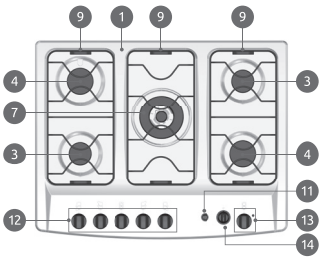
DIPLOMATA MESA DE VIDRO 5Q



DIPLOMATA MESA DE VIDRO 5Q
COM DIGITAL PERFORMANCE



MAGISTER GRILL MESA DE INOX 4Q



MAGISTER GRILL MESA DE INOX 5Q

LEGENDA:

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. Digital Performance

Imagens meramente ilustrativas.

POTÊNCIA DOS QUEIMADORES

MODELOS	SUPREME / MAGISTER GRILL		DIPLOMATA	
QUEIMADORES	GLP	GN	GLP	GN
Queimador Ramal	1,7 kW	1,53 kW	1,7 kW	1,87 kW
Queimador Família	2,0 kW	1,8 kW	-	-
Queimador Tripla Chama	3,3 kW	3,0 kW	3,3 kW	3,45 kW
Queimador Megachama Mesa de Vidro	3,0 kW	2,7 kW	3,0 kW	3,0 kW
Queimador Megachama Mesa de Inox	2,5 kW	2,7 kW	-	-
Queimador Miniwok	2,8 kW	2,52 kW	-	-
Queimador Forno 4Q	2,0 kW	1,8 kW	2,0 kW	1,8 kW
Queimador Forno 5Q	2,65 kW	2,65 kW	2,65 kW	2,65 kW

POTÊNCIA ELÉTRICA							
SUPREME		MAGISTER GRILL		DIPLOMATA		DIPLOMATA COM DIGITAL PERFORMANCE	
127 V	220 V	127 V	220 V	127 V	220 V	127 V	220 V
25 W	25 W	1000 W	750 W	25 W	25 W	-	2600 W

Produtos com grill são bivolt manual, confira a tensão da sua tomada e posicione a chave seletora na parte traseira do aparelho para 127 V ou 220 V.

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 "★" até as chamas aparecerem. Em seguida, ajuste-o para a potência desejada.

ACENDIMENTO SUPER AUTOMÁTICO

Para acender os queimadores da mesa, pressione e gire o manipulador do queimador desejado até a posição de chama máxima. Mantenha o manipulador pressionado até as chamas aparecerem. Em seguida, ajuste-o para a potência desejada.

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 regulagem 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.
- Não apoie objetos sobre a porta do forno, pois ela pode ceder ou quebrar.

UTILIZAÇÃO DO FORNO

- 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.
- O fogão Diplomata com Digital Performance acompanha duas bandejas: uma aramada, destinada ao uso na função Air Fryer, e uma coletora, que deve ser posicionada na base do forno durante o uso. A bandeja coletora também pode ser utilizada para assar alimentos.

Ao utilizar o forno pela primeira vez, é normal ocorrer a emissão de fumaça e odor característico do aquecimento da resistência. Esses efeitos devem desaparecer em aproximadamente 30 minutos.

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.

ACENDIMENTO SUPER 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. Mantenha o manípulo pressionado até que a chama se acenda.
4. Após o acendimento, ajuste o manípulo para a potência desejada.

ATENÇÃO: O forno possui um dispositivo de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso a chama do queimador se apague ou ocorra uma falha no sistema de segurança.

UTILIZANDO O TIMER ANALÓGICO

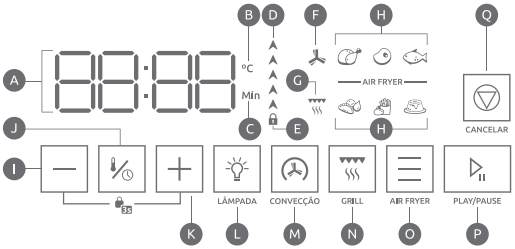
TIMER | FUNÇÃO GRILL

1. Gire o manipulador do forno no sentido horário para selecionar a função Grill.
2. Gire o manipulador do timer no sentido horário até o final e retorne, ajustando-o ao tempo desejado.
3. Ao término do tempo programado, o timer emitirá um aviso sonoro e desligará automaticamente a função Grill.
4. Para desligar totalmente o produto, posicione o manípulo do forno na posição Desligado.

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.
3. **O timer tem a função exclusiva de emitir um aviso sonoro ao final do tempo programado. Ele não desliga o forno nem interrompe o fornecimento de gás.**

CONHECENDO O DIGITAL PERFORMANCE



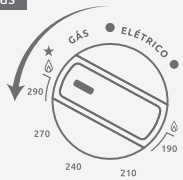
A. Display digital
B. Símbolo de temperatura
C. Unidade de tempo (minutos)
D. LEDs de animação
E. Indicador de bloqueio
F. Indicador de convecção
G. Indicador de grill
H. Indicadores de receitas pré-programadas
I. Botão (-) diminuir
J. Botão tempo/temperatura
K. Botão (+) aumentar
L. Botão lâmpada
M. Botão convecção
N. Botão grill
O. Botão air fryer
P. Botão play/pause
Q. Botão cancelar

FUNCIONAMENTO DO FORNO COM DIGITAL PERFORMANCE

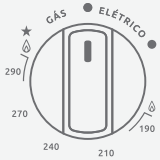
O forno possui dois modos de operação: **Modo Gás** e **Modo Elétrico**, selecionados por meio do manípulo.

- **Modo Gás:** gire o manípulo para a esquerda (anti-horário).
- **Modo Elétrico:** gire o manípulo para a direita (horário).

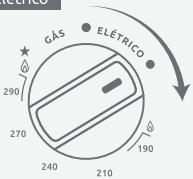
Modo Gás



Desligado



Modo Elétrico



ATENÇÃO: As funções disponíveis no painel digital podem variar de acordo com o modo de funcionamento selecionado.

FUNÇÕES DISPONÍVEIS NO MODO GÁS

No Modo Gás, o forno opera sem resistência elétrica. Nesse modo, o painel digital permite as seguintes funções:

- **Timer:** funciona apenas como lembrete, sem interferir no funcionamento do gás.
- **Convecção (ventilação):** auxilia na circulação do ar quente no interior do forno.
- **Timer + Convecção:** possibilita o uso conjunto do timer e da ventilação.

FUNÇÕES DISPONÍVEIS NO MODO ELÉTRICO

No modo elétrico, o forno utiliza resistências internas, permitindo o uso de funções adicionais:

- **Air Fryer:** preparo de alimentos com circulação de ar em alta velocidade.
- **Convecção elétrica:** utilizada nas funções Descongelar (DESC) e Fermentar (FER).
- **Grill:** aquecimento superior para dourar e gratinar alimentos.

IMPORTANTE: As funções Air Fryer e Grill estão disponíveis apenas no Modo Elétrico. **Ao alterar o seletor de Elétrico para Gás durante o funcionamento, o forno será desligado automaticamente.**

IMPORTANTE: Caso o forno não seja utilizado, o painel digital entra em modo de espera e se apaga. **Basta pressionar qualquer botão para que ele acenda novamente para uso.**

ATENÇÃO: O tempo de cocção pode variar caso a tensão de alimentação do produto seja diferente de 220V.

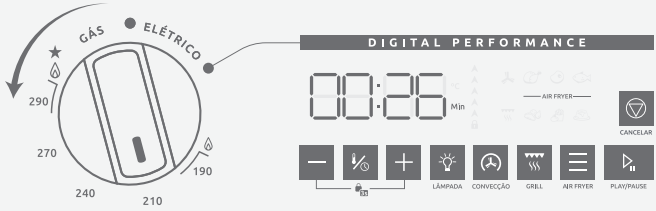
UTILIZANDO O MODO GÁS DO FORNO COM DIGITAL PERFORMANCE

FUNCIONAMENTO DO TIMER DIGITAL

No modo gás, o timer atua apenas como aviso sonoro e não interfere no funcionamento do forno.

1. Após o acendimento da chama, ajuste no manipulador a temperatura do forno entre **190 °C e 290 °C.**
2. Defina o tempo utilizando os botões "[−]" ou "[+]".
3. Pressione o botão Play/Pause "[▷II]" para iniciar a contagem.

Timer em funcionamento



Durante o funcionamento:

- A lâmpada pode ser ligada e desligada a qualquer momento.
- Ao término da contagem, um sinal sonoro será emitido, e o forno continuará funcionando normalmente.
- Após o uso do forno, gire o manípulo para a posição "desligado".

ATENÇÃO: O timer é apenas um aviso sonoro; não desliga o forno, não controla a convecção e não interrompe o fluxo de gás.

Pausar e retomar o funcionamento do Timer:

- Pressione o botão Play/Pause "[▷II]" para pausar o timer.
- A contagem de tempo será interrompida.
- Para retomar, pressione o botão Play/Pause "[▷II]" novamente.

Cancelar o funcionamento do Timer:

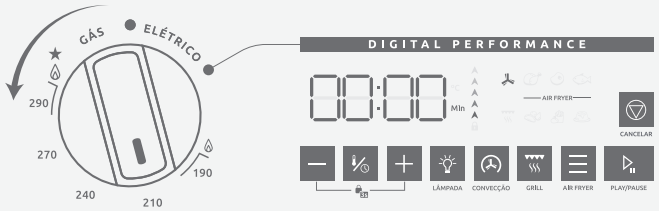
- Pressione o botão Cancelar "[▽]" para interromper o funcionamento do timer.

OBSERVAÇÃO: Ao cancelar, apenas o timer é desativado. Essa ação não desliga o forno. Para encerrar o funcionamento, gire o manípulo para a posição "desligado".

FUNCIONAMENTO DA CONVECÇÃO

1. Após o acendimento da chama, ajuste no manipulador a temperatura do forno entre **190 °C e 290 °C.**
2. Pressione o botão de convecção " ", o ícone " " acenderá no painel.
3. Os LEDs de animação no display indica que a função está ativa.

Convecção em funcionamento



Durante o funcionamento:

- A lâmpada acende, indicando que o forno está em operação.
- A lâmpada pode ser ligada e desligada a qualquer momento.

Encerrando o funcionamento da Convecção:

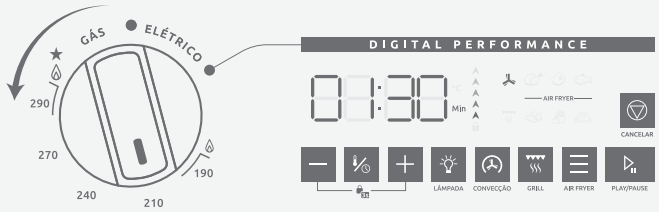
- Para desativar a função, pressione o botão Convecção " " ou o botão Cancelar " ".
- Ao final do uso do forno, gire o manípulo para a posição "desligado".

Se desejar, utilize as funções Timer e Convecção simultaneamente:

1. Após ativar a Convecção " ", selecione o botão " "
2. Defina o tempo utilizando os botões " " ou " ".
3. Pressione o botão Play/Pause " " para iniciar a contagem.

ATENÇÃO: Ao término da contagem, um sinal sonoro será emitido, mas a Convecção continuará funcionando normalmente. Pressione o botão Convecção " " para desativar a função. Ao final do uso do forno, gire o manípulo para a posição "desligado".

Timer + Convecção em funcionamento



Cancelar o funcionamento do timer e Convecção

- Pressione o botão Cancelar " " para interromper o funcionamento do timer.

OBSERVAÇÃO: Ao cancelar, as funções Timer e Convecção são desativadas. Essa ação não desliga o forno. Para encerrar o funcionamento, gire o manípulo para a posição "desligado".

UTILIZANDO O MODO ELÉTRICO DO FORNO COM DIGITAL PERFORMANCE

1. Pressione e gire o manípulo até a posição **"Modo Elétrico"**.
2. Em seguida, selecione a função desejada: **Air Fryer, Convecção Elétrica ou Grill**.

FUNCIONAMENTO DA AIR FRYER

1. Com o manípulo na posição "Modo Elétrico", pressione o botão Air Fryer " ☰ ".
2. A função oferece 6 receitas pré-programadas: frango, carne, peixe, salgados, batata frita e pudim.
3. Pressione o botão Air Fryer " ☰ " até selecionar a receita desejada.
4. Pressione o botão Play/Pause " ▷II " para iniciar o preparo.
5. Os LEDs de animação no display indicam que a função está ativa.

> **OBSERVAÇÃO:** os parâmetros de tempo e temperatura são ajustados automaticamente conforme a receita selecionada e são exibidos de forma alternada no display durante o funcionamento.

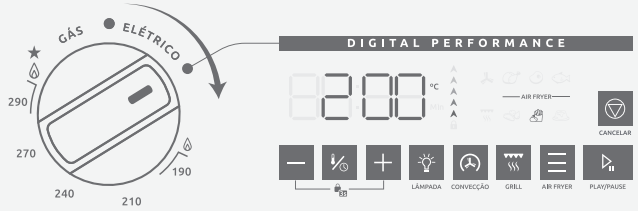
RECEITAS AIR FRYER	PORÇÃO	PRÉ AQUECER[1]	TEMPERATURA	TEMPO	NÍVEL DA GRADE	ACESSÓRIO
Frango (asa)	800g	15 min	180°C	25 min	Centro	Forma[2] + Bandeja coletora
Picanha	890g	15 min	180°C	15 min	Centro	Forma[2] + Bandeja coletora
Peixe	560g	15 min	180°C	20 min	Centro	Forma[2] + Bandeja coletora
Pudim	-	15 min	160°C	1h	Inferior	Forma[2] + Bandeja coletora
Batata Frita	700g	15 min	200°C	20 min	Centro	Bandeja aramada + Bandeja coletora
Salgados	750g	15 min	160°C	15 min	Centro	Bandeja aramada + Bandeja coletora

[1]Para garantir o tempo de preparo sugerido e melhores resultados, pré-aqueça o forno por 15 minutos antes de iniciar o preparo.
[2]Forma não acompanha o produto.

Se desejar alterar o tempo e a temperatura:

- Pressione o botão " ⅓ " para editar a temperatura.
- Utilize os botões " − " ou " + " para ajustar a temperatura desejada.
- Pressione novamente o botão " ⅓ " para editar o tempo.
- Utilize os botões " − " ou " + " para ajustar o tempo desejado.
- Pressione o botão Play/Pause " ▷II " para iniciar o preparo.

Air Fryer em funcionamento



Durante o funcionamento:

- A lâmpada acende durante a contagem, indicando que o forno está em operação.
- A lâmpada pode ser ligada e desligada a qualquer momento.
- Ao final do tempo, será emitido um sinal sonoro, e a função air fryer será desativada.

Pausar e retomar o funcionamento da air fryer:

- Pressione o botão Play/Pause " ▷II " para pausar a operação.

- A contagem de tempo será interrompida.
- A animação no display ficará piscando.
- Para retomar, pressione o botão Play/Pause “ ” novamente.

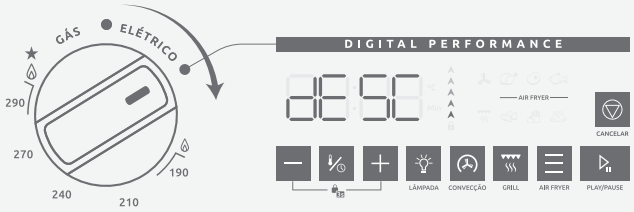
Cancelar o funcionamento da air fryer:
- Pressione o botão Cancelar “ ” para interromper a operação.

OBSERVAÇÃO: ao cancelar a função, o Digital Performance retornará ao estado inicial. Em seguida, gire o manípulo para a posição “Desligado”.

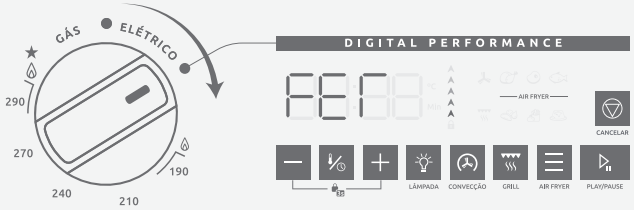
FUNCIONAMENTO DA CONVECÇÃO ELÉTRICA
Esta função é ideal para descongelar e fermentar alimentos.

1. Com o manípulo na posição “Modo Elétrico”, pressione o botão Convecção “ ”.
2. Defina a função desejada:
   - No primeiro toque, o display exibirá “DESC” (descongelar).
   - No segundo toque, exibirá “FER” (fermentar).
3. O display mostrará o tempo padrão de 01:00.
4. Ajuste o tempo utilizando os botões “ ” e “ ”.
5. Pressione o botão Play/Pause “ ” para iniciar o preparo.
6. Os LEDs de animação no display indicam que a função está ativa.

Descongelar em funcionamento



Fermentar em funcionamento



Durante o funcionamento:
- A lâmpada acende durante a contagem, indicando que o forno está em operação.
- A lâmpada pode ser ligada e desligada a qualquer momento.
- Ao final do tempo, será emitido um sinal sonoro, e a função convecção elétrica será desativada.

Pausar e retomar o funcionamento descongelar ou fermentar:

- Pressione o botão Play/Pause “ ” para pausar a operação.
- A contagem de tempo será interrompida.
- A animação no display ficará piscando.
- Para retomar, pressione o botão Play/Pause “ ” novamente.

Cancelar o funcionamento descongelar ou fermentar:

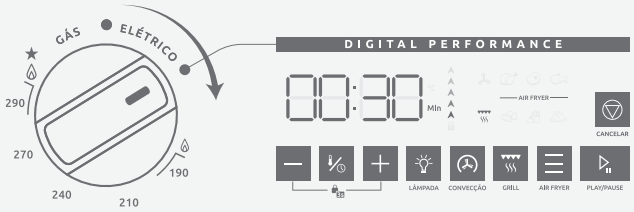
- Pressione o botão Cancelar “ ” para interromper a operação.

OBSERVAÇÃO: ao cancelar a função, o Digital Performance retornará ao estado inicial. Em seguida, gire o manípulo para a posição “Desligado”.

FUNCIONAMENTO DO GRILL

1. Com o manípulo na posição “Modo Elétrico”, pressione o botão Grill “ ”.
2. O display exibirá o tempo padrão de 00:30.
3. Ajuste o tempo utilizando os botões “ ” e “ ”.
4. Pressione o botão Play/Pause “ ” para iniciar o preparo.
5. Os LEDs de animação no display indicam que a função está ativa.

Grill em funcionamento



Durante o funcionamento:

- A lâmpada acende durante a contagem, indicando que o forno está em operação.
- A lâmpada pode ser ligada e desligada a qualquer momento.
- Ao final do tempo, será emitido um sinal sonoro, e a função grill será desativada.

Pausar e retomar o funcionamento do grill:

- Pressione o botão Play/Pause “ ” para pausar a operação.
- A contagem de tempo será interrompida.
- A animação no display ficará piscando.
- Para retomar, pressione o botão Play/Pause “ ” novamente.

Cancelar o funcionamento do grill:

- Pressione o botão Cancelar “ ” para interromper a operação.

OBSERVAÇÃO: ao cancelar a função, o Digital Performance retornará ao estado inicial. Em seguida, gire o manípulo para a posição “Desligado”.

LÂMPADA

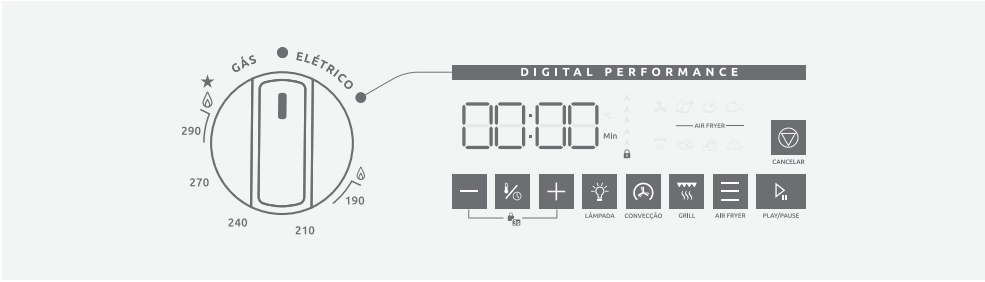
A lâmpada pode ser ligada e desligada a qualquer momento.

1. Pressione o botão Lâmpada “ ” para acender a luz interna.
2. Para apagá-la, pressione novamente o botão Lâmpada “ ”.

BLOQUEIO DE SEGURANÇA

É possível bloquear os controles para evitar o uso não intencional. Quando bloqueados, todos os comandos do Digital Performance ficam desativados.

1. **Para bloquear:** pressione as teclas " − " e " + " simultaneamente por 3 segundos.
2. O ícone " 🔒 " será exibido no visor indicando o bloqueio.
3. **Para desbloquear:** pressione novamente as teclas " − " e " + " simultaneamente por 3 segundos.



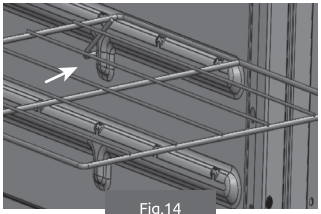
GRADES DO FORNO

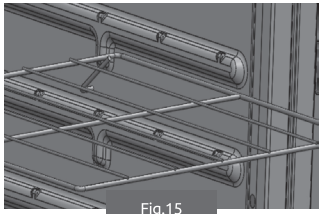
Para sua segurança, as grades do fogão Dako foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig.14). **Para remover a grade deslizante, siga os seguintes passos:**

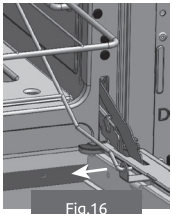
- Empurre a grade até o fundo do fogão.
- Levante-a até que a trava de segurança seja liberada.
- Puxe a grade para fora do forno (Fig.14).
- Para recolocar a grade, basta realizar as operações de forma inversa.

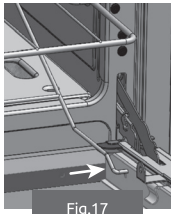
Para remover a grade auto deslizante:

- 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

Limpeza e cuidados gerais com o fogão

- Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada elétrica.
- Para a limpeza, utilize um pano umedecido ou uma esponja não abrasiva com sabão neutro.
- A imersão dos queimadores quentes em água fria pode causar empenamento (entortar os queimadores).
- Para lavar os queimadores, aguarde que esfriem e use esponja e sabão neutro. Outros produtos podem não trazer brilho ao alumínio. Após a lavagem, enxágue bem e seque completamente. Nunca deixe os queimadores de molho em vinagre ou limão.

- Certifique-se de que todos os queimadores estão corretamente instalados, pois um encaixe incorreto pode danificar os queimadores ou prejudicar seu desempenho.
- A limpeza da base dos queimadores e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro ou detergente neutro tipo lava-louças. Antes de recolocá-los, verifique se estão secos, limpos e bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por cerca de um minuto para garantir a secagem completa.
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos.
- Caso o produto seja utilizado em desacordo com o Manual de Instrução poderão ocorrer pontos de oxidação na parte inferior e nos furos dos espalhadores dos queimadores, e ainda a peça poderá apresentar alteração na cor. Estes pontos de oxidação e a alteração na cor não interferem no desempenho do produto.
- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer, imediatamente após o uso, deixe-os esfriar e limpe com pano úmido, pois a utilização prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza mais difícil.
- Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de resíduos.
- Evite instalar cortinas próximas ao produto, corre-se o risco de acidentes.
- Evite colocar objetos sobre a tampa de vidro, pois esta poderá quebrar.

Limpeza e cuidados com a mesa

- Para limpar a mesa do fogão, retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás. Ao limpar a mesa sem os queimadores, cuidado para não deixar cair fiapos ou detritos nos bicos injetores de gás;

OBSERVAÇÃO: 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.

- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa do fogão. Enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa;
- Não utilize palha de aço ou ponta de objetos (faca/garfo), para remover alguma sujeira ou resíduo impregnado;
- Não deixe restos de produtos de limpeza na mesa;
- Evite derramar líquidos. Caso ocorra, limpar imediatamente;
- Cuidado ao manusear as trempes de ferro fundido ou aço esmaltado — quedas podem danificá-las.
- Não utilize a mesa de vidro como uma superfície de corte;
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, bem como, evitar que esta sofra pancadas/batidas, principalmente nas suas bordas. Caso isso ocorra, poderá ocorrer a quebra ou trincar a mesa de vidro;
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa de vidro, pois, devido a retenção de calor, isso pode causar a sua quebra. Não utilize papel alumínio para proteger a mesa inox, pois esse procedimento pode causar manchas, prejudicar o funcionamento dos eletrodos e ocasionar o desvio de gás vindo do injetor. Isso fará o gás se espalhar por debaixo da mesa e poderá resultar em explosões ou incêndios.
- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa fria. Use somente sabão ou detergente neutro, esponja ou pano macio, papel toalha e água.

Cuidados com as trempes

- É normal que as trempes da mesa apresentem marcas brancas ou prateadas que se assemelham a riscos. Essas marcas são causadas pelo material que se desprende do fundo das panelas.
- Manuseie com cuidado as trempes de ferro fundido e de aço esmaltado, pois quedas podem danificá-las.

Limpeza e cuidados com o forno

- Aguarde o forno esfriar antes de limpar as grades, as laterais e as partes superior e inferior.
- Utilize um pano ou esponja macia com sabão ou detergente neutro, enxágue bem e seque com um pano seco.
- Limpe o forno periodicamente para evitar o acúmulo de líquidos gordurosos ou a formação de crostas de resíduos.

Remoção e limpeza dos manípulos dos fogões Diplomata

Para garantir a correta remoção dos manípulos e preservar a integridade do produto, siga atentamente as orientações abaixo:

1. Segure o manípulo juntamente com a canopla, posicionando os dedos na parte inferior do conjunto, de modo a apoiar ambas as peças simultaneamente (Fig.17).
2. Puxe o conjunto cuidadosamente para cima, sempre em linha reta (Fig.20).
3. Não realize a remoção apenas do manípulo.
4. Após a limpeza e completa secagem, recoloque o conjunto, pressionando até perceber o correto encaixe e travamento (Fig.18).



Fig.18



Fig.19



Fig.20

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

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.**

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 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 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.

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 03 70.

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.

DAKO

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

10000769S_B | Imagens meramente ilustrativas