MANUAL DO USUÁRIO

• Forno de Bancada •



DAKO

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo à rede de assistência técnica e revendedores de fornos para uso doméstico. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes, garantindo maior vida útil ao produto. A utilização dos produtos DAKO sem a leitura do manual de instruções coloca em risco a eficiência e durabilidade do produto.

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

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 fegurança **Pág.01**
Conhecendo seu forno. **Pág.02**
Características técnicas. **Pág.03**
Instruções de instalação **Pág.03**
Local de instalação. Pág.04
Conhecendo o Painel de Controle - Forno 50L. **Pág.05**
Conhecendo o Painel de Controle - Forno 70L. **Pág.06**
Primeiro uso **Pág.07**
Antes do primeiro uso. Pág.07
Como usar. Pág.07
Como usar o espeto giratório Pág.07
Níveis da grade do forno. Pág.08
Limpeza e cuidados gerais. **Pág.08**
Cuidados gerais Pág.08
Limpeza externa Pág.08
Limpeza interna. Pág.09
Limpeza da grade. Pág.09
Limpeza do vidro. Pág.09
Resolução de problemas **Pág.09**
Certificado de garantia **Pág.10**
Política de Qualidade **Pág.12**

DAKO

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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



Evite tocar nos elementos de aquecimento (como resistência e vidros) enquanto o forno estiver em uso ou logo após. **CUIDADO! SUPERFÍCIE QUENTE!**

- Recomenda-se que as crianças devem ser supervisionadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.
- Antes de ligar o forno, verificar se a tensão da rede é compatível com a tensão do produto, bem como se a instalação elétrica (fios, tomadas e disjuntores), comporta o mesmo (vide características técnicas);
- Nunca utilizar extensões elétricas ou benjamins. Não operar o forno com os pés descalços, evitando assim, o risco de choque elétrico.
- Certificar-se de que a tomada ou outro tipo de conexão em que será ligado o forno está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente/potência/tensão informadas na tabela de características técnicas.
- Este produto prevê aterramento. Para segurança, a rede elétrica da residência deverá contemplar sistema de aterramento.
- Este forno foi desenvolvido para uso doméstico.
- Nunca utilize o neutro da rede para aterramento.
- A tomada ou conector ao qual o plugue do forno será conectado deve estar de fácil acesso, permitindo a desconexão do aparelho da rede elétrica após a instalação.
- O cabo de alimentação deverá estar livre de superaquecimento, sem nada o tensionando ou esticando.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, posto de atendimento autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Sempre remover o cabo de alimentação da tomada durante a limpeza e manutenção do forno (sempre puxar pelo plugue, nunca pelo cabo).
- Não transportar ou movimentar o forno segurando-o pela porta.
- Não operar seu produto utilizado um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.
- Este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato e consequentes riscos de queimaduras.
- Ficar atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois são substâncias facilmente inflamáveis e se derramadas podem incendiar-se.
- Não deixar o forno sem supervisão quando em funcionamento.
- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto devem ser mantidos fora do alcance de crianças e animais, para evitar o risco de sufocamento caso sejam manuseados ou utilizados como brinquedos.

- A fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente a rede de postos autorizados Dako deverá realizar o conserto ou manutenção deste forno. Para solicitar conserto ou manutenção acesse www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor através do 0800.601.0370.

Mantenha as crianças afastadas, pois as partes acessíveis podem aquecer durante o uso. O aparelho pode atingir altas temperaturas, por isso é importante tomar precauções para evitar o contato com os elementos de aquecimento no interior do forno.

DICAS

Evite instalar e utilizar o forno próximo de geladeiras e freezers. Usar sempre tomada adequada para a potência de seu produto. Não ligar o forno na mesma tomada juntamente com outros aparelhos. Substituir tomadas antigas ou danificadas.

CONHECENDO SEU FORNO



A. Resistência superior
B. Espeto giratório*
C. Prateleira
D. Bandeja*
E. Puxador
F. Painel de controle
G. Lâmpada*
H. Resistência inferior
I. Luz indicadora de funcionamento
J. Porta do forno

ATENÇÃO: Os itens marcados com * são exclusivos do modelo de forno 70L.

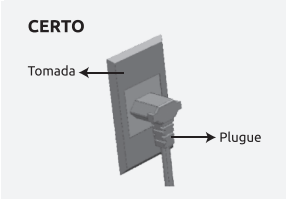
Imagens ilustrativas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

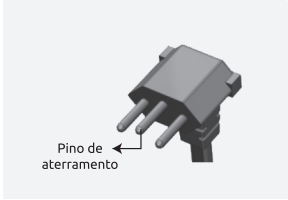
Modelo	Forno 50L		Forno 70L	
Tensão	**127V**	**220V**	**127V**	**220V**
Potência	1600W	2000W	1800W	2200W
Lâmpada	-	-	Sim	Sim
Corrente	13A	9A	14A	9A
Frequência	60Hz	60Hz	60Hz	60Hz
Capacidade	50L		70L	
Controle de temperatura	100 - 250°C		100 - 250°C	
Timer	0 - 120min		0 - 120min	
Dimensões externas (LxAxP)	561 x 365 x 415 mm		622 x 415 x 456 mm	
Dimensões internas (LxAxP)	445,25 x 308,92 x 363,26 mm		498,26 x 366,2 x 384,66 mm	
Comprimento do Cabo	1 m		1 m	
Acessórios da embalagem	1 manual do usuário e 1 grade removível		1 manual do usuário, 1 grade removível, 1 bandeja esmaltada, 1 kit espeto giratório e 1 lâmpada	

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

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". 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 e o cabo de alimentação do forno nunca devem ser modificados ou cortados. Em caso de dúvidas, consulte o fabricante ou uma rede de assistências autorizadas.

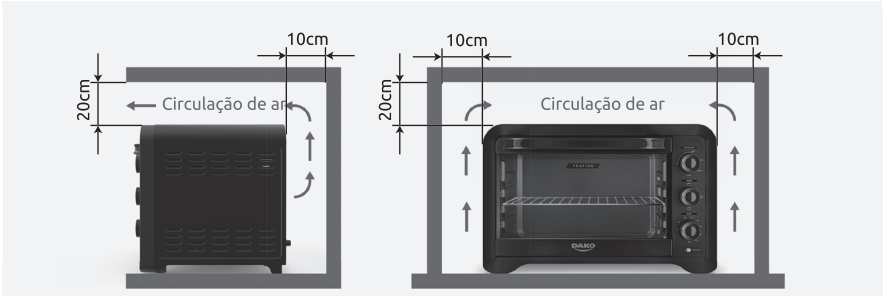
⚠ Todo equipamento deve ser corretamente aterrado para eliminar o risco de choque elétrico em caso de descarga de energia.

- Remover todos os acessórios, películas plásticas e embalagens do forno.
- Verifique se a tensão do seu forno está de acordo com a instalação elétrica de sua residência.
- Use um pano macio e úmido para limpar as superfícies do forno, e aguarde o produto estar seco antes de utilizá-lo.
- O forno elétrico possui um cabo de alimentação com 3 (três) pinos (já aterrado).
- O plugue do cabo de alimentação do produto está em conformidade com a ABNT NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido. Este produto prevê aterramento. Por segurança, a rede elétrica da residência deverá contemplar sistema de aterramento e, caso não possua, deverá ser previamente providenciado, por meio de profissional capacitado.
- O plugue do cabo de alimentação deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT NBR 5410 – Seção de Aterramento.
- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- **Tomada recomendada: 127 V = 20 A, 220 V = 10 A.**
- A fiação deve ser compatível com a corrente elétrica do produto.
- Evite o uso de extensões. Caso necessário, pedir orientação de um eletricista quanto à seção dos condutores.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio, choque elétrico, dentre outros.

LOCAL DE INSTALAÇÃO

A escolha do local e a forma de instalação do forno são essenciais para garantir seu desempenho e segurança. Para uma instalação adequada, considere:

- O cabo de alimentação do forno deve ser conectado à tomada de forma que não fique esticado ou tensionado, nem em contato com superfícies do produto que aquecerão durante o uso.
- A instalação deve ser realizada em superfícies resistentes ao calor, como granito, mármore, cerâmica, alvenaria ou madeiras maciças. Além disso, o forno deve ser instalado em superfícies planas e niveladas.
- Evite instalar o produto próximo a materiais inflamáveis. Caso o forno seja colocado em suporte de parede, verifique se o suporte é capaz de suportar seu peso. Se optar por colocá-lo em um móvel, respeite as distâncias recomendadas abaixo:



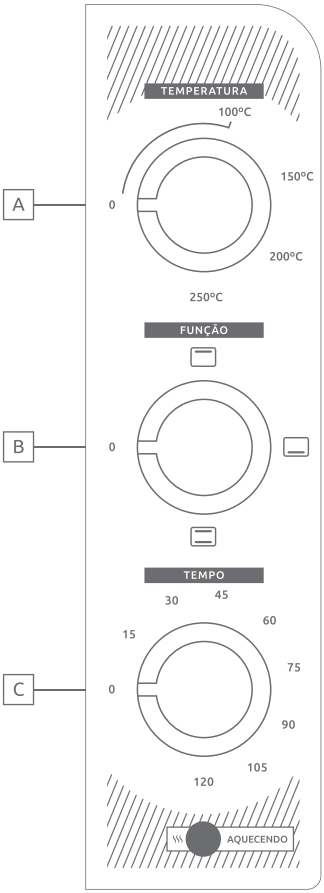
Vista Lateral

Vista Frontal

Observação: Vapores provenientes dos assados que são eliminados pela chaminé, podem ocasionar alterações na cor da parede/móvel próxima do fundo do forno.

A DAKO não possui responsabilidade por danos ao forno em decorrência de falhas ocasionadas por procedimento incorreto de instalação.

CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE - FORNO 50L



A. Temperatura:

Ajuste a temperatura do forno conforme necessário, podendo chegar até 250°C. Para selecionar a temperatura desejada, gire o botão no sentido horário.

B. Funções:

O forno de bancada Dako oferece três opções de funções, que podem ser selecionadas ao girar o botão no sentido horário. As opções são:

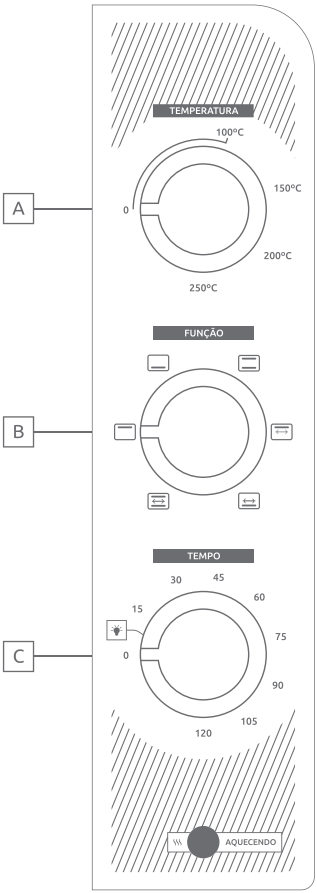
- **Dourar:** Ideal para dourar e gratinar alimentos, proporcionando uma crosta dourada e saborosa.
- **Inferior:** Ativa somente o elemento de aquecimento localizado na parte inferior do forno.
- **Normal:** Ativa simultaneamente os elementos de aquecimento superior e inferior, garantindo um cozimento uniforme dos alimentos.

C. Tempo:

Ajuste o tempo de cozimento desejado, que pode ser configurado até 120 minutos. Para configurar o tempo, gire o botão no sentido horário até o valor desejado e o forno começará a contagem regressiva automaticamente.

Ao final do preparo, gire os botões de temperatura, função e tempo de volta para a posição inicial "0". Sempre desligue o forno completamente e aguarde alguns minutos antes de realizar qualquer limpeza ou movimentação.

CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE - FORNO 70L



A. Temperatura:

Ajuste a temperatura do forno conforme necessário, podendo chegar até 250°C. Para selecionar a temperatura desejada, gire o botão no sentido horário.

B. Funções:

O forno de bancada Dako conta com três opções de funcionamento, com ou sem o uso do espeto giratório. As funções podem ser selecionadas girando o botão no sentido horário.

SEM ESPETO GIRATÓRIO

- **Dourar:** Ideal para dourar e gratinar alimentos, proporcionando uma crosta dourada e saborosa.
- **Inferior:** Ativa somente o elemento de aquecimento localizado na parte inferior do forno.
- **Normal:** Ativa simultaneamente os elementos de aquecimento superior e inferior, garantindo um cozimento uniforme dos alimentos.

COM ESPETO GIRATÓRIO

- **Espeto giratório + Dourar:** Ideal para dourar e gratinar alimentos, enquanto o grill superior proporciona uma crosta dourada e saborosa.
- **Espeto giratório + Inferior:** Combina o giro do espeto com o aquecimento pela resistência inferior.
- **Espeto giratório + Normal:** Une o giro do espeto ao aquecimento simultâneo das resistências superior e inferior, promovendo um assado uniforme e bem cozido por completo.

C. Tempo: Ajuste o tempo de cozimento desejado, que pode ser configurado até 120 minutos. Para configurar o tempo, gire o botão no sentido horário até o valor desejado e o forno começará a contagem regressiva automaticamente.

Ao final do preparo, gire os botões de temperatura, função e tempo de volta para a posição inicial "0". Sempre desligue o forno completamente e aguarde alguns minutos antes de realizar qualquer limpeza ou movimentação.

PRIMEIRO USO

ANTES DO PRIMEIRO USO:

1. Remova as embalagens e limpe o interior do forno.
2. Retire as grelhas, e lave-as com água morna e detergente neutro.
3. Aqueça o forno a 250°C (duzentos e cinquenta graus Celsius) por cerca de 30 minutos para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e pelas graxas protetoras.

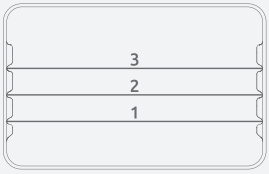
Ao aquecer o forno pela primeira vez, é normal a liberação de fumaça e odores pelos elementos de aquecimento. Esses efeitos desaparecerão em cerca de 30 (trinta) minutos.

NOTA

Garantir a limpeza e adequada manutenção resultará em uma influência significativa no funcionamento livre de falhas do forno. Antes de iniciar a limpeza, o forno deve estar desligado. Não inicie a manutenção do forno até que ele esteja completamente resfriado.

NÍVEIS DA GRADE DO FORNO:

O forno permite até **3 níveis de encaixe para a grade**, contados de baixo para cima, conforme mostrado na figura. Antes de ligar o forno, ajuste a grade no nível desejado. **Atenção:** não coloque a assadeira diretamente no fundo. Posicione-a sempre centralizada sobre a grade para garantir uma distribuição uniforme do calor.



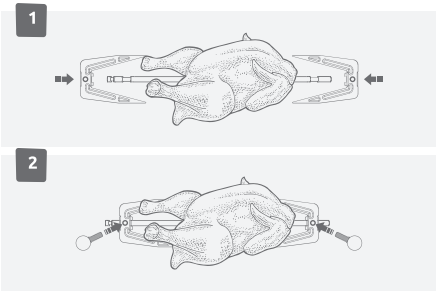
COMO USAR:

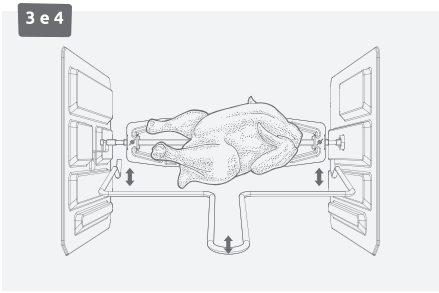
1. Coloque a grade na altura desejada.
2. Acomode o alimento em uma assadeira adequada.
3. Posicione a assadeira sobre a grad. Certifique-se de sempre usar recipientes próprios para forno; nunca utilize plástico ou papelão dentro do forno.
4. Feche bem a porta de vidro e selecione a função, o tempo e a temperatura desejados, girando o botão para o sentido horário.
5. A luz indicadora 'AQUECENDO' acenderá.

Sempre utilize luvas térmicas e/ou outros acessórios de proteção para evitar acidentes durante o uso do forno.

COMO USAR O ESPETO GIRATÓRIO:

1. Insira o espeto na carne de sua preferência. Para melhores resultados, recomenda-se o uso do espeto giratório para assar frango, pedaços de carne ou outros cortes. **O espeto suporta até 4,5 kg.**
2. Posicione os garfos e fixe-os com os parafusos. Certifique-se de que o alimento esteja bem preso ao espeto, garantindo estabilidade durante o giro.
3. Utilize o gancho de manipulação para encaixar o espeto no forno. Verifique se o espeto está corretamente encaixado nos suportes de fixação antes de iniciar o preparo.
4. Para retirar o espeto, utilize o gancho de manipulação. Encaixe o gancho no espeto, desencaixe-o dos suportes de fixação e, em seguida, puxe-o com cuidado para fora do forno.





LIMPEZA E CUIDADOS GERAIS

CUIDADOS GERAIS

- Não utilize o forno com resíduos de gordura, açúcar ou alimentos nas resistências, pois podem liberar vapores que mancham as partes externas. Limpe as resistências com um pano macio quando estiverem frias.
- Evite deixar resíduos de sal no interior do forno para prevenir corrosão. Não armazene alimentos ou recipientes no forno.
- Não utilize fluidos inflamáveis (como álcool ou querosene), produtos com amoníaco, solventes, vinagre, soda, abrasivos e esponjas de aço ou produtos que liberem vapores corrosivos.

LIMPEZA EXTERNA

- Ao limpar a superfície externa, utilizar somente detergente ou sabão neutro, aplicados com um pano macio.
- Após limpar a parte externa, enxágue com um pano macio e úmido para remover os resíduos de detergente ou sabão, secando com papel toalha ou outro pano macio seco.

ATENÇÃO

Não utilize máquina de limpeza a vapor. Não use materiais de limpeza abrasivos e raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície resultando em quebra do vidro.

LIMPEZA INTERNA

Para realizar a limpeza, proceda da seguinte forma:

- Utilize uma esponja macia ou pano umedecido.
- Após a limpeza, ligue o forno na temperatura máxima por 10 (dez) minutos para eliminar a umidade.
- NUNCA utilizar esponjas de aço.
- NUNCA utilizar produtos cáusticos ou abrasivos.

NOTA

Ao preparar alimentos gordurosos, sugerimos envolvê-los em papel alumínio ou celofane, para evitar respingos nas superfícies internas e facilitar a limpeza do produto.

LIMPEZA DA GRADE

- A grade deve ser removida para facilitar a limpeza. Depois de fria, puxe a grade lentamente deslizando até estar totalmente fora do forno.
- A limpeza deverá ser feita com esponja macia e detergente neutro.
- Não utilizar produtos abrasivos (saponáceos, soda, etc.).

LIMPEZA DO VIDRO

- Utilizar água morna, pano macio e detergente neutro para realizar a limpeza.
- Nunca utilizar pano úmido no vidro ainda quente.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois podem arranhar a superfície e provocar a quebra.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de entrar em contato com o **Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC)**, faça as seguintes verificações, conforme a tabela abaixo:

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
O forno não funciona (não liga)	Disjuntor do painel elétrico de sua residência está desarmado	Ligue o disjuntor
	Falta de energia elétrica	Aguarde o retorno da energia elétrica
Umidade nos alimentos e no interior do forno	Os alimentos são deixados dentro do forno por muito tempo após o cozimento	Retire os alimentos do forno em, no máximo, 15 (quinze) minutos após o final do cozimento

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUÇÕES
Cozinha muito lento/muito rápido	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados estão incorretos	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita

Caso as soluções apresentadas acima não resolvam o seu problema, entre em contato com o SAC através do número **0800 601 0370** ou pelo site **www.dako.com.br**.

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 8.078 de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor. Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal de 90 (noventa) dias serão prestados gratuitamente pelo Serviço Autorizado DAKO.

Os vícios decorrentes da CULPA EXCLUSIVA DO CONSUMIDOR são excludentes de responsabilidades do fornecedor, de modo que ocorrerá a extinção da garantia legal e consequentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, § 3º, inciso III da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.

1.1 – Atenção:

Os Fornos de Bancadas DAKO são produzidos originalmente para uso doméstico e deve ser usada conforme as instruções deste manual, em caso de dúvidas entrar em contato com o 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.

A DAKO não se responsabiliza pelos custos relativos às peças e/ou componentes extras como conexões, mão-de-obra, materiais, adpatações 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.

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, filtros, botões e painéis;

3.2 – O custo do deslocamento do técnico até a residência do consumidor, caso seja solicitado pelo consumidor, e despesas de transportes do produto até o Posto Autorizado.

3.3 – Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do Forno de Bancada Dako 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.

4.0 – LUGAR EM QUE PODE SER EXERCIDA A GARANTIA:

4.1 – Para a utilização desta garantia, o produto deverá ser levado até a Assistência Técnica autorizada mais próxima da sua residência. A presente garantia não cobre atendimento domiciliar.

4.2 – Para que o atendimento seja realizado gratuitamente, é necessário que o produto esteja dentro do período de garantia estabelecido no CERTIFICADO DE GARANTIA.

4.3 – Para o exercício da garantia é necessária a apresentação de Nota Fiscal de compra do produto.

4.4 – Para consultar a disponibilidade de Assistências Técnicas, entre em contato com nosso Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online ww.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou pelo nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 03 70.

4.5 – O custo de deslocamento até a Assistência Técnica, ficará a cargo do consumidor.

4.6 – Na ausência de assistência técnica autorizada, entre em contato com o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

5.0 – EXTINÇÃO DE GARANTIA

Extingue-se a garantia do produto quando:

5.1 – For utilizado e/ou instalado em desacordo com as instruções constantes neste manual;

5.2 – Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;

5.3 – Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;

5.4 – Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela DAKO;

5.5 – Apresentar sinais de ter sido violado;

5.6 – Ações de agentes da natureza;

5.7 – Caso acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;

5.8 – Utilização para fins comerciais e externos, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;

5.9 – Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do Forno de Bancada Dako;

5.10 – Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: cuba e cesto;

5.11 – Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica;

5.12 – 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);

5.13 – 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;

5.14 – 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 ww.dako.com.br ou poderá ser solicitado perante ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 0370.

POLÍTICA DE QUALIDADE

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

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

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: 78.242.849/0013-00 | IE: 91262935-07

FABRICADO NA CHINA

400001795_C_Outubro/2026