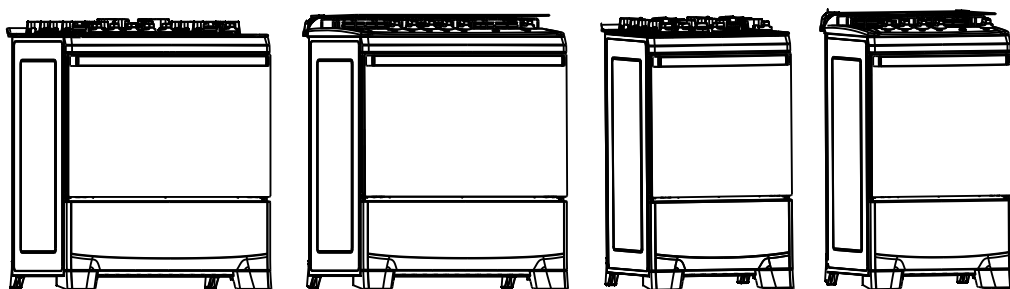




Supreme



Manual do Consumidor

Leia atentamente o manual de instruções
antes de instalar e utilizar o produto.

Atendimento Online Dako:
www.dako.com.br
Serviço de Atendimento ao Consumidor:
0800 601 0370

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

Parabéns

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

Manual

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes, garantindo maior vida útil ao produto. A utilização dos fogões domésticos DAKO sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade do produto. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

Dica ambiental

Quando você for se desfazer de qualquer produto ou componente como: vidros, plásticos, papéis e chapas, estes necessitam de reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação.
RECICLE. AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.



Ainda
melhor.

Características	Pág. 02	Programando o acendimento	Pág. 07
Instalação	Pág. 03	Função bloqueio	Pág. 07
Instalação elétrica	Pág. 03	Programando o bloqueio	Pág. 07
Ligação do gás	Pág. 03	Limpeza e Manutenção	Pág. 08
Lâmpada do forno	Pág. 04	Limpeza e cuidados gerais com o fogão	Pág. 08
Instalação da lâmpada	Pág. 04	Limpeza e cuidados com a mesa	Pág. 08
Funcionamento	Pág. 05	Limpeza e cuidados com o Painel Digital	Pág. 08
Forno	Pág. 05	Limpeza e cuidados com o forno	Pág. 08
Registro do forno	Pág. 05	Cuidados com a Panela	Pág. 09
Acendimento do forno	Pág. 05	Resolução de Problemas nos Fogões ..	Pág. 09
Acendimento automático	Pág. 05	Grades	Pág. 10
Utilização do forno	Pág. 06	Acessórios - Quatro Queimadores	Pág. 10
Acendimento dos queimadores da mesa	Pág. 06	Acessórios - Cinco Queimadores	Pág. 11
Controle gradual da chama	Pág. 06	Instruções de Segurança	Pág. 12
Timer Digital	Pág. 06	Especificações Técnicas	Pág. 13
Função relógio	Pág. 06	Potência dos Queimadores	Pág. 13
Programando o relógio	Pág. 06	Certificado de Garantia	Pág. 13
Função timer sonoro	Pág. 07	Garantia legal	Pág. 13
Programando o timer sonoro	Pág. 07	Garantia contratual	Pág. 14
Função luz do forno	Pág. 07	Garantia contratual não cobre	Pág. 14
Programando a luz do forno	Pág. 07	Extinção de Garantia	Pág. 14
Função acendimento	Pág. 07	Política de Qualidade	Pág. 15

*Todas as figuras deste manual são meramente ilustrativas.

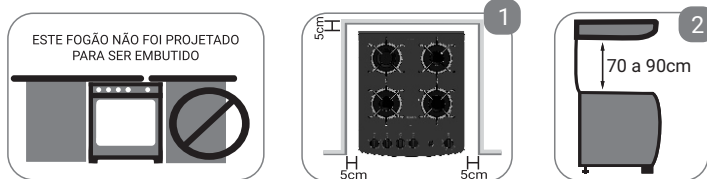
CARACTERÍSTICAS

Características	Modelos									
	Supreme									
	4Q - MESA INOX	4Q - MESA INOX COM TIMER	4Q - MESA VIDRO	4Q - MESA VIDRO COM TIMER	5Q - MESA INOX	5Q - MESA INOX COM TIMER	5Q - MESA VIDRO	5Q - MESA VIDRO COM TIMER	5Q - MESA INOX TC	5Q - MESA INOX TC COM TIMER
Trepas de Ferro Fundido			X	X			X	X		
Trepas de Aço Esmaltado	X	X			X	X			X	X
Queimador Mega Chama	X	X	X	X	X	X				
Queimador Tripla Chama							X	X	X	X
Acendimento Automático	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Painel Digital				X				X		
Grade Deslizante	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Grade Auto Deslizante										
Disposição para Luz do Forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Forno Limpa Fácil	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tampa de Vidro	X	X			X	X			X	X
Respaldo Traseiro			X	X			X	X		

INSTALAÇÃO

- Antes de instalar seu fogão, confira o tipo de gás utilizado em sua residência. Os fogões DAKO são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado (GLP);
- Os fogões com mesa de inox, tem uma película na mesa, a qual deve ser removida;
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não se esqueça de que o ambiente deve ser arejado;
- Instalar o fogão distante de materiais e/ou produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc.), assim como de materiais não resistentes ao calor;
- Deixar um espaço livre de 5 cm (cinco centímetros) nas laterais e traseira do fogão (Fig. 1);
- Possibilitar um espaço livre de 70 (setenta centímetros) a 90 (noventa centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. 2);
- Colocar o fogão sobre uma superfície plana e nivelada;
- Se o fogão for colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize.

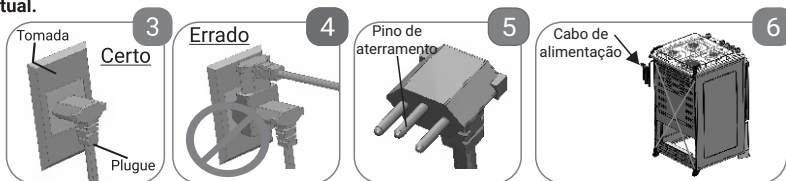
Obs.: Superfícies não niveladas podem prejudicar os assados de massas (escoamento de massas).



Instalação elétrica

- Coloque o plugue na tomada para ligar o produto;
- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento, não use tomadas auxiliares como "T" ou "Benjamins" (Figs. 3 e 4);
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo posto de atendimento autorizado, a fim de evitar riscos;
- É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica, conforme NBR 5410, da residência para conectar o produto ao plugue elétrico de três pinos (Fig. 5);
- Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão, como indicado (Fig. 6).

Obs.: A remoção do pino de aterramento poderá prejudicar o correto desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual.



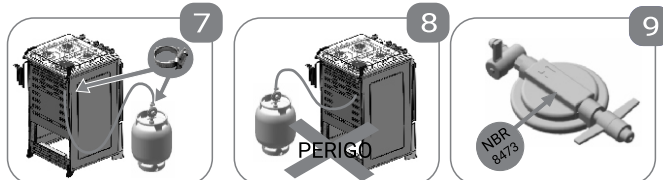
INSTALAÇÃO

Ligação do gás

GLP (Botijão) com Mangueira Plástica

- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado no botijão (Fig. 7);
- O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás do fogão (Fig. 7);
- Use, na ligação do gás, mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela, com a gravação NBR 8613 e dentro do prazo de validade. A mangueira de gás não deve passar pela parte traseira do fogão, pois esta resiste a uma temperatura de até 70°C (setenta graus Celsius) e o calor que se concentra na parte traseira do fogão atinge temperaturas mais elevadas, podendo causar o derretimento da mangueira, e consequentemente ocasionar danos (Fig. 8);
- Caso não seja possível evitar a passagem da mangueira pela parte traseira do fogão, se faz indispensável o uso de mangueira metálica flexível aprovada pelo INMETRO conforme NBR 14177. Não utilizar mangueira plástica revestida de metal (Fig. 10);
- O regulador de pressão do botijão deve ter gravado o código NBR 8473 (Fig. 9);
- Utilize apenas o regulador e a mangueira de PVC que estão dentro do prazo de validade.

Utilize cilindro de gás P13	
Pressão de alimentação (em kPa)	
Gás de botijão (GLP)	2,75
Gás natural (GN)	1,96

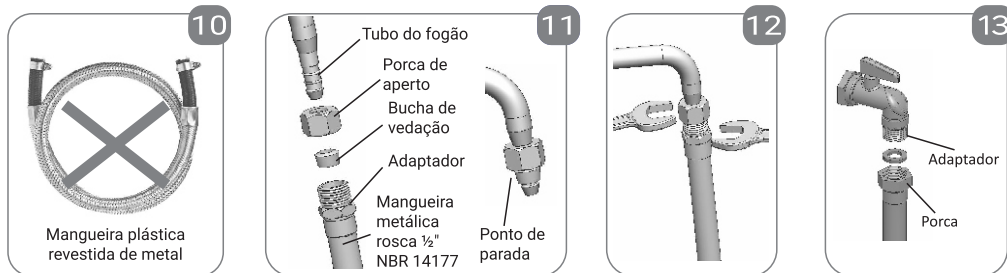


GLP (Botijão) com Mangueira Metálica Flexível (Conforme NBR 14177)

Para instalar a mangueira metálica siga as instruções abaixo:

- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig. 11);
- Com ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto esteja bem firme (Fig. 12);
- Com ferramentas adequadas, rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto esteja bem firme (Fig. 13).

Obs.: A mangueira e adaptadores (buchas, anéis de vedação, porcas), não acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor em casas especializadas (Figs. 11, 12 e 13).



Certifique-se de que as peças estejam corretamente fixadas e sem vazamentos.

Alimentação por Gás Natural (GN)

Os fogões Dako são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado (GLP). Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme essa informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando 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, antes de utilizar o produto. Este serviço de conversão compreende exclusivamente a troca de itens do fogão, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência.

INSTALAÇÃO

Lâmpada do forno

- A lâmpada é enviada com o produto. Adquira uma lâmpada halógena G9 em casas especializadas conforme a tensão de sua residência (127 V ou 220 V), com potência máxima de 25 W (vinte e cinco watts).
- Caso sua residência seja 127 V (cento e vinte e sete Volts), a luminosidade da lâmpada 220 V (duzentos e vinte Volts) será menor. Neste caso, a lâmpada pode ser substituída por uma lâmpada halógena G9 127V (cento e vinte e sete Volts).

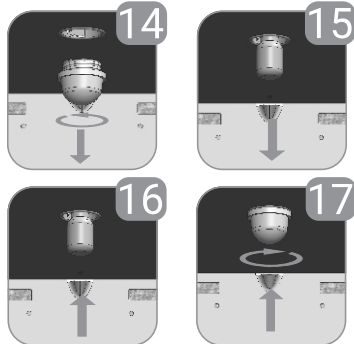
IMPORTANTE: Sempre utilizar lâmpadas halógenas G9 com potência máxima de 25 W (vinte e cinco Watts).

Para trocar a lâmpada:

- Desligue o produto removendo o plugue da tomada;
- Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente (Fig. 14);
- Remova a lâmpada a ser substituída puxando-a para fora do soquete (Figura 15);
- Insira a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja bem encaixada (Fig. 16);
- Recoloque o protetor de vidro rosqueando no sentido horário (Fig. 17);
- Ligue o produto na tomada e teste o funcionamento da lâmpada.



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



FUNCIONAMENTO

Forno

O forno do fogão Atlas possui esmalte limpa fácil que facilita a remoção da gordura.

Registro do forno

O fogão possui o manipulador do forno no lado direito da mesa (Fig. 18).

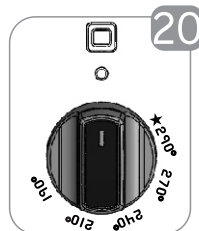
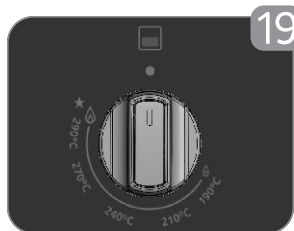


Manipulador do Forno

O registro do forno permite regulagem da temperatura em 5 (cinco) faixas (Fig. 19), proporcionando maior adequação para o cozimento dos alimentos. Abaixo segue tabela para consulta.

Obs.: A regulagem da temperatura no produto de mesa de inox tem sua marcação no manipulador, como representado (Fig. 20).

Posição	Temp. Média °C
1 Alta	280 a 300
2 Média-Alta	260 a 280
3 Média	240 a 260
4 Média-Baixa	210 a 240
5 Baixa	160 a 210



Acendimento do forno

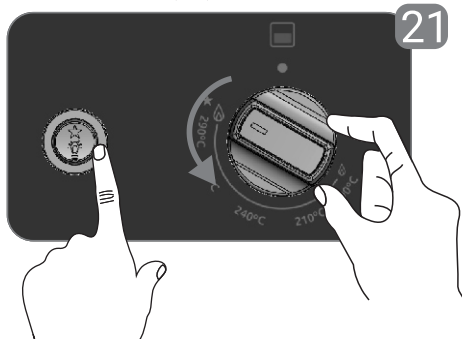
O acendimento do forno possui um dispositivo de segurança, o qual foi projetado para interromper automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague.

Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado e girado. Assim que o forno estiver aceso é necessário que o botão fique pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos, para evitar que a chama se apague.

FUNCIONAMENTO

Acendimento automático

Abra parcialmente a porta do forno. Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima (★). Mantendo o botão pressionado, acione o interruptor de acendimento (Fig. 21). Quando ver que a chama está acesa, solte o interruptor da ignição e mantenha o botão pressionado por no mínimo mais 10 (dez) segundos. Por fim, regule a faixa temperatura desejada.



Caso a chama do queimador se extinga (apague) ou o queimador do forno não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador do forno (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto.

Utilização do forno

- A distribuição do calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno. Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 (dez) minutos antes de colocar o alimento;
- Massas: após o pré-aquecimento, coloque a massa no forno e passe para a temperatura desejada;
- Carne: após o pré-aquecimento, coloque a carne no forno e passe para a temperatura desejada. Quando estiver assada, passe para a temperatura máxima, até atingir a coloração desejada;
- Evite abrir constantemente a porta do forno enquanto assa os alimentos;
- O acompanhamento do assado pode ser feito através do visor do forno, com a luz interna acesa; assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno para não a encostar no fundo ou nas laterais do forno, garantindo assim um assado uniforme;
- Não colocar sobre a grade papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente pelo forno.



Atenção: Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

Acendimento dos queimadores da mesa

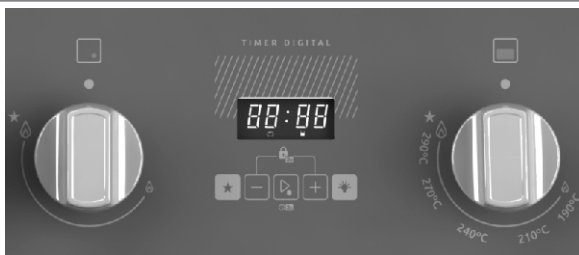
- Pressione e gire o botão do queimador escolhido até a posição de chama máxima (★) (Fig. 22);
- Acione o interruptor de acendimento (Fig. 22);
- Regule a potência.



Controle gradual da chama

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

TIMER DIGITAL



Função RELÓGIO

Essa função permite configurar o horário no formato 24h (vinte e quatro horas).

Programando o RELÓGIO:

- Ao ligar o produto na tomada, o display exibe zero horas (00:00) piscando;
- Pressione as teclas + ou - e ajuste a hora desejada. Então, pressione a tecla [OK] e novamente pelas teclas + ou - ajuste os minutos como preferir.
- Para o ajuste apenas dos minutos, inicie pressionando a tecla [OK] e depois defina a minutagem pela teclas + ou -.
- Mantenha a tecla + ou - pressionada para incrementar/decrementar o tempo mais rapidamente;
- Para confirmar o ajuste de tempo, pressione a tecla [OK] por três segundos.
- O tempo programado pode ser alterado durante a sua contagem, pressionando a tecla [OK].

Obs. 01: Caso não ocorra a confirmação ou o ajuste do tempo durante um período de 20 segundos, será considerado o valor exibido pelo painel como referência para cronometragem.





Obs. 02: Caso falte energia elétrica durante a utilização do produto, o painel digital iniciará um novo ajuste do relógio para zero horas (00h:00min).

Função TIMER SONORO

Essa função permite controlar o tempo de preparo de um alimento, informando através de um alarme sonoro o fim do tempo programado.

ATENÇÃO: NÃO É POSSÍVEL VISUALIZAR AS HORAS ENQUANTO O TIMER ESTIVER ACIONADO. QUANDO EM EXECUÇÃO, O DISPLAY PERMANECERÁ EXIBINDO EXCLUSIVAMENTE O DECRÉSCIMO DO TEMPO PROGRAMADO ATÉ QUE ELE SE ENCERRE, SEJA ALTERADO OU SEJA INTERROMPIDO.

Programando o TIMER SONORO:

- Pressione a tecla . O display começará a piscar e poderá ser programado;
- Pressione as teclas + ou - e programe o tempo desejado.
- Para alternar na programação entre horas e minutos, pressione a tecla .
- Mantenha a tecla + ou - pressionada para incrementar/decrementar o tempo mais rapidamente;
- O ajuste máximo de tempo é de **cinco horas** (05h:00min);
- Pressione a tecla  para confirmar o tempo programado.
- Neste momento, o display exibe uma animação indicando que o tempo está sendo contado;
- Ao final do tempo programado, o display deve piscar e um alarme sonoro será emitido durante três minutos (00h:03Min).
- Para confirmar o fim do tempo programado e cessar com o alarme sonoro ou, se preferir, interromper a programação previamente definida, pressione a tecla .



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



Atenção: Para sua segurança, caso o produto apresente temperaturas excessivas, ocorrerá o desligamento automático do timer digital.





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

TIMER DIGITAL

Função LUZ DO FORNO

Essa função permite ligar e desligar a luz do forno.


Programando a LUZ DO FORNO:

- Para ligar a Luz do Forno, pressione a tecla , desse modo a luz ficará acesa pelo tempo que desejar, até que a tecla  seja novamente pressionada.

Função ACENDIMENTO

Essa função permite acender os queimadores do produto.



Programando o ACENDIMENTO:

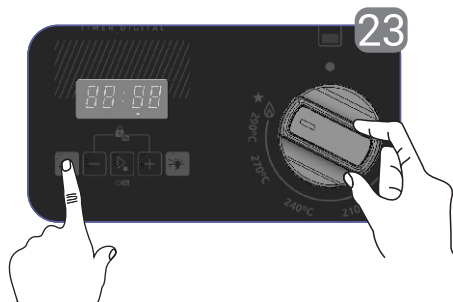
- Para realizar o acendimento dos queimadores do produto, sejam os da mesa ou do forno, pressione e gire o manipulador do queimador escolhido até a posição de chama máxima;
- Na sequência, pressione a tecla  e segure o manipulador na potência de desejada até as chamas surgirem. (Fig. 23)

Função BLOQUEIO

Essa função permite bloquear a interação com as teclas do Timer Digital.

Programando o BLOQUEIO

- Para ativar a função bloqueio, pressione a tecla - e a tecla + ao mesmo tempo durante três segundos. Um breve sinal sonoro será emitido e o símbolo  aparecerá na parte inferior do display, confirmando o bloqueio;
- Para desativar o bloqueio, pressione novamente as teclas - e + ao mesmo tempo durante três segundos. Outro breve sinal sonoro será emitido e o símbolo de bloqueio  deixará de aparecer no display.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza e cuidados gerais com o fogão

- Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada elétrica;
- Para a limpeza, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro;
- Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão neutro, pois outros produtos não darão brilho ao alumínio. Depois enxágue e enxugue-os completamente. Nunca deixe de molho em vinagre ou limão;
- A colocação ou imersão dos queimadores ainda quentes na água fria, poderá provocar o seu empenamento (entortando-os);
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores! Não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás;
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos 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 tipo lava-louças neutro. Antes de recolocá-los certifique-se que estão secos, limpos e bem encaixados. Acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente um minuto para garantir a secagem completa;
- 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;
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 (dez) minutos;
- 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;
- Todo o respingo deve ser removido da tampa de vidro antes da sua abertura ou fechamento;
- Evite colocar objetos sobre a tampa de vidro, pois esta poderá quebrar;
- Mantenha a tampa de vidro aberta quando os queimadores da mesa estiverem acesos/quentes ou se o forno estiver em uso.

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;



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

- 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, limpe imediatamente;
- Cuidado com as trempes de ferro fundido ou as de aço esmaltado. Nunca as deixe cair, pois poderão ser danificadas seriamente;
- 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.

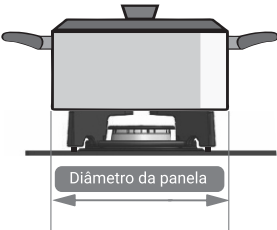
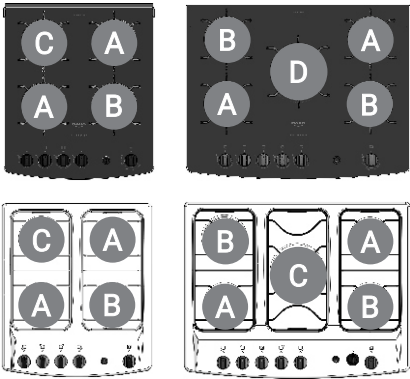
Limpeza e cuidados com o Painel Digital

- Para a limpeza do Painel Digital, utilize um pano umedecido, limpando a superfície plástica e os botões do mesmo;
- Evite derramar líquidos sobre o Painel Digital. Caso ocorra, limpe imediatamente, evitando assim manchas ou que resíduos fiquem impregnados.

Limpeza e cuidados com o forno

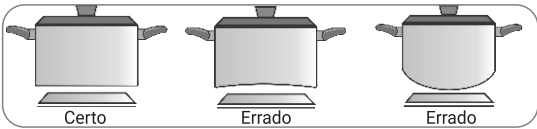
- Aguarde o resfriamento do produto antes de limpar as grades, as laterais e as partes superior e inferior do forno. Utilize um pano ou esponja macia com sabão ou detergente neutros, depois enxágue bem e enxugue com um pano seco;
- Limpe periodicamente o forno. Dessa forma, evita-se o acúmulo de líquidos gordurosos ou criação de crostas de resíduos.

CUIDADOS COM A PANELA



Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Ramal	16 a 20 cm	10 kg
B	Família	18 a 22 cm	13 kg
C	Megachama	18 a 22 cm	13 kg
D	Tripla Chama	22 a 24 cm	14 kg

- Utilize apenas panelas com base plana. Não é permitido neste produto, o uso de panelas com base arredondada (concava ou convexa) e/ou irregulares, bem como, anel de suporte, pois não permitem estabilidade, podendo provocar acidentes.
- Posicione a panela no centro da trempe (base).
- Não utilize panelas de barro e ou qualquer outro modo de cocção que possa gerar uma alta concentração de calor e peso sobre a superfície da mesa. Essa concentração de calor e peso alto podem danificar a mesa de vidro, aumentando o risco de quebra.



- Para um menor consumo de gás, recomenda-se o uso de recipiente com diâmetro compatível com os queimadores.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS NOS FOGÕES

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

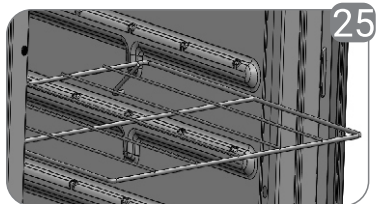
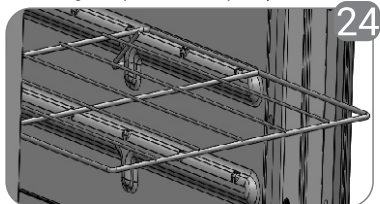
Causa	Problema				
	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as panelas	Chama baixa ou apagando	Timer digital não liga
O gás está no fim	X		X	X	
Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X	X		
O registro do gás está fechado	X				
O registro do gás está com data 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			X
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X			
Há corrente de ar na direção do fogão	X			X	

GRADES

Para a sua segurança, as grades do fogão DAKO foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig. 24).

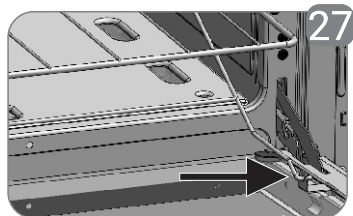
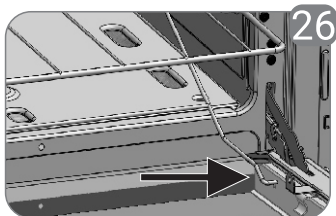
Para retirar a grade deslizante:

- Empurre a grade até o fundo do fogão;
- Levante-a até livrar a trava de segurança;
- Puxe a grade para fora do forno (Fig. 25);
- Para recolocar a grade proceda as operações de modo contrário.



Para retirar a grade autodeslizante:

- Desengate os arrastadores (Fig. 26) e retire a grade forno puxando-a para fora do forno;
- Para recolocar a grade deslizante, proceda a operação de forma contrária (Fig. 27).



ACESSÓRIOS - QUATRO QUEIMADORES

01 - Queimador Ramal (1,7 kW)

02 - Queimador Família (2,0 kW)

03 - Queimador Mega Chama (3,0 kW)

04 - Queimador Tripla Chama (3,3 kW)

05 - Trempe Aço Esmaltado (lateral)

06 - Trempe Ferro Fundido (lateral)

07 - Trempe Aço Esmaltado (central)

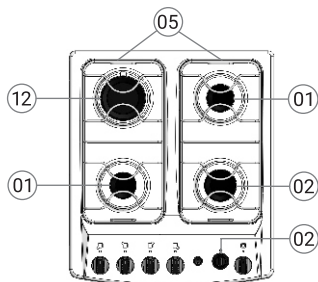
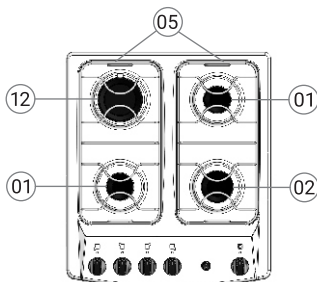
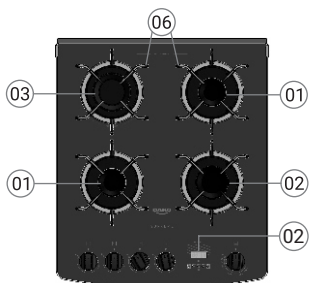
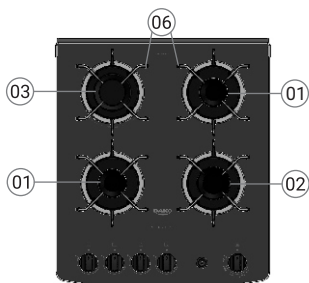
08 - Trempe Ferro Fundido (central)

09 - Manual do Consumidor

10 - Timer Analógico

11 - Timer Digital

12 - Queimador Mega Chama Mesa
Inox 4 Queimadores (2,5kW)



ACESSÓRIOS - CINCO QUEIMADORES

01 - Queimador Ramal (1,7 kW)

02 - Queimador Família (2,0 kW)

03 - Queimador Mega Chama (3,0 kW)

04 - Queimador Tripla Chama (3,3 kW)

05 - Trempe Aço Esmaltado (lateral)

06 - Trempe Ferro Fundido (lateral)

07 - Trempe Aço Esmaltado (central)

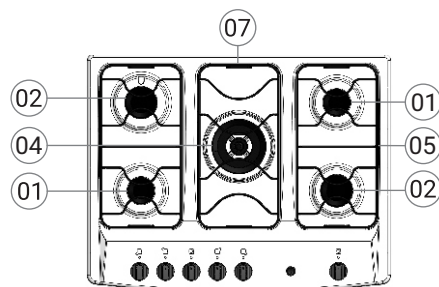
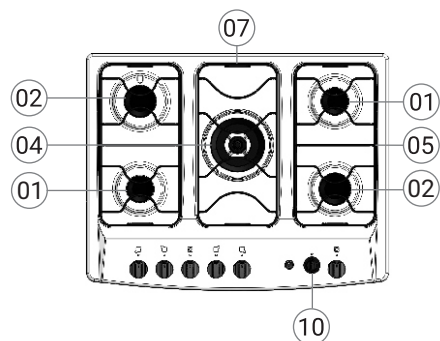
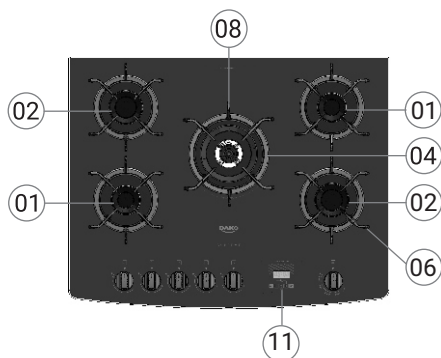
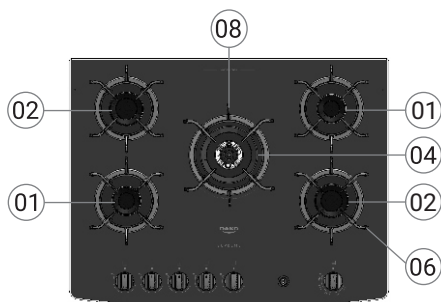
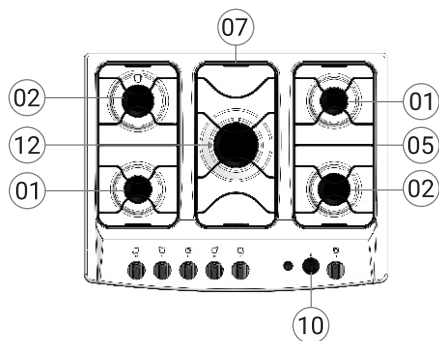
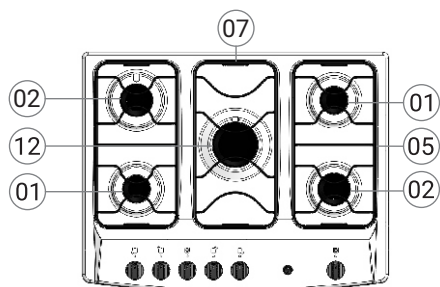
08 - Trempe Ferro Fundido (central)

09 - Manual do Consumidor

10 - Timer Analógico

11 - Timer Digital

12 - Queimador Mega Chama Mesa
Inox 5 Queimadores (3,3kW)



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoa (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;
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou vigie-as para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e parede externa é alta e pode causar queimaduras;
- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (trempe) do fogão com os cabos virados para dentro, pois isto ajuda a evitar quaisquer incidentes;
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois se 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;
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras (Fig. 28)
- A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.
- Não toque nas velas devido a possibilidade de choque elétrico.
- Nunca retire a etiqueta de identificação do seu produto.



Atenção: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

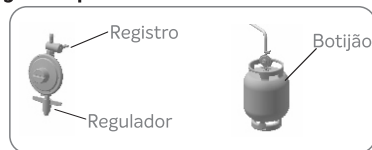
- Caso a gordura ou óleo se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela ou pano úmido. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente ela se espalha podendo causar queimaduras;
- Ao acender seu forno, mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize;
- Nos fogões com lâmpadas e acendedores automáticos, retire o plugue da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza;
- Para sua segurança, mantenha o registro do regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. Verifique a validade do seu regulador. Todos têm vida útil de 05 (cinco) anos;
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os registros estão fechados;
- Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamento na instalação;
- Use sempre regulador de pressão de gás, para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão e vazamento de gás, o que pode causar incêndios.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás;
- Para sua segurança os produtos químicos inflamáveis (ex: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão;
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás. Isso pode causar incêndios. Use espuma feita com sabão. Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento ao consumidor.



Atenção: Se a superfície da mesa estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Para sua segurança, se sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro do 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.



Causa das deformações nos queimadores e espalhadores:



O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DOS ESPALHA CHAMAS E DOS QUEIMADORES.



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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelos	Largura (cm)	Altura (cm)	Profundidade (cm)	Volume forno (L)	Peso (kg)
SUPREME 4Q - MESA INOX	52,8	96,0	64,2	60,0	25,8
SUPREME 4Q - MESA INOX COM TIMER	52,8	96,0	64,2	60,0	25,9
SUPREME 4Q - MESA VIDRO	52,2	94,1	64,9	60,0	25,9
SUPREME 4Q - MESA VIDRO COM TIMER	52,2	94,1	64,9	60,0	26,3
SUPREME 5Q - MESA INOX	77,3	96,0	64,7	100,0	30,0
SUPREME 5Q - MESA INOX COM TIMER	77,3	96,0	64,7	100,0	30,1
SUPREME 5Q - MESA VIDRO	76,6	95,0	65,2	100,0	36,3
SUPREME 5Q - MESA VIDRO COM TIMER	76,6	95,0	65,2	100,0	36,6
SUPREME 5Q - MESA INOX COM TC	77,3	96,0	64,7	100,0	30,7
SUPREME 5Q - MESA INOX COM TC E TIMER	77,3	96,0	64,7	100,0	30,8

Potência dos queimadores

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

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 < <http://www.dako.com.br/> > (Área de Atendimento ao Consumidor) ou através do 0800 601 0370 para solicitar a conversão do gás antes da instalação. A primeira conversão é concedida gratuitamente, desde que realizada no prazo 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, braseadeiras, mão-de-obra, materiais, adaptações necessárias à preparação do local ou a instalação do produto.

CERTIFICADO DE GARANTIA

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.

Este produto foi fabricado pela Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda. Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas ou para agendar a visita de um técnico, entre em contato com nosso Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou pelo nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone **0800 601 0370**.

Se preferir, escreva para o endereço abaixo:
Atlas Indústria de Eletrodomésticos Ltda - BR 158/PR KM 508
Bairro Petrycoski - Pato Branco, Paraná - Brasil - CEP 85.504-670

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

Este produto possui uma ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia, a qual consta o rendimento médio dos queimadores da mesa e a manutenção de temperatura do forno. O fogão DAKO atende a norma de desempenho e segurança conforme especificações do INMETRO. O uso de alternativas diferenciadas como dispositivos de apoio e acessórios que não acompanham o produto, ficam de inteira responsabilidade do consumidor.

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

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

POLÍTICA DA QUALIDADE

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. (REV.00)

