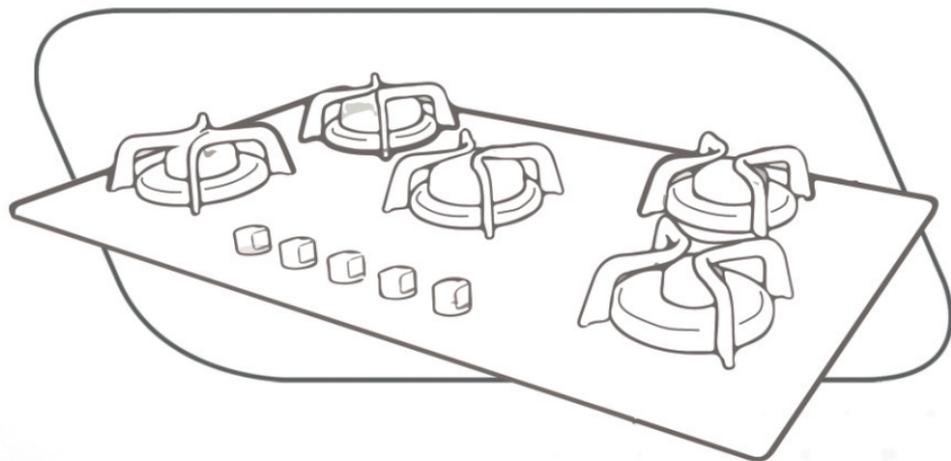


MANUAL DO CONSUMIDOR

Cooktop



Canais de atendimento Dako:

 dako.ind.br

 0800 601 0370

 Horário de atendimento:
Seg a Sex das 8h às 18h.

DAKO

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.

DESCARTE RESPONSÁVEL DO PRODUTOS

Quando considerar que seu eletrodoméstico não atende mais às suas necessidades, é possível descartá-lo de forma ambientalmente correta através do nosso sistema de reciclagem de eletrodomésticos. Nosso principal objetivo é a preservação do meio ambiente, não há lucro nesta operação. A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados e responsável pela logística reversa do seu produto e suas embalagens

Etapa 1 – Tudo começa com você!

O primeiro passo é desapegar daquele eletrodoméstico que não tem mais utilidade para você e dar espaço para o novo!

Não descarte seu eletrodoméstico junto ao lixo comum ou em terrenos baldios, espaços públicos ou calçadas. Abrimos esta possibilidade de descarte correto pensando no futuro de nosso planeta!

Etapa 2 – Pontos de coleta

Existem pontos de recebimento espalhados por várias cidades do país. Ao levar seu eletrodoméstico até lá, ele será corretamente armazenado e depois destinado para a reciclagem. Confira no site da ABREE o ponto de coleta mais próximo a você: <http://www.abree.org.br/pontos-de-recebimento>

Etapa 3 – Reciclagem

Aqui você pode deixar com a gente! Os produtos chegam para nós e somos responsáveis por viabilizar a reciclagem ao trabalhar em parceria com nossos associados e demais parceiros. O importante para nós é ter a sua ajuda para que os eletrodomésticos cheguem ao destino certo e assim poderemos fazer o nosso trabalho corretamente.

Saiba mais sobre a ABREE: <http://abree.org.br/>

Índice

Conheça seu fogão de mesa

Supreme 2, 4 e 5 queimadores	Pág. 01
COOKTOP Diplomata	Pág. 01
Tabela de produtos	Pág. 01

Instalação

Instalação do gás	Pág. 02
Instalação elétrica	Pág. 02

Instalação em móveis e balcões

Montagem sobre o balcão com forno .	Pág. 03
-------------------------------------	---------

Funcionamento

Acendimento dos queimadores	Pág. 04
Controle gradual da chama	Pág. 04

Instruções de segurança

Cuidados com o gás	Pág. 04
Cuidados com a panela	Pág. 05
Posição correta das grades	Pág. 05

Problemas no fogão

Limpeza e manutenção

Limpeza da mesa	Pág. 06
-----------------------	---------

Especificações técnicas

Potência dos queimadores

Acessórios

Certificado de garantia



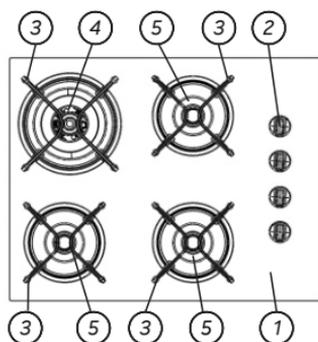
Ainda
melhor.

Conheça seu fogão de mesa

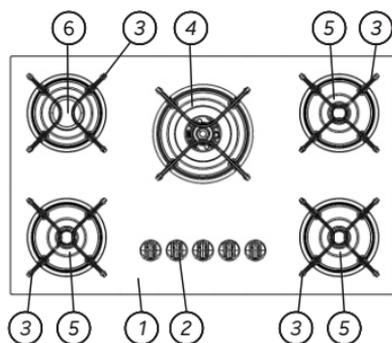
- 1 Mesa de vidro temperado
- 2 Botões de comando removíveis
- 3 Grades (trepmes) individuais removíveis

- 4 Queimador Tripla Chama
- 5 Queimador semi-rápido
- 6 Queimador rápido

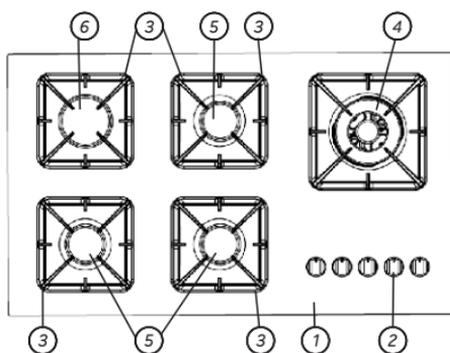
SUPREME 4Q TRIPLA-CHAMA



SUPREME 5Q TRIPLA-CHAMA CENTRAL



DIPLOMATA 5Q TRIPLA-CHAMA LATERAL



COOKTOP 2Q

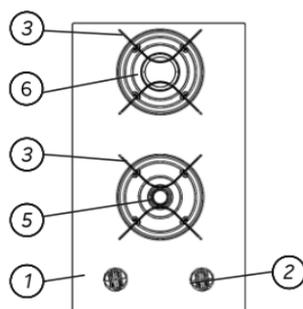


Tabela de produtos

Modelos

Características	Cooktop 2Q	Cooktop 4Q Tripla Chama	Cooktop 5Q Tripla Chama	Diplomata 5Q Tripla Chama Lateral
Acendimento super automático	✓	✓	✓	✓
Mesa de vidro temperado	✓	✓	✓	✓
Queimador rápido	✓	✗	✓	✓
Queimador semi-rápido	✓	✓	✓	✓
Queimador Tripla Chama	✗	✓	✓	✓
Trepmes individuais de ferro fundido	✓	✓	✓	✓

Obs.: Imagens ilustrativas

Instalação

Evite lugares com corrente de ar, mas não esqueça que o ambiente deve promover renovação de ar. Instale o fogão de mesa distante de materiais e produtos combustíveis e não resistentes ao calor.

Instalação do gás

- Os fogões de mesa DAKO são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado (GLP). Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme esta informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando 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 de mesa, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência.



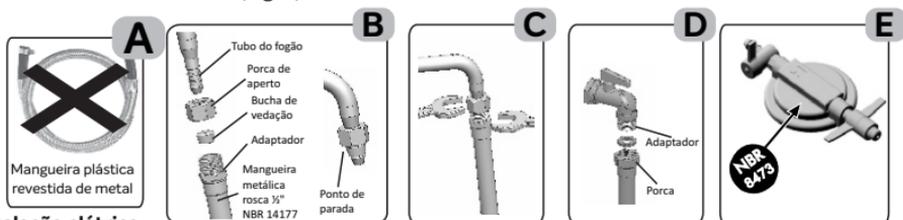
Atenção: É proibido a utilização de mangueiras de plástico (PVC) transparentes ou mangueiras de plástico revestidas de metal para a instalação deste produto (Fig. A)

tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

- Não faça contato com qualquer parte móvel, por exemplo gaveta;
- Não passe através de qualquer área de estocagem;

Para instalar a alimentação de gás em seu cooktop são necessários os seguintes itens:

- Uma mangueira metálica flexível (conforme a NBR 14177), dentro do prazo de validade;
- Uma Porca de aperto (Fig. B);
- Um Regulador de pressão, com a gravação NBR 8473, dentro do prazo de validade (Fig. E);
- Um Adaptador (Fig. D).
- Procedimento de instalação:
- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig. B);
- Rosqueie o adaptador à porca de aperto até que o conjunto não apresente possibilidades de vazamento (Fig. C);
- Rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador até que o conjunto não apresente possibilidades de vazamento (Fig. D).



Instalação elétrica

- Utilize pontos exclusivos de energia (Fig. F). Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricitista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins" (Fig. G). Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, posto de atendimento autorizado, agente autorizado DAKO ou pessoa qualificada, a fim de evitar risco.
- De acordo com a norma ABNT - NBR IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnicas) todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com plugue elétrico de três pinos (Fig. H). É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.
- A rede elétrica do acendimento automático é bivolt automático 127V - 220V.
- O plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o padrão estabelecido pela norma ABNT NBR 14136.

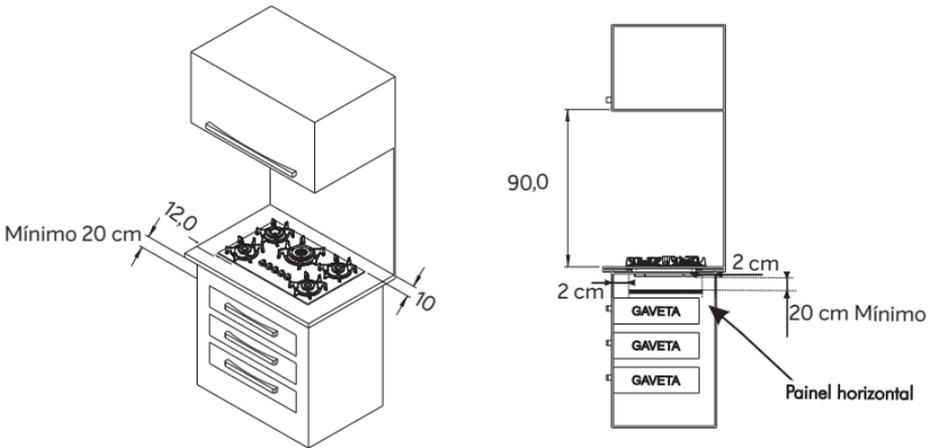
- ATENÇÃO:** A remoção do pino de aterramento (Fig. H) poderá prejudicar o desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual.



Instalação em móveis e balcões

Deixe um espaço livre de 60 (sessenta) a 90 cm (centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão. O fogão deverá ser instalado sobre uma superfície plana e nivelada.

Os fogões de mesa DAKO são projetados para serem embutidos em móveis de cozinha ou tampo de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que estes contenham as seguintes dimensões (em cm):



5 queimadores Diplomata

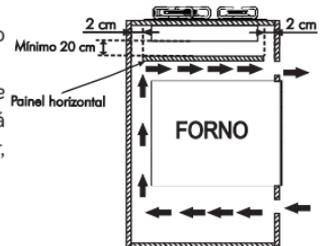


- NOTA:**
- Coloque o cordão selador nas bordas do alojamento entre a mesa do fogão e a superfície do móvel;
 - Recomenda-se a utilização de um painel horizontal na instalação do produto, respeitando as dimensões informadas.

Montagem sobre o balcão com forno

Tomar cuidado para não haver contato com as partes quentes do produto.

Recomenda-se que haja um espaçamento de 20cm (vinte centímetros) entre o fundo do fogão e o espaço em que o forno está instalado, bem como, que haja espaços para entrada e saída de ar, conforme se observa pelas figuras abaixo.



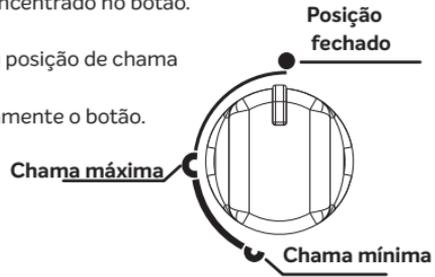
Funcionamento

Acendimento dos queimadores

O comando que controla a válvula de segurança está concentrado no botão.

Para ligar os queimadores proceda da seguinte forma:

- 1 - Pressione e gire o botão no sentido anti-horário até a posição de chama máxima.
- 2 - Caso a chama não permaneça acesa, pressione novamente o botão.
- 3 - Regule a chama de acordo com a necessidade.



Controle gradual da chama

- O controle gradual da chama permite controlar a chama em múltiplas graduações.
- A chama é mantida sempre estável desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

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

Instruções de segurança

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

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

 **CUIDADO!** Ao utilizar óleo ou gordura em frituras tenha cautela, pois são inflamáveis. Caso a gordura se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela ou pano úmido. Nunca jogue água.

 **CUIDADO!** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

 **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.

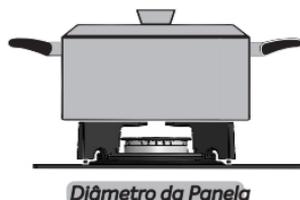
- O fogão de mesa DAKO é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.
- Mantenha-as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso.
- Retire todos os plásticos e fitas adesivas que protegem seu fogão.
- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (trempe) do fogão com os cabos virados para dentro. Isto ajuda a evitar que as crianças os puxem- os;
- A temperatura perto dos queimadores da mesa é alta e pode causar queimaduras.

Cuidados com o gás

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão de mesa.
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.
- Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação.
- Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para sua segurança, tome as seguintes providências:
 - Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
 - Não acenda qualquer tipo de chama e não ligue nenhum interruptor;
 - Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.

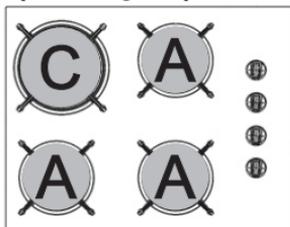
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás. Use espuma feita com sabão. Caso haja vazamentos, bolhas se formarão e poderá identificar o ponto.
- Use sempre regulador de pressão de gás, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.

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

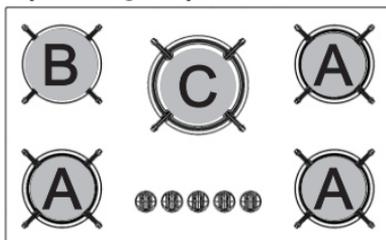



Cuidados com a panela

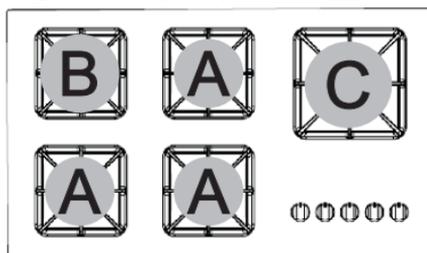
Supreme 4Q - Tripla-Chama



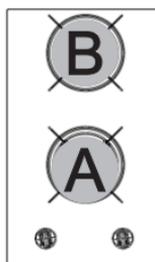
Supreme5Q - Tripla-Chama central



Diplomata 5Q - Tripla-Chama lateral

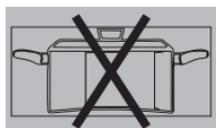


Supreme 2Q



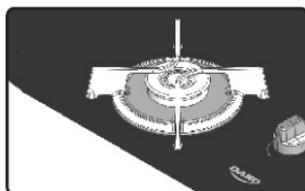
Queimador	Diâmetro da panela	Limite de carga	
A	Semi-rápido	16 a 20 cm	10 kg
B	Rápido (MC)	18 a 22 cm	13 kg
C	Tripla Chama (TC)	22 a 24 cm	14 kg

- Para menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro indicado para cada queimador;
- Posicionar a panela no centro da grade (trempe);
- Utilize apenas panelas com base plana. Panelas com base arredondada e/ou irregulares não permitem estabilidade e podem causar acidentes.
- Não utilize panelas de barro ou qualquer modo de cocção que possa gerar uma alta concentração de calor ou peso sobre a mesa.



Posição correta das trempes (Grades)

- Seu fogão de mesa possui grades (Trempe) individuais.
- As grades podem ser removidas para permitir uma limpeza mais eficaz e podem ser lavadas em lava-louças.
- Ao reposicionar as grades no fogão, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente. Isto evita que a mesa de vidro do fogão seja riscada e garante maior estabilidade para as grades.



Problemas no fogão

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

Causa	Problema			
	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as painelas	Chama baixa ou apagando
O gás está no fim				
Os queimadores estão sujos ou molhados				
O registro do gás está fechado				
O registro do gás está com data de validade vencida				
Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados				
Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos				
O fogão não está ligado à tomada / a tomada não está energizada				
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas				
Há corrente de ar na direção do fogão				
LEGENDA	SIM	NÃO		

Obs.: Antes de acender o queimador Tripla Chama certifique-se de que os espalhadores estejam bem encaixados para evitar o empenamento da base.



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

O fabricante não se responsabiliza pelo mau uso do produto ou a sua utilização em desacordo com as instruções prevista no presente manual.



Limpeza e Manutenção

- Antes de iniciar a limpeza do fogão de mesa, retire o plugue da tomada elétrica e deixe-o esfriar. Para a limpeza das partes esmaltadas e de vidro, use um material não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de vidro, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio;
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão de mesa;
- A limpeza da base dos queimadores e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água e sabão/detergente neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, certifique-se que todos espalhadores estão completamente limpos e secos;
- Os espalhadores poderão apresentar alterações na cor proveniente do uso normal do produto. Estas alterações não influenciam no desempenho o 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 dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornando a limpeza muito difícil;

- Nunca deixe peças dos queimadores de molho em vinagre ou limão;
- Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois isto pode causar empenamento pelo choque térmico;
- Conserve os eletrodos de acendimento dos queimadores limpos. Realize a limpeza periodicamente, sempre após o resfriamento do produto, caso contrário poderá ocorrer a quebra;
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho;
- Recomenda-se que limpe a mesa do fogão de mesa regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la;
- Retire as trepres (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- Utilize sabão neutro e espalhe com um pano limpo e seco ou com papel toalha, em seguida limpe com um pano úmido, seque com um pano limpo e seco, ou com a parte macia da esponja;
- Evite derramar líquidos;
- Cuidado com as trepres de ferro fundido. Nunca as deixe cair, pois poderão ser danificadas seriamente;
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro ou que 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, isso poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra;
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos ou criação de crostas de resíduos;
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo) para remover alguma sujeira impregnada;
- Não utilizar a mesa de vidro como uma superfície de corte;
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da mesa, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.



Atenção: Não utilize máquina de limpeza a vapor.

Especificações Técnicas

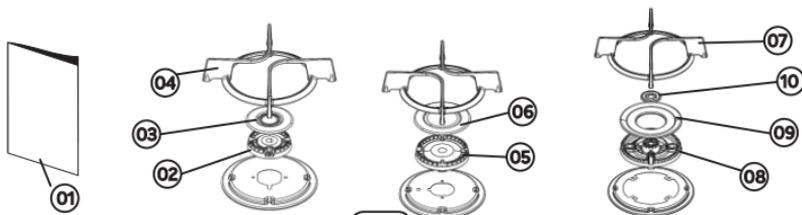
Dimensões	Modelos			
	Supreme 2Q	Supreme 4Q Tripla Chama	Supreme 5Q Tripla Chama	Diplomata Tripla Chama Lateral
Largura (cm)	30,0	58,0	73,5	86,0
Altura (cm)	13,0	12,0	12,0	16,0
Profundidade (cm)	51,0	46,0	46,0	51,0
Peso (kg)	4,9	8,5	10,3	15,2

* Medida entre a base da cuba e extremidade superior da trempa

Potência dos queimadores		
Cooktop Supreme	GLP	GN
Queimador Semi Rápido	1,65 kW	1,49 kW
Queimador Tripla Chama	3,25 kW	2,93 kW
Queimador Rápido	2,85 kW	2,55 kW

Potência dos queimadores		
Cooktop Diplomata	GLP	GN
Queimador Semi Rápido	1,70 kW	1,87 kW
Queimador Tripla Chama	3,30 kW	3,45 kW
Queimador Rápido	3,00 kW	3,00 kW

Acessórios



Item	Modelo	Supreme			Diplomata
		COOKTOP 2Q	COOKTOP 4Q TC	COOKTOP 5Q TC	COOKTOP 5Q TC
01	Manual de instruções	1	1	1	1
02	Queimador semi-rápido	1	3	3	3
03	Espalha chama semi-rápido	1	3	3	3
04	Trempe individual	2	3	4	4
05	Queimador rápido	1	-	1	1
06	Espalha chama rápido	1	-	1	1
07	Trempe Tripla Chama	-	1	1	1
08	Queimador tripla chama	-	1	1	1
09	Espalha chama externo tripla chama	-	1	1	1
10	Espalha chama interno tripla chama	-	1	1	1

Certificado de Garantia

A ATLAS INDUSTRIA DE 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 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 8.708 de 11 de setembro de 1990.

1.1 Atenção:

Os fogões de mesa 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 telefone 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, 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 de mesa;
- 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.

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).

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, são 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 ww.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)

