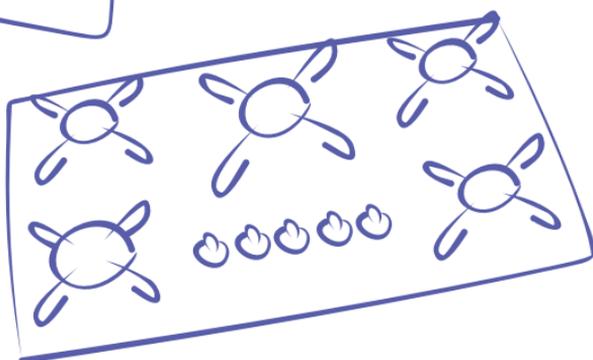
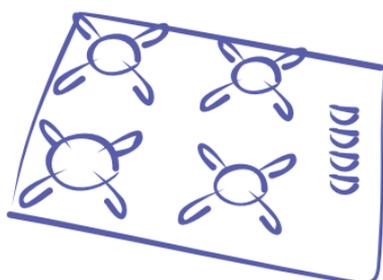




Manual do Consumidor Fogões de Mesa



Manual do Consumidor

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

Atendimento Online Dako:
www.dako.com.br

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.

Índice

01. Conheça seu fogão de mesa

- 01. COOKTOP 4 e 5Q
- 01. COOKTOP 4 e 5Q - Tripla Chama

01. Tabela de produtos

02. Instalação

- 02. Instalação do gás
- 02. Instalação elétrica

03. Instalação em móveis e balcões

- 03. Montagem sobre o balcão com forno

04. Funcionamento

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

04. Instruções de segurança

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

06. Problemas no fogão

06. Limpeza e manutenção

- 06. Limpeza da mesa

07. Especificações técnicas

07. Diagrama de ligação dos fogões

07. Potência dos queimadores

08. Acessórios

08. Certificado de garantia

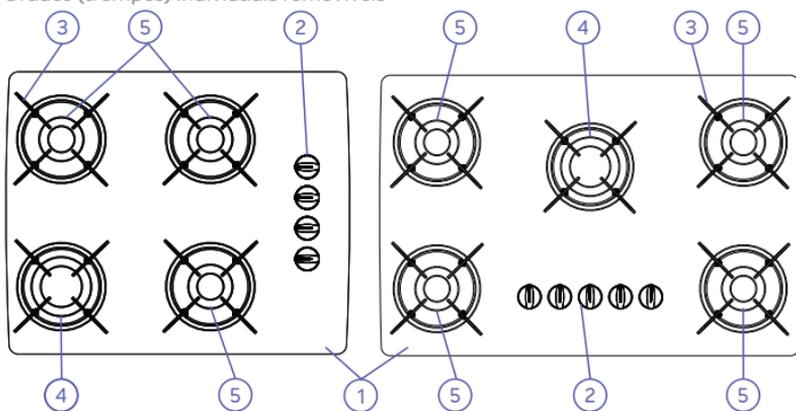


Ainda
melhor.

Conheça seu fogão de mesa

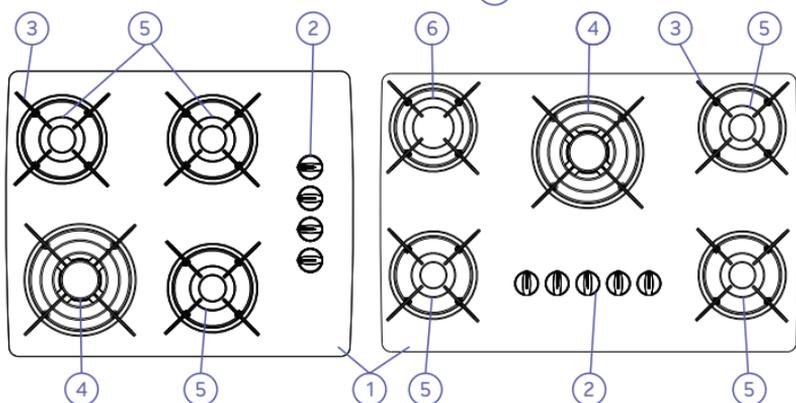
COOKTOP 4 e 5Q

- ① Mesa de vidro temperado
- ② Botões de comando removíveis
- ③ Grades (trempes) individuais removíveis
- ④ Queimador rápido
- ⑤ Queimador semi-rápido



COOKTOP 4 e 5Q - Tripla Chama

- ① Mesa de vidro temperado
- ② Botões de comando removíveis
- ③ Grades (trempes) individuais removíveis
- ④ Queimador Tripla Chama
- ⑤ Queimador semi-rápido
- ⑥ Queimador rápido



Obs.: Imagens ilustrativas

Tabela de produtos

Características	Modelos				
	DC4VAZ-PSO	DC5VAZ-PSO	DC5VAZ-PTO	DC4VTZ-PSO	DC5VTZ-PSO
Acendimento super automático					
Mesa de vidro temperado					
Queimador rápido					
Queimador semi-rápido					
Queimador Tripla Chama					
Trempe individuais de ferro fundido					
Trempe individuais de arame esmaltado					

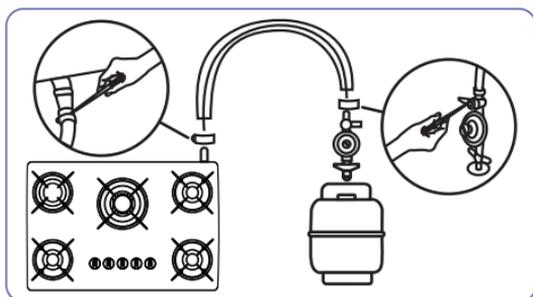
Instalação

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

Instalação do gás

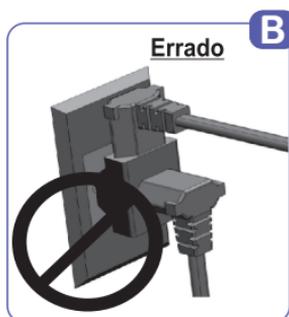
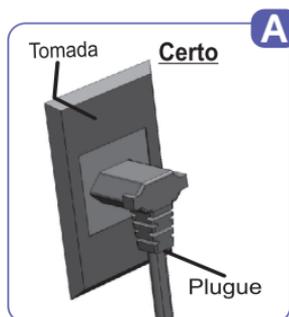
- Os fogões DAKO são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado (GLP). Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme esta informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) antes de utilizar o produto. Este serviço 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.

- Utilize na ligação do gás:**
 - Mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela, conforme NBR 8613;
 - Abraçadeiras (Fixar a mangueira no tubo de gás no fogão e no regulador de pressão);
 - Regulador de pressão, com a gravação NBR 8473;
 - Observe se o regulador e a mangueira de PVC estão dentro do prazo de validade.
 - Se a temperatura onde for instalado o produto apresente temperaturas superior a 60°C, recomenda-se o uso de uma mangueira metálica flexível (NBR 14177) e adaptadores adequados a mesma.



Instalação elétrica

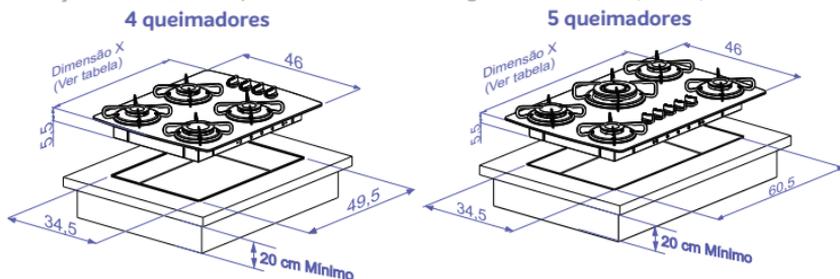
- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um electricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou Benjamins (Fig. A e B).
- De acordo com a norma ABNT – NBR IEC 60335 (Associação Brasileira de Normas Técnicas), todo aparelho eletrodoméstico produzido e comercializado no Brasil após 01/01/2014 deverá ter cabo com *plug* elétrico de três pinos (Fig. C). É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado DAKO, ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- A rede elétrica do acendimento automático é bivolt automático 127 V – 220 V.



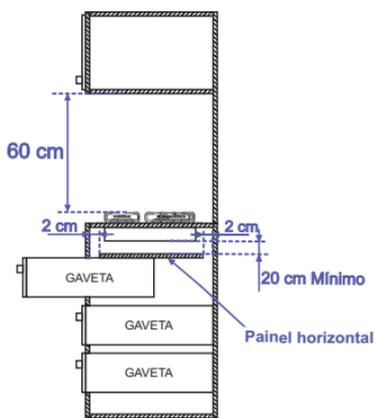
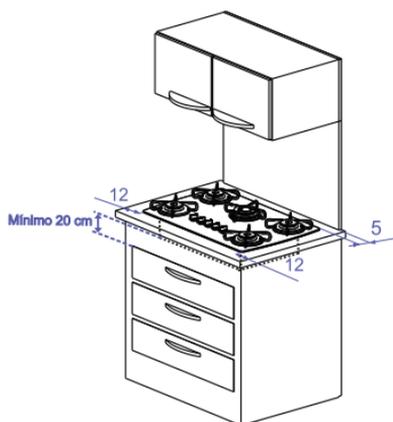
Instalação em móveis e balcões

Deixe um espaço livre de 60 a 90 cm 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):



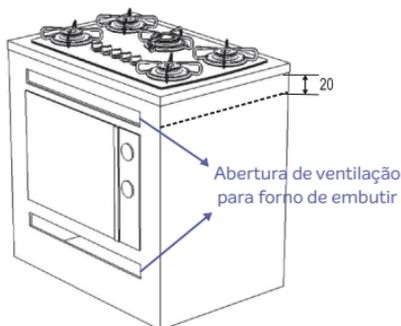
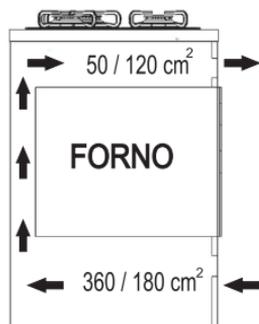
	Modelo				
	DC4VAZ-PS0	DC4VTZ-PS0	DC5VAZ-PS0	DC5VAZ-PT0	DC5VTZ-PT0
Dimensão X (cm)	55,5	59,6	68,5	68,5	68,5



- NOTA:**
- Coloque o cordão selador nas bordas do alojamento, entre a mesa do fogão e a superfície do móvel;
 - Recomendamos a utilização do 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. Recomendamos um espaçamento de 20 cm abaixo do fundo do fogão. Deixar entrada e saída de ar quando seu fogão for instalado sobre forno como mostram os desenhos.



- NOTA:**
- Não permita contato entre as partes quentes do produto;
 - Recomendamos a utilização do painel horizontal na instalação do produto, respeitando as dimensões informadas.

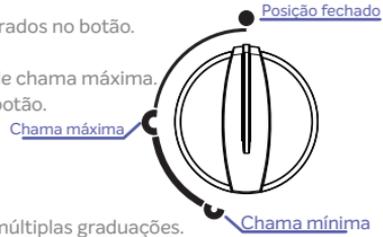
Funcionamento

Acendimento dos queimadores

O comando da ligação e o dispositivo de segurança estão concentrados 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

- O fogão 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.
- A temperatura perto dos queimadores da mesa é alta e pode causar queimaduras.
- 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.
- Ao utilizar óleo ou gordura em frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa.
- 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Caso a gordura ou óleo se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente, ela se espalha podendo causar queimaduras.
- Retire todos os plásticos e fitas adesivas que protegem seu fogão.



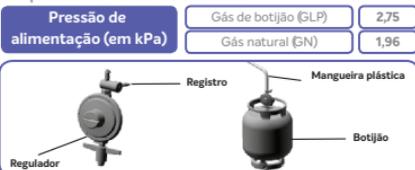
Atenção: Se a superfície da mesa estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.



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

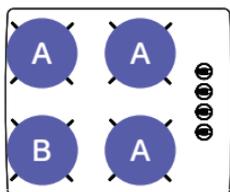
Cuidados com o gás

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão.
- 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;
 - Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize.
- 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.

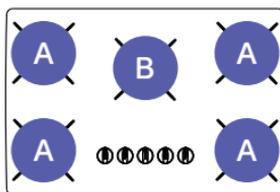


Cuidados com a panela

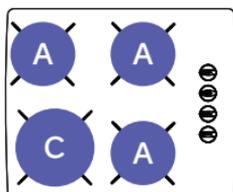
Cooktop 4Q
DC4VAZ-PS0



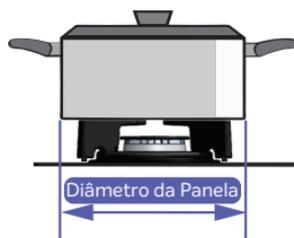
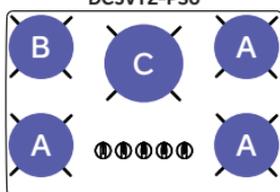
Cooktop 5Q 3.000 W
DC5VAZ-PS0



Cooktop 4Q - TC
DC4VTZ-PS0

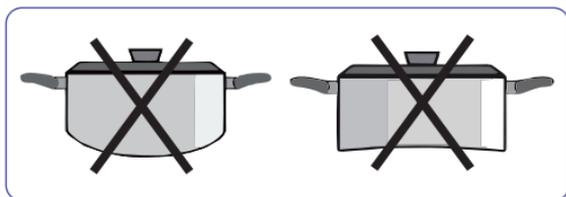


Cooktop 5Q - TC
DC5VAZ-PT0
DC5VTZ-PS0



Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Semi-rápido	16 a 20 cm	10 kg
B	Rápido	18 a 22 cm	13 kg
C	Tripla Chama	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 trempe (grade);
- Utilize apenas panelas com base plana, panelas com base arredondada e/ou irregulares não permitem estabilidade.



Posição correta das grades (Trepes)

- Seu fogão possui grades (Trepes) 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 foão seja riscada e garante maior estabilidade para as grades.



Problemas no fogão

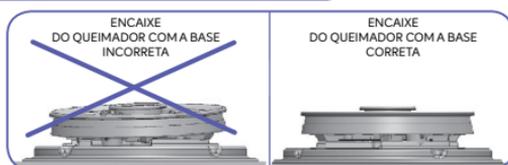
Antes de chamar o Serviço Autorizado faça as seguintes verificações seguindo a tabela abaixo:

Causa	Problema			
	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as panelas	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				

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.



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



Fabricante não se responsabiliza pelo mau uso.

Limpeza e Manutenção

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica. Para a limpeza das partes esmaltadas e de vidro, use um pano umedecido ou esponja 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, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.
- A limpeza da base dos Queimadores, Espalhadores e Trepes devem ser realizadas periodicamente e sempre após o uso do produto (após resfriamento), utilizando água morna, sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Após a limpeza, antes de recolocá-los em seus devidos lugares, enxugue-os bem, verifique se todos os queimadores e espalhadores ficaram limpos e secos e certifique-se de que estejam todos bem encaixados. Logo após acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa. A secagem completa das trempes evita a oxidação.
- 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 prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 minutos. Nunca deixe 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 os queimadores ou prejudicar seu desempenho.
- Recomendamos que limpe a mesa do fogão regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la;
- Antes de efetuar a limpeza, desligue seu produto da rede elétrica;
- Retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa de vidro fria;
- Utilize sabão neutro e espalhe com um pano limpo e seco ou com papel toalha;
- Em seguida limpe com um pano úmido e seque com um pano limpo e seco, ou com a parte macia da esponja;
- Evite derramar líquidos;



- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada;
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, pois a mesma poderá quebrar;
- Não utilize a mesa de vidro como uma superfície de corte;



Atenção: Não utilize máquina de limpeza a vapor.



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

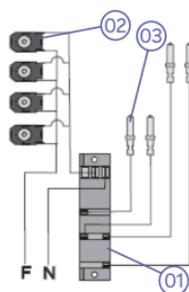
Especificações Técnicas

Dimensões	Modelo				
	DC4VAZ-PSO	DC5VAZ-PSO	DC5VAZ-PTO	DC4VTZ-PSO	DC5VTZ-PSO
Largura (cm)	55,5	68,5	68,5	59,6	68,5
Altura (cm) *	10,6	10,6	11,7	11,8	11,8
Profundidade (cm)	46,0	46,0	46,0	46,0	46,0
Peso (kg)	7,3	9,1	9,6	10,4	12,2

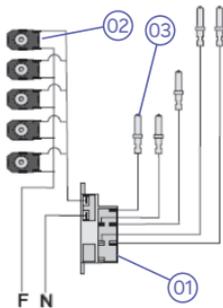
* Medida entre a base da cuba e extremidade superior da trempe

Diagrama de ligação dos fogões

Fogões 4 Queimadores



Fogões 5 Queimadores



Potência dos queimadores

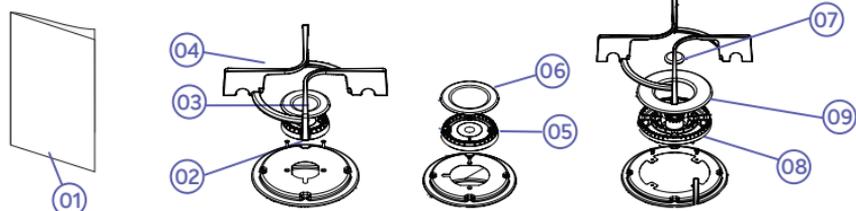
	GLP	GN
Queimador Semirrápido	1,7 kW	1,6 kW
Queimador Tripla Chama	3,3 kW	3 kW
Queimador Rápido	3 kW	2,8 kW

01 - Usina

02 - Interruptores

03 - Eletrodos

Acessórios



Quantidade

Item	Descrição	Quantidade			
		COOK TOP 4Q	COOK TOP 5Q	COOK TOP 4Q TC	COOK TOP 5Q TC
01	Manual de instruções	1	1	1	1
02	Queimador semi-rápido	3	4	3	3
03	Espalha chama semi-rápido	3	4	3	3
04	Trempe individual	4	5	4	5
05	Queimador rápido	1	1		1
06	Espalha chama rápido	1	1		1
07	Espalha chama interno tripla chama			1	1
08	Queimador tripla chama			1	1
09	Espalha chama externo tripla chama			1	1

Certificado de Garantia

A DAKO ELETRODOMÉSTICOS 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 conseqüentemente 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) para solicitar a conversão do gás antes da instalação. A primeira conversão é concedida gratuitamente, desde que realizada no prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias, contados da emissão da Nota Fiscal. A cobertura compreende somente as modificações necessárias para transformação do fogão, qual seja apenas a troca dos injetores de gás.

A DAKO não se responsabiliza pelos custos relativos às peças e/ou componentes extras como regulador de pressão, mangueiras, conexões, braçadeiras, mão-de-obra, materiais, adaptações necessárias à preparação do local ou a instalação do produto.

2.0 Garantia contratual

A Garantia Contratual de 275 (duzentos e setenta e cinco) dias é exclusivamente concedida pela confiança que a empresa possui na qualidade de seus produtos, iniciando-se após o decurso dos 90 (noventa) dias iniciais da Garantia Legal.

Dentro da Garantia Contratual os atendimentos para os DEFEITOS FUNCIONAIS serão efetuados mediante apresentação de Nota Fiscal de compra juntamente com este certificado de garantia.

Assim, as CONDIÇÕES abaixo merecem ATENÇÃO para que haja a correta utilização desta garantia:

3.0 Garantia contratual não cobre:

Decorrido o prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias não serão cobertos:

- 3.1 Reposição de vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;
- 3.2 Despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos no serviço autorizado;
- 3.3 Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do fogão decorrentes da falta de limpeza e excessos de resíduos, uma vez que são ocasionados por culpa exclusiva do consumidor.
- 3.4 Chamados relacionados a orientação de uso do eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, será realizada a cobrança da visita técnica;

4.0 Extinção de garantia

Extingue-se a garantia do produto quando:

- 4.1 For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 4.2 Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;
- 4.3 Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;
- 4.4 Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela DAKO.
- 4.5 Apresentar sinais de ter sido violado;
- 4.6 Ações de agentes da natureza;
- 4.7 Caso acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 4.8 Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 4.9 Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;
- 4.10 Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como NAFTA e ou Gás Natural, por pessoa ou empresa não credenciada pela DAKO;
- 4.11 Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc;
- 4.12 Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;
- 4.13 Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, existência de objetos estranhos em seu interior, bem como decorrentes da ação de animais (insetos ou roedores).
- 4.14 Se constatados defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário, com exceção dos defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- 4.15 Problemas de oxidação/ferrugem causados devido da instalação em regiões litorâneas, exposição a produtos químicos, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo e a utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

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, 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 ELETRODOMÉSTICOS 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)

