

NÃO LIBERADO

COR/ PANTONE
Cinza: C:0 / M:0 / Y:0 / K:60
Roxo: C:75 / M:70 / Y:0 / K:0 - Pantone Solid Coated: 7669 C

IE	REV.	DESCRIÇÃO	DATA	REVISOR

TABELA DE REVISÕES

ATLAS ELETRODOMÉSTICOS

DESCRIÇÃO: MANUAL INSTRUCAO COOKTOP OEM 21

CÓDIGO:	REVISÃO:	ESCALA:	UNIDADE:	TOL. GERAL:
XXXX	01	1:1	mm	± 3

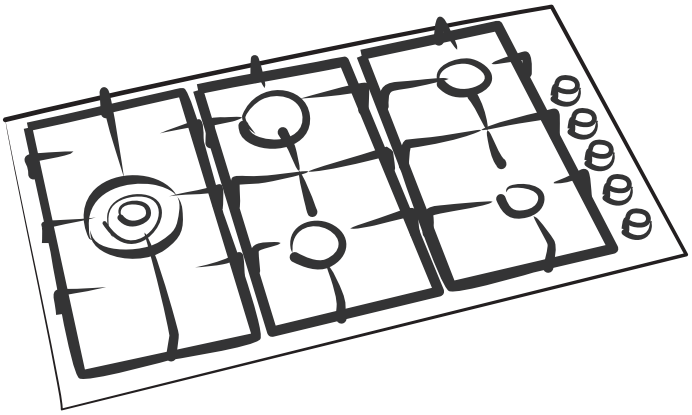
MODELO:	GRAMATURA:	PROJETISTA:
Livreto	63 g/m²	Italo Peres

TIPO DO PAPEL:	TIPO DE IMPRESSÃO:	DATA:
Off Set	Off Set	18/06/2021

Personalizado

DAKO

DIPLOMATA | *Gourmet*



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 e para auxiliar na sua instalação, no uso diário e na sua segurança desenvolvemos este manual aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico. Este manual contem as 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.

ÍNDICE

01. Instruções de segurança
02. Característica
02. Componentes do produto
03. Instalação
03. Instalação elétrica
03. Instalação do gás
04. Instalação em móveis e balcões
04. Montagem sobre o balcão com forno
05. Funcionamento
05. Acendimento dos queimadores
05. Controle gradual da chama
05. Queimador mini Wok
06. Limpeza e manutenção
05. Cuidados Gerais
06. Limpeza da mesa
06. Cuidados com a trempe
07. Soluções para problemas comuns
08. Especificações técnicas
09. Descarte responsável do produto
10. Certificado de garantia

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

⚠ CUIDADO: Partes acessíveis podem tornar-se quentes quando estão em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas. Além disso, recomenda-se que, as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

⚠ CUIDADO: Ao 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: 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.

- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (trempe) do cooktop com os cabos virados para dentro. Isto ajuda a evitar que as crianças os puxem;
- Mantenha as crianças longe do cooktop quando ele estiver em funcionamento ou logo após o seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa é extremamente alta e pode causar queimaduras;
- Não utilizar papel alumínio para proteger a mesa inox, pois este procedimento pode prejudicar o funcionamento dos eletrodos e o desvio de gás vindo do injetor, fazendo com que o gás se espalhe por baixo da mesa e ocasione explosões ou incêndios.
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos ou criação de crostas de resíduos;
- Não toque nos eletrodos devido à possibilidade de choque elétrico;
- Se os queimadores da mesa não acenderem, gire o manípulo para a posição fechada, aguarde 1 (um) minuto e tente novamente;

- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os manípulos estão na posição fechada;
- Use sempre regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência desta ferramenta irá causar excesso de pressão e vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás;

Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para a sua segurança, tome as seguintes providências:

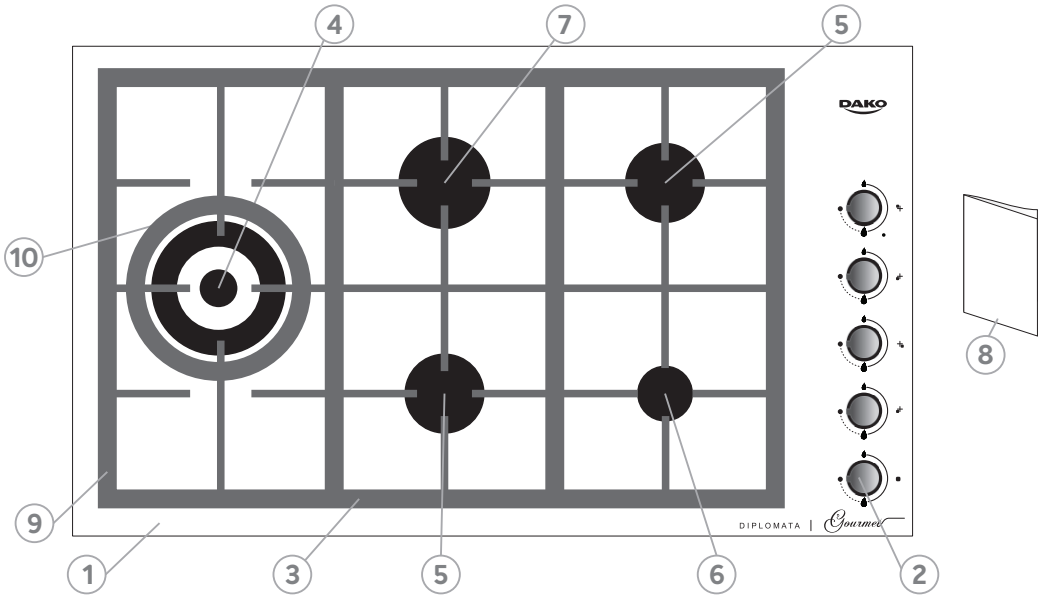
- Feche o regulador de pressão de gás do botijão;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Não mexa em interruptores elétricos;
- Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.

LEMBRE-SE

- Nunca usar chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás na instalação, pois podem causar incêndios;
- Caso haja vazamento no cooktop, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento ao consumidor;
- Para sua segurança, mantenha sempre o regulador de pressão fechado quando não estiver usando o cooktop;
- Acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamento na instalação.

CARACTERÍSTICAS

Componentes do produto

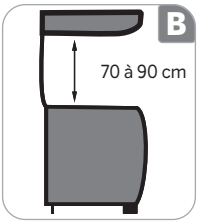


	Descrição	Quantidade
1	Mesa de inox	1
2	Botões de comando removíveis	5
3	Grades (trempes) duplas de Ferro Fundido removíveis	2
4	Queimador mini wok	1
5	Queimador semi-rápido	2
6	Queimador Auxiliar	1

	Descrição	Quantidade
7	Queimador Rápido	1
8	Manual de instrução	1
9	Grade (trempe) individual de Ferro Fundido removíveis	1
10	Suporte para panela	1

INSTALAÇÃO

- Antes de instalar seu cooktop, confira o tipo de gás utilizado na sua residência. Os cooktops DAKO são produzidos originalmente para uso com GLP (Gás Liquefeito de Petróleo);
- Retire todas as embalagens de papelão, plástico e EPS (isopor) que vierem junto com o produto. Se o produto tiver mesa de inox, a película de plástico contida na mesa deve ser removida;
- Deixe um espaço livre de no mínimo 70 (setenta) centímetros entre a mesa do Cooktop e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do cooktop (Fig. B);
- Certifique-se que todos os queimadores estejam corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho;
- Seu Cooktop deve ser instalado em ambientes arejados, porém sem a passagem de correntes de ar;
- Mantenha distante de seu cooktop materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc).



Instalação elétrica

ATENÇÃO: Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituindo pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado.

- Utilize pontos exclusivos de energia (Fig. C). Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins" (Fig. C). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado.

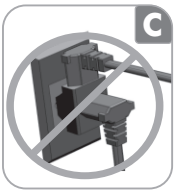
O plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o padrão estabelecido pela norma ABNT NBR 14136.

Obs.: A remoção do pino de aterramento (Fig. D) implica na perda da garantia contratual.

Nunca deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão.

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

Para GLP utilize cilindro de gás P13







Instalação do gás

Alimentação por Gás Natural (GN)

- Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme esta informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando www.atlas.ind.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor através do 0800.707.1696 antes de utilizar o produto. Este serviço de conversão compreende exclusivamente a troca de itens do cooktop, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação na rede de gás de sua residência.

Alimentação por Gás Liquefeito de Petróleo (GLP)

- Há duas formas para realizar a ligação do gás ao seu cooktop; uma específica para instalação de produtos de embutir e cooktops ou quando há a necessidade de cruzar a mangueira de alimentação de gás por trás do produto, e outra que abrange o aparelho de piso e que não há a necessidade de cruzar a mangueira de alimentação de gás por trás do fogão.

Instalação em produtos que a mangueira cruza a parte traseira do produto, fogões de embutir ou cooktops

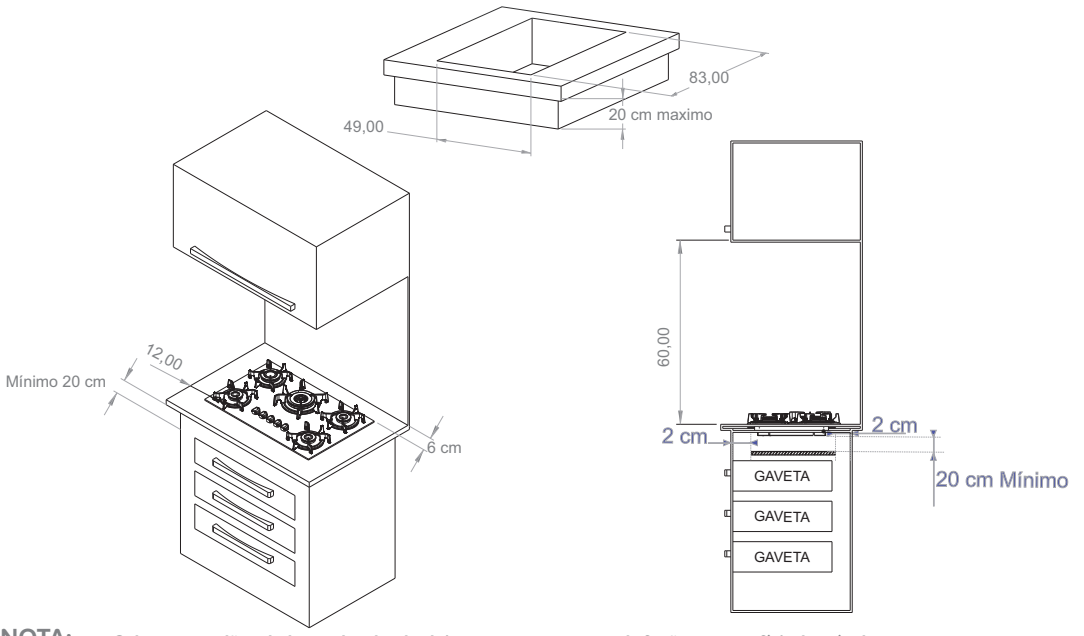
- Neste caso é obrigatório o uso de mangueira metálica flexível conforme NBR 14177. A substituição desse item por uma mangueira de plástico PVC pode acarretar vazamentos de gás.

CUIDADO: **Algumas mangueiras parecem ser totalmente metálicas, mas são mangueiras de plástico revestidas por metal, não recomendamos o uso desse tipo de mangueira (Fig. F)**

INSTALAÇÃO EM MOVEIS E BALCÕES

Os fogões de mesa DAKO são projetados para serem embutidos em móveis de cozinha ou tampo de granito, mármore ou aço inoxidável. **As ilustrações a seguir exemplificam as dimensões necessárias dos nichos para instalação do produto, o produto presente nessas imagens e meramente ilustrativo. Os nichos de instalação devem conter as seguintes dimensões (em cenímetros):**

Dimensões do Nicho

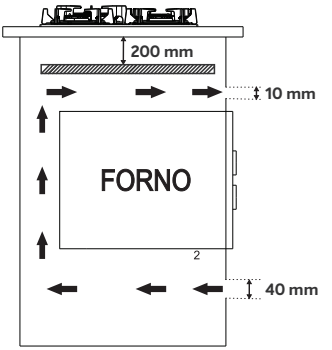


NOTA:
- **Coloque o cordão selador nas bordas do alojamento, entre a mesa do fogão e a superfície do móvel;**
- **Recomendamos a utilização do painel horizontal na instalação do produto, respeitando as dimensões informadas.**

Montagem sobre o balcão com forno

Tomar cuidado para não haver contato com as partes quentes do produto. Recomendamos um espaçamento de 20 cm (vinte centímetros) abaixo do fundo do cooktop. Deixar entrada e saída de ar quando seu cooktop for instalado sobre forno como mostram os desenhos.



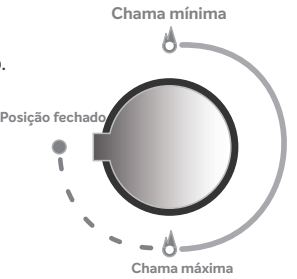


NOTA:
- **Não permita contato entre as partes quentes do produto;**
- **Recomendamos a utilização do painel horizontal na instalação do produto, respeitando as dimensões informadas.**

FUNCIONAMENTO

Acendimento dos queimadores

Nos queimadores com termopar, em caso de derramamento de líquido em cima do queimador, um sistema de segurança entrará en funcionamento e cortará a alimentação de gás.
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 - Mantenha o botão pressionado por 3 (três) a 5 (Cinco) segundos para que o sistema de segurança entre em funcionamento.
3 -Caso a chama não permaneça acesa, pressione novamente o botão e repita o processo.
4 - Regule a chama de acordo com a necessidade.

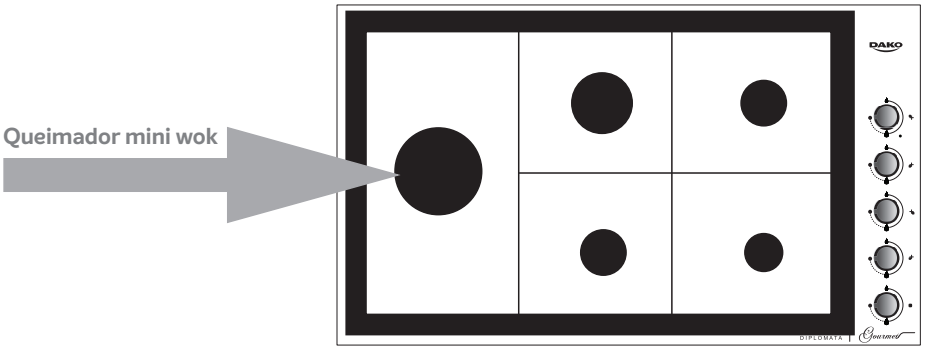


Controle gradual da chama

- 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.

Queimador dupla chama

Este queimador é caracterizado pelos 02 (dois) anéis de chamas, os quais possibilitam eficiência e rapidez na preparação de alimentos e na economia de gás. Quando o queimador dupla chama estiver em funcionamento, acompanhe o cozimento para que não ocorra a queima dos alimentos.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: Não utilize máquina de limpeza a vapor para limpar seu cooktop.

Cuidados gerais

Antes de iniciar qualquer limpeza ou manutenção do cooktop, retire o produto da tomada e certifique-se que ele não esteja quente;

Para a limpeza de seu cooktop utilize os seguintes itens de limpeza: pano macio, água, sabão ou detergente neutro;

Para maior longevidade de seu produto, siga as instruções de limpeza abaixo;

- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo) para remover alguma sujeira impregnada;
- Para lavar os queimadores utilize os itens de limpeza anteriormente citados nesse manual. Lembre-se de enxaguá-los completamente após o procedimento de limpeza;
- A imersão dos queimadores ainda quentes na água fria, poderá provocar o seu empenamento;
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos bicos injetores de gás;
- 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;
- Evite o acúmulo de sujeira em seu cooktop, isso dificultará a limpeza e pode acarretar no surgimento de manchas;
- Conserve os eletrodos dos queimadores limpos e isentos de resíduos;

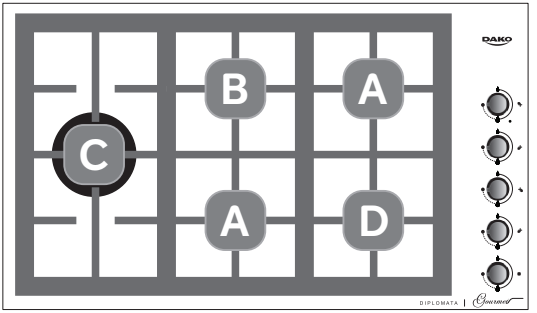
Limpeza da mesa

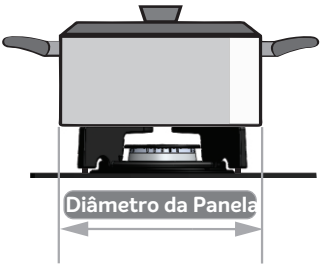
- Recomendamos que limpe a mesa do cooktop regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la;
- Retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- Utilize sabão ou detergente neutro e espalhe-o com um material não abrasivo;
- Em seguida limpe com um pano úmido ou com a parte macia da esponja e seque com um pano limpo e seco;
- Evite derramar líquidos;
- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre qualquer superfície de vidro ou de inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio;
- A limpeza dos componentes da mesa (base dos queimadores, queimadores e trempes) deve ser feita periodicamente. Após a limpeza certifique-se que os componentes estão limpos, secos e bem encaixados.

CUIDADOS COM A TREMPE

- Nas grades (trempes) da mesa é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas são causadas pelo material que se desprende do fundo da panela;
- Tenha cuidado com o manuseio das trempes de ferro fundido e as de aço esmaltado. Em caso de queda, elas poderão ser danificadas.

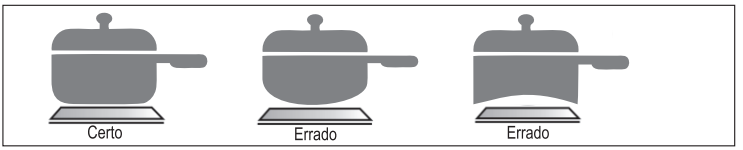
Cuidados com a panela



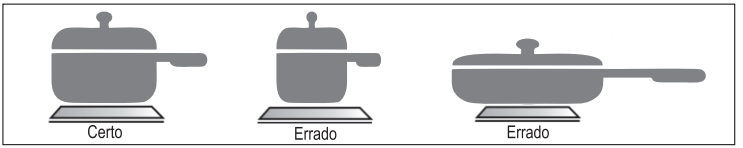


Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Semi-rápido	16 a 20 cm	10 kg
B	Rápido	18 a 22 cm	13 kg
C	Dupla chama	22 a 24 cm	14 kg
D	Auxiliar	14 a 18 cm	7,5 kg

- O diâmetro mínimo das panelas a serem usadas sobre os queimadores do cooktop é de acordo com a tabela acima para que nenhum deslocamento faça com que virem.
- Utilize apenas panelas com base plana. Não é permitido neste produto, o uso de panelas com base arredondada (concava ou convexa) e/ou irregulares, pois não permitem estabilidade, podendo provocar acidentes.
- Para panelas do tipo Wok utilize o suporte de ferro fundido em formato circular.
- Não utilizar 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 do cooktop. Essa concentração de calor e peso alto podem danificar a mesa de vidro, aumentando o risco de quebra.



Para menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com um diâmetro mais adequado para tamanho dos queimadores.



SOLUÇÕES PARA PROBLEMAS COMUNS

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

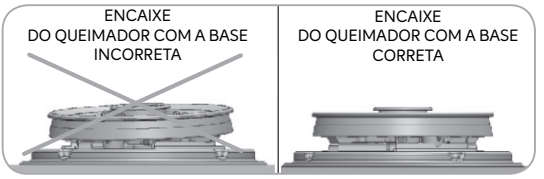
Causa	Problemas			
	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as panelas	Chama baixa ou apagando
Gás está no fim	X		X	X
Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X	X	
Registro está fechado	X			
Registro do gás está com data de validade vencida	X		X	X
Queimador/espalhador mal encaixados	X	X	X	
Os bicos dos injetores estão sujos ou obstruídos	X		X	X
O cooktop não está ligado à tomada/ tomada não energizada		X		
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X		
Há corrente de ar na direção do cooktop				X

Atenção: Muitos dos problemas de mau funcionamento do cooktop 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. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

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

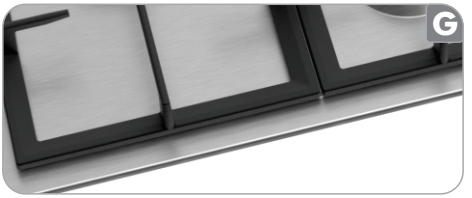


O fabricante não se responsabiliza pelo mau uso do produto ou a sua utilização em desacordo com as instruções previstas no presente manual.



Posição correta das grades (Trempes)

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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dimensões	Modelo
	Diplomata Goumet
Largura (cm)	91,0
Altura (cm) *	10,6
Profundidade (cm)	51,0
Peso (kg)	7,3

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

Potência dos queimadores

	GLP	GN
Queimador auxiliar	1,00 kW	1,00 kW
Queimador semi rápido	2,00 kW	2,00 kW
Queimador rápido	2,90 kW	2,90 kW
Queimador dupla chama	4,20 kW	4,20 kW

DESCARTE RESPONSÁVEL DE PRODUTO

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/.

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 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 cooktop DAKO são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado/botijão (GLP). Caso haja necessidade da transformação do cooktop 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 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 cooktop 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 cooktop;

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.

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 INDUSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA busca fabricar produtos com excelente padrão de qualidade, através da:

- Melhoria continua de seus produtos, processos e sistema de gestão;
- Atendendo os requisitos legais, ambientais e estatuários,
- Gerando satisfação aos seus clientes com retorno aos acionistas e;
- Valorização dos colaboradores e sociedade. (REV.00)

DAKO

Cooktop OEM - Jul/2021

FABRICADO NA TURQUIA