

Supreme Glass Embutir



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, marca que vem satisfazendo as necessidades dos consumidores desde 1950. Com design arrojado e inovador, nossos produtos são desenvolvidos pensando em você. Elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e preservação, este manual é destinado aos consumidores, vendedores de fogões

para uso doméstico e à rede de assistência técnica. A utilização dos fogões domésticos Atlas, sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade do produto, além de sua segurança. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

ÍNDICE

Índice	Pág 02	Acendimento Automático	Pág 10
Características	Pág 03	Utilização do forno	Pág 10
Instalação	Pág 03	Acendimento dos Queimadores da Mesa.	Pág 11
Opções de Nicho	Pág 04	Controle Gradual das Chamas.	Pág 11
Instalação elétrica	Pág 08	Limpeza e manutenção	Pág 11
Instalação do gás	Pág 08	Cuidados com a trempe	Pág 12
Instalação da lâmpada do forno	Pág 09	Cuidados com as painéis.	Pág 12
Instruções de segurança do forno.	Pág 09	Grades do forno	Pág 12
Cuidado com o gás	Pág 09	Instruções de segurança	Pág 13
Funcionamento	Pág 10	Potência dos queimadores	Pág 14
Forno	Pág 10	Componentes do produto.	Pág 14
Registro forno	Pág 10	Especificações técnicas.	Pág 14
Acendimento do forno	Pág 10	Resolução de problemas nos fogões	Pág 15

CARACTERÍSTICAS

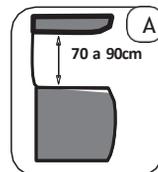
Acessórios	Modelos	Supreme Embutir 4 Queimadores	Supreme Embutir 5 Queimadores
Acendimento automático		x	x
Puxador em alumínio		x	x
Queimadores Tripla Chama			x
Grade deslizante		x	x
Mesa de vidro		x	x
Trempe de aço esmaltado		x	x
Forno limpa fácil		x	x
Lâmpada do forno		x	x
Manipuladores Removíveis		x	x

INSTALAÇÃO

Os fogões de embutir devem ser instalados seguindo as orientações da equipe técnica da Dako.

Telefone: 0800 601 0370 Site: www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor)

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar;
- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor;
- Deixe um espaço livre de no mínimo 70 (setenta) a 90 (noventa) centímetros entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. A);



Antes de ligar para o SAC, verifique:

- Se as dimensões e características do móvel estão conforme o especificado neste manual;
- A instalação elétrica;
- A posição do registro/saída de gás;
- Se possui todas as peças para instalar seu fogão;
- Prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o fogão;
- O cabo de força não deve cruzar a parte traseira do fogão;
- As dimensões são importantes para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parte do

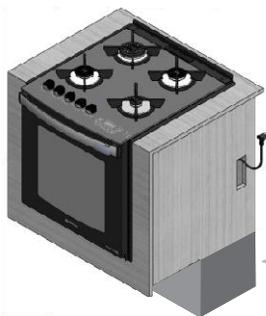
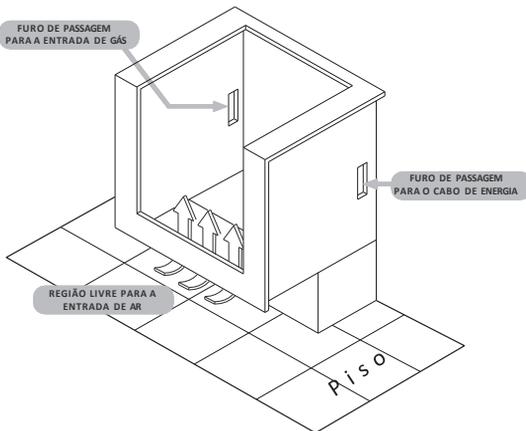
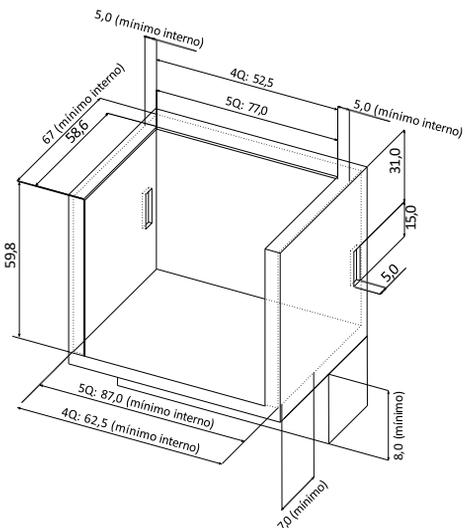
móvel e o produto;

- Siga as instruções de montagem do móvel, onde o fogão será embutido, conforme as indicações das opções de Nicho;
- Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.
- Observação: Se a instalação for feita sem o auxílio da equipe técnica da Atlas, ou fora das especificações contidas neste manual, o produto perderá a garantia (Garantia Contratual, bem como a Legal) em razão de mau uso.

Armário com base em alvenaria com rodapé recuado.

(Dimensões em centímetros)

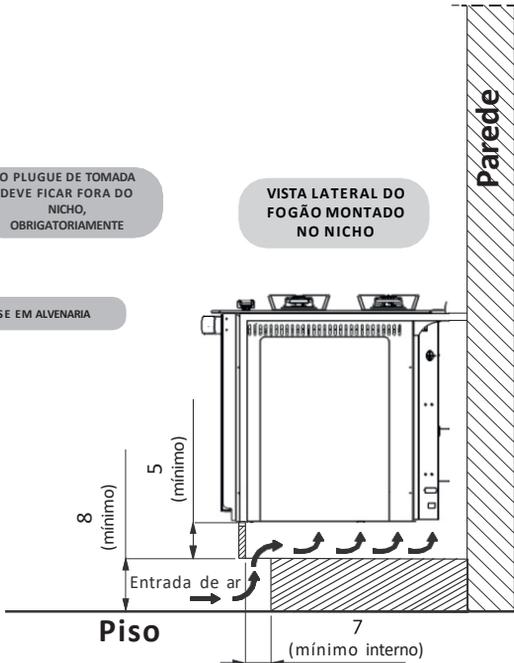
Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Essas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



O PLUGUE DE TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHO, OBRIGATORIAMENTE

BASE EM ALVENARIA

VISTA LATERAL DO FOGÃO MONTADO NO NICHO



Atenção:

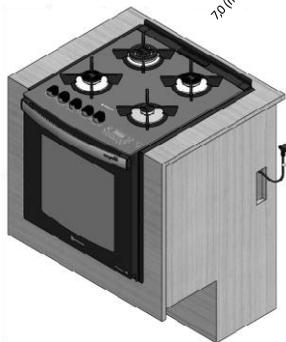
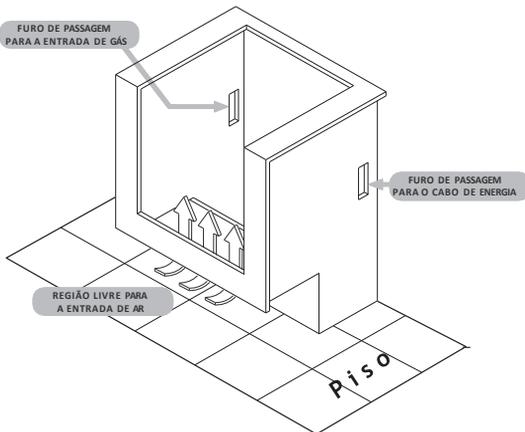
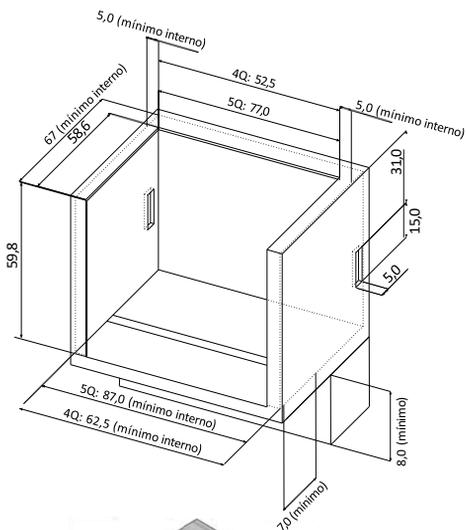
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.

ATENÇÃO!

Armário com rodapé recuado.

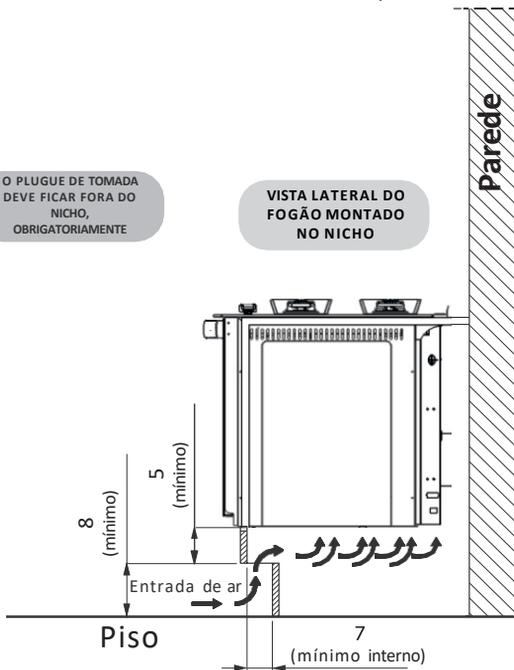
(Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Essas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



O PLUGUE DE TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHU, OBRIGATORIAMENTE

VISTA LATERAL DO FOGÃO MONTADO NO NICHU



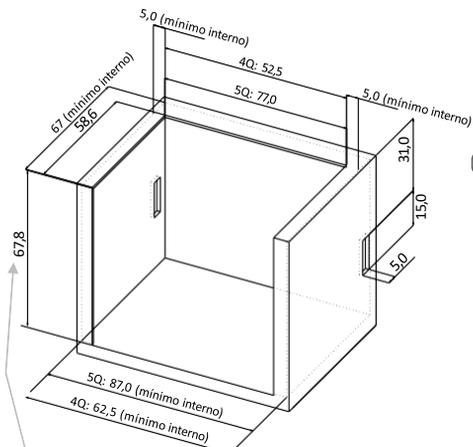
Atenção:

As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser (mínimo interno) obrigatoriamente seguidas.

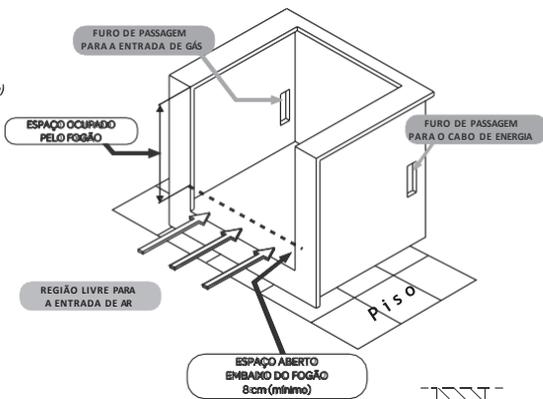
Armário sem rodapé.

(Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Essas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



Medida já contempla a abertura para entrada de ar (8cm)

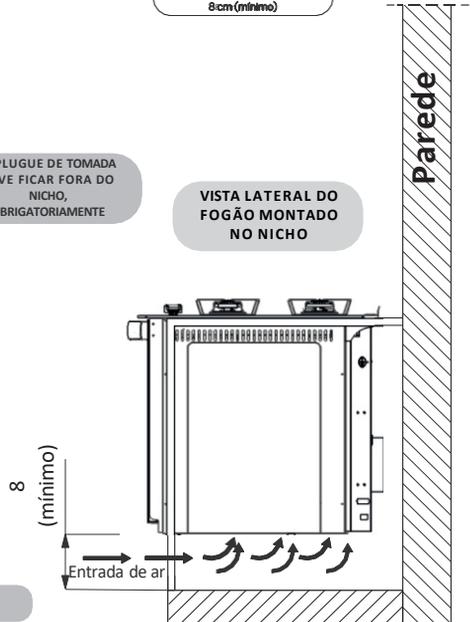


O PLUGUE DE TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHO, OBRIGATORIAMENTE

VISTA LATERAL DO FOGÃO MONTADO NO NICHO



REGIÃO LIVRE PARA A ENTRADA DE AR



Piso

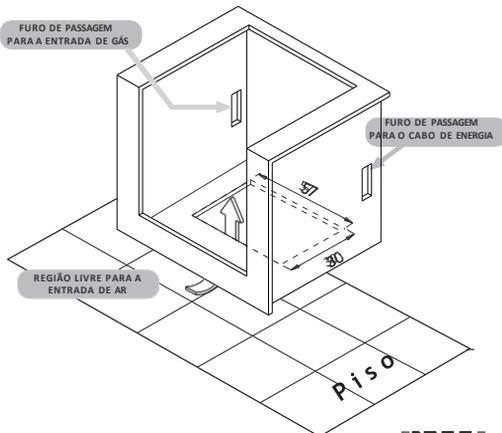
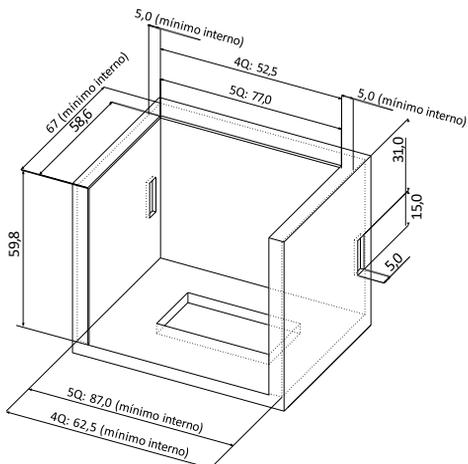
Atenção:

As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser (mínimo interno) obrigatoriamente seguidas.
A entrada de ar NÃO deve ser obstruída

Armário suspenso com abertura inferior.

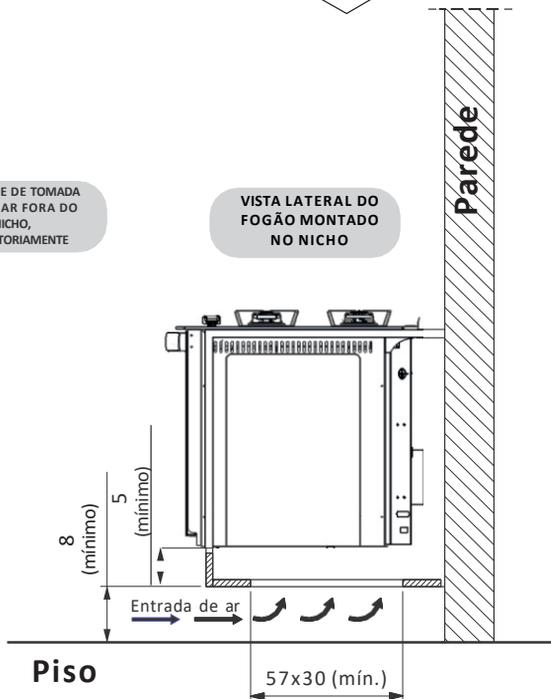
(Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Essas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



O PLUGUE DE TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHU, OBRIGATORIAMENTE

VISTA LATERAL DO FOGÃO MONTADO NO NICHU



Atenção:

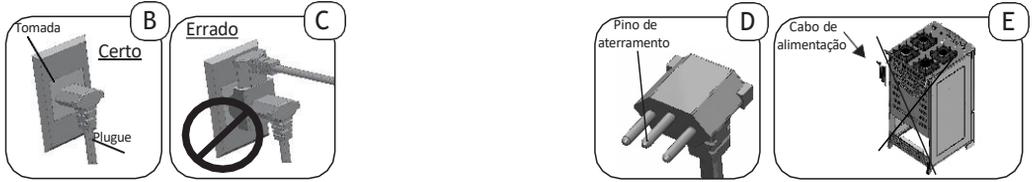
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser (mínimo interno) obrigatoriamente seguidas.

- O queimador do forno necessita de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário a abertura para entrada de ar;
- O espaço para entrada de ar não pode ser fechado;
- O registro de gás deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema;
- A instalação inadequada do produto poderá causar vazamentos e choque elétrico.

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. B, C). Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou posto de atendimento autorizado, a fim de evitar riscos;
- Certifique-se de que a tomada, onde o plugue de seu fogão for conectado, esteja ligada a um terra efetivo. O aterramento da rede
- elétrica deverá ser feito conforme a norma NBR 5410 – seção aterramento;

Obs.: A remoção do pino de aterramento (Fig. D) poderá prejudicar o desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual. Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig. E).

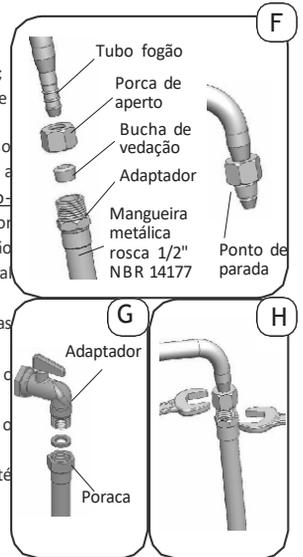


ATENÇÃO: Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deverá ser substituído por um cabo especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.

Instalação do gás

Mangueira metálica flexível (Conforme NBR 14177)

- Os fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível, conforme NBR 14177;
- A mangueira e adaptadores (buchas e anéis de vedação) não acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor em casas especializadas;
- Os fogões Atlas 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.atlas.ind.br/apoio-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 fogão, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência;
- Para instalar a mangueira metálica, siga o esquema ao lado e certifique-se que as peças estejam corretamente fixadas e sem vazamentos;
- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig. F);
- Com ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. G);
- Com ferramentas adequadas, rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. H).



Atenção: Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica (PVC) ou mangueira plástica (borracha) revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar

Tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

- Não possa fazer contato com qualquer parte móvel, por exemplo uma gaveta;
- Não passe através de qualquer área de armazenamento de alimentos, utensílios, entre outros.



Mangueira plástica revestida de metal

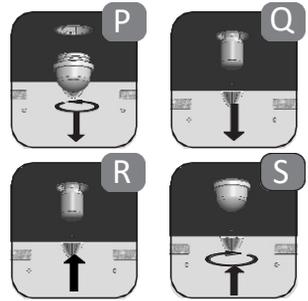
Instalação da Lâmpada do forno

Lâmpada do forno

- Junto ao produto é enviado 1(uma) lâmpada 220 V 15W (Essa lâmpada atende as duas tensões - 127V e 220V). Se sua residência possuir a tensão 127 V (cento e vinte e sete Volts), a lâmpada 220 V (duzentos e vinte Volts) ficará com pouca luminosidade, podendo ser substituída por uma lâmpada 127V (cento e vinte e sete Volts).

Instalação ou troca da lâmpada:

- Remova o plugue da tomada;
- Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário (para esquerda) até soltá-lo completamente (Fig. P);
- Remova a lâmpada a ser substituída, puxando-a para fora do soquete (Fig. Q);
- Insira a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja bem encaixada (Fig. R);
- Recoloque o protetor de vidro rosqueando-o no sentido horário (para direita) (Fig. S);
- 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

- Caso a chama do queimador do forno não acenda em 15 (quinze) segundos ou apague de forma repentina, deve-se colocar o manípulo na posição fechada e abrir a porta do forno. Ainda, para sua maior segurança, é necessário aguardar por no mínimo 1 (um) minuto para acionar o fogão novamente;
- Para acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de procedermos acendimento;
- Evite apoiar objetos sobre a porta do forno, pois ela poderá ceder e quebrar.

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.
- 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;
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize.



LEMBRE-SE

- Nunca usar chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás na instalação, pois podem causar incêndios;
- Caso haja vazamento no fogão, 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 fogão;
- Acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamento na instalação.

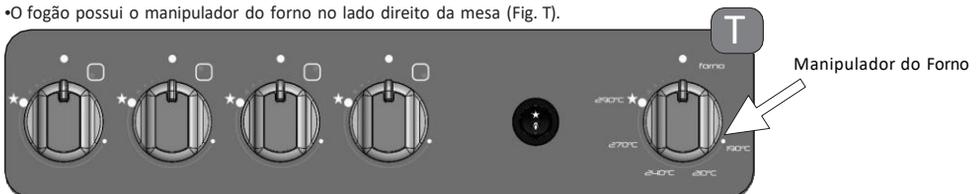
FUNCIONAMENTO

Forno

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

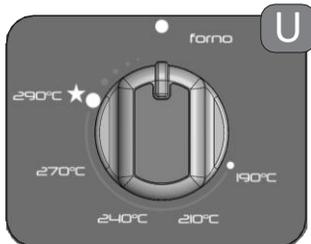
Registro do forno

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



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

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



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

Acendimento do forno

O dispositivo Válvula de Segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um dos componentes indispensáveis para o seu funcionamento. Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado contra o vidro e girado. Assim que o forno estiver aceso é necessário que o botão fique pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos, para evitar que o mesmo se apague.

Fogões com acendimento automático:

Abra parcialmente a porta do forno. Pressione e gire o botão do forno até a posição de chama máxima, acione o interruptor de acendimento e mantenha o botão do forno pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos após a chama do queimador do forno acender. Por fim, regule a potência desejada.

Utilização do forno:

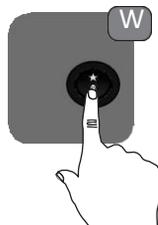
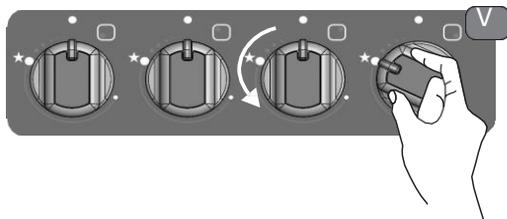
Para tirado máximo proveito do forno, siga as seguintes instruções:

- Faça um pré-aquecimento, ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento. Para fogões de 4 (quatro) queimadores, o pré-aquecimento deve ser feito por 10 (dez) minutos e para fogões de 5 (cinco) queimadores, o pré-aquecimento deve ser feito por 15 (quinze) minutos;
- Evite abrir constantemente a porta do forno;
- Acompanhe o assado através do visor do forno, com a luz interna acesa (nos modelos que possuem esse recurso), assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno, de forma que não encoste no fundo ou nas laterais do forno.

Obs.: A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.

Acendimento e regulagem dos queimadores da mesa com acendimento automático:

Pressione e gire o botão do queimador escolhido, girando para a esquerda, sentido anti-horário, até a posição alta (Fig. V) e acione o interruptor de ignição, conforme a (Fig. W), regulando a chama de acordo com a necessidade.



Controle gradual da chama

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

Fogões com acendimento automático:

Produtos com acendimento automático são bivolt 127- 220V.

Limpeza e manutenção

- Antes de iniciar qualquer limpeza ou manutenção do fogão, retire o produto da tomada e certifique-se de que ele não esteja quente;
- Para a limpeza de seu fogão, 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 por exemplo) 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;
- Aimersão 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 fogão, isso dificultará a limpeza e pode acarretar no surgimento de manchas;
- Conserve os eletrodos dos queimadores limpos e isentos de resíduos;
- Caso seu fogão seja equipado com a tampa de vidro, esta deve ser mantida sempre limpa. Remova qualquer respingo da tampa antes de sua abertura. Apenas feche a tampa de vidro após o aparelho esfriar;
- Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que as partes inferiores (próximas ao piso) de seu fogão estejam totalmente secas para evitar oxidação delas;
- Recomendamos que limpe a mesa do fogão 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 com um material não abrasivo;
- Em seguida limpe com um pano úmido 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 de que os componentes estão limpos, secos e bem encaixados.

Cuidados com as trempes

- 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 aço esmaltado. Em caso de queda, elas poderão ser danificadas.

10

CUIDADOS COMAS PANEAS

- O diâmetro mínimo das panelas, a serem usadas sobre os queimadores da mesa, é de 16cm (dezesseis centímetros) para que nenhum deslocamento faça com que virem;
- Utilize apenas panelas com base plana. Não é permitido nesse 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;
- 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 de vidro. 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 adequado para tamanho dos queimadores.

Queimador	Auxiliar	Ramal	Família	Mega Chama	Tripla Chama
Diâmetro da panela	14 a 18 cm	16 a 20 cm	18 a 22 cm	18 a 24 cm	22 a 24 cm
Limite de carga	7,5 kg	10 kg	13 kg	14 kg	14



diâmetro da panela



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.

Montagem das grades do forno

Grade Superior

- Encaixe a Grade superior (A) nas guias (B) - Fig. 01 no nível desejado.

Em seguida levante a prateleira, empurrando-a para dentro do forno para encaixar a trava, conforme Fig. 02. Grade superior pode ser trocada de nível, basta removê-la e colocá-la no nível desejado.

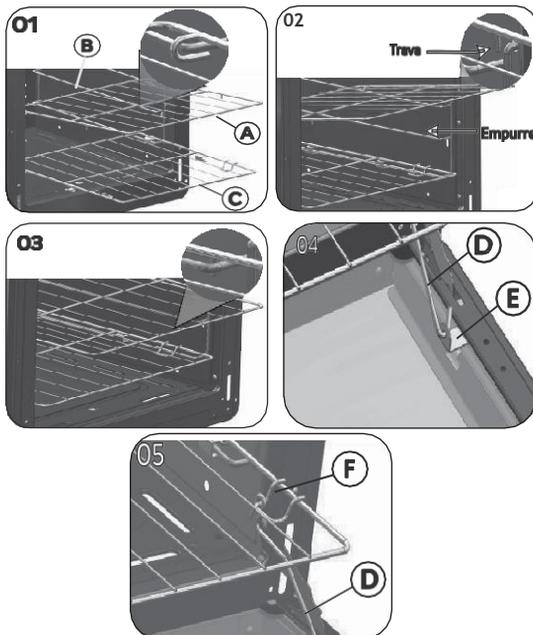
Grade Inferior

- Encaixe a Grade inferior (C) nas guias (B) no arame inferior, empurrando-a para dentro do forno Fig. 01;

- Grade inferior não pode ser trocada de nível.

Arrastadores

- Encaixe os arrastadores (D) nos suportes fixados na porta (E) Fig. 04;
- Encaixe os arrastadores (D) nos suportes da Grade Inferior (F), no segundo arame Fig. 05;
- Para remover as Grades, proceda a operação contrária.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



ATENÇÃO: Se a superfície da mesa de vidro estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques elétricos.



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



CUIDADO: Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando na quebra do vidro.



CUIDADO: Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.



CUIDADO: 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 um 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 (apoios das painéis) do fogão com os cabos virados para dentro. Isso ajudará a evitar que as crianças os puxem;
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão;
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após o seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxadores e parede externas é alta e pode causar queimaduras;
- Quando for manusear ou retirar os recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para evitar queimaduras;
- Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente dentro do forno;
- Tenha cuidado e evite derrubar objetos sobre a mesa, bem como, pancadas/batidas, principalmente em suas bordas. Tais eventos podem ocasionar a quebra da mesa de vidro;
- JAMAIS utilize a mesa de vidro como uma superfície de corte de alimentos;
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa de vidro, pois devido ao papel reter calor, poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra;
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos e a criação de crostas de resíduos, a não atenção às orientações de limpeza e conservação pode prejudicar o desempenho funcional do produto e deteriorar a estética do fogão;
- Não retire o vidro interno da porta para realizar qualquer limpeza;
- Não toque nos eletrodos devido à possibilidade de choque elétrico;
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno;
- Caso os queimadores da mesa não acendam, 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 dessa ferramenta irá causar excesso de pressão e vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.

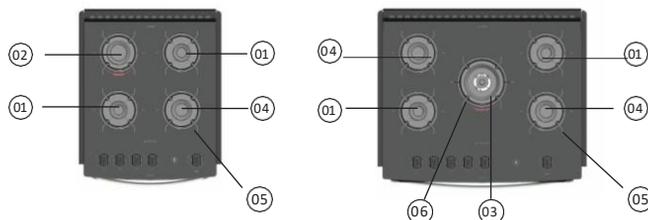
Potência dos queimadores

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	3,0kW
Queimador Megachama	3,0 kW	2,7 kW
Queimador Forno 4Q	2,0 kW	1,8 kW
Queimador Forno 5Q	2,65 kW	2,65 kW

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

Para GLP utilize cilindro de gás P13

Componentes do produto



- 1 - Queimador Ramal
- 2 - Queimador Megachama
- 03 - Queimador Tripla Chama
- 4 - Queimador Família
- 5 - Trempe de chapa (lateral)
- 06 - Trempe de chapa (central)
- 07 - Manual do Consumidor



Especificações técnicas

Modelos	Largura (cm)	Altura (cm)	Profundidade (cm)	Volume forno (L)	Peso (kg)
Fogão gás 4Q Supreme Glass Embutir	55,5	64,0	65,0	60,0	26,5
Fogão gás 5Q Supreme Glass Embutir	80,0	68,2	65,0	100	36,5

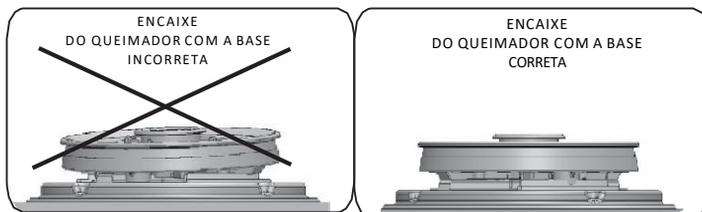
Resolução de problemas nos fogões

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	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		
As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas		X		
Há corrente de ar na direção do fogão				X

Obs.: Antes de acender o queimador Tripla 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 prevista no presente manual.



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 dentro da validade. Certifique-se de que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.



*FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS

*FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA PELO MAU USO DO ESPALHA CHAMAS

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 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 do 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 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. – 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 Atlas.

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.

2. – Atenção:

Os fogões Atlas são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado/botijão (GLP). Caso haja necessidade de transformação do fogão para Gás Natural ou outro tipo de Gás recorra ao Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online < www.atlas.ind.br/apoio-ao-consumidor/ ou através do 0800 707 1696 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 Atlas 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:

1. – Garantia Contratual não cobre:

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

1. – Reposição de vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;
2. – Despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos no serviço autorizado;
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;
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;

5. – Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia do produto quando:

1. – For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
2. – Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;
3. – Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;
4. – Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela Atlas;
5. – Apresentar sinais de ter sido violado;
6. – Ações de agentes da natureza;
7. – Caso acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
8. – Utilização para fins comerciais ou outros, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
9. – Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do fogão;
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 Atlas;
11. – Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc;
12. – Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;
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);
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;
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)

