

MANUAL DO USUÁRIO

Cooktop de Indução
4 Zonas | Supreme



DAKO

PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

Este manual foi elaborado para orientar o consumidor, a rede de assistência técnica e os revendedores sobre a instalação, utilização e manutenção do Cooktop Dako, garantindo melhor desempenho e maior vida útil do produto.

A utilização do produto sem a leitura prévia deste manual pode comprometer sua eficiência e durabilidade.

Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas, 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.

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 à correta destinação.

RECICLE. AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.

Para o descarte do seu produto de forma ambientalmente correta, localize um ponto de coleta mais próximo a você no site da ABREE: abree.org.br.

ÍNDICE

Informações de segurança	Pág. 01
Instalação.	Pág. 03
Conhecendo seu cooktop.	Pág. 07
Painel de controle.	Pág. 08
Utilizando o produto	Pág. 08
Escolhendo os utensílios corretos	Pág. 11
Limpeza e manutenção.	Pág. 13
Código de erros.	Pág. 14
Solucionando problemas.	Pág. 14
Certificado de garantia	Pág. 15
Garantia legal	Pág. 15
Garantia contratual	Pág. 15
Garantia contratual não cobre	Pág. 16
Lugar em que pode ser exercida a garantia	Pág. 16
Extinção de garantia	Pág. 16
Política da qualidade	Pág. 17



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



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



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 mesa, já que eles podem danificar a superfície, resultando na quebra do vidro.



CUIDADO: Este aparelho não se destina à utilização por crianças, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



CUIDADO: Além disso, recomenda-se que, as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Não utilize o produto se a superfície estiver trincada ou quebrada. Em caso de quebra ou trinca do cooktop, desligue imediatamente o produto desconectando-o da rede elétrica e entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor DAKO ou assistência técnica autorizada;
- Desligar o cooktop da rede elétrica antes de limpá-lo ou realizar manutenções;
- A falha em seguir essas instruções pode causar choques elétricos resultando em risco a integridade física e morte.

PERIGO DE SUPERFÍCIE QUENTE

- Não deixe que seu corpo, roupas ou demais itens que não sejam utensílios de cozinha apropriados entrem em contato com a superfície do cooktop de indução até que esta esteja resfriada;
- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres, conchas e tampas não devem ser colocadas sob a superfície de aquecimento, pois podem ficar quentes;
- Mantenha crianças afastadas;
- Alças de panelas podem tornar-se quentes para tocar. Tenha certeza de que estas não fiquem sob a superfície de aquecimento quando estiverem ligadas. Certifique-se de que crianças não tenham acesso as mesmas;
- Não seguir essas instruções pode causar ferimentos e queimaduras.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Nunca deixe o produto sem supervisão enquanto estiver ligado. Podem ocorrer transbordamentos e espirros de gordura que podem incendiar-se;
- Nunca use o produto como superfície para trabalhos domésticos e/ou armazenar itens;
- Não deixe objetos e utensílios domésticos sobre o produto;
- Não deixe objetos magnéticos (cartões de crédito e cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (notebooks, celulares, tablets, etc) próximo ao produto, pois podem sofrer interferência do campo eletromagnético;
- Nunca use o produto para aquecer o ambiente;
- Após o uso, sempre desligue as zonas de cocção, como descrito nesse manual, através dos seus controles individuais;
- Não dependa somente do sistema de detecção de panela para desligar as zonas de cocção ao retirar as panelas do cooktop;
- Não permita que crianças brinquem com o produto, nem sentem em cima ou subam nele;
- Não armazene itens que possam interessar crianças em prateleiras acima do produto. Crianças que subirem em cima do produto podem ferir-se seriamente;
- Se o cordão de alimentação for danificado deve ser substituído pelo fabricante ou posto autorizado DAKO;
- Não repare ou troque partes do produto a não ser que esteja especificadamente recomendado nesse manual. Todos os serviços devem ser feitos por um técnico qualificado;
- Não utilize máquina de limpeza a vapor para limpar seu produto;
- Não posicionar objetos pesados em cima do cooktop;
- Não subir em cima do cooktop;
- Não utilize panelas amassadas, abauladas ou com partes pontiagudas pois essas podem riscar o vidro;
- Não operar o produto por meio de temporizador externo ou sistema separado de controle remoto;
- Não utilizar escovas de aço ou demais materiais abrasivos para a limpeza do cooktop;
- Este produto foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.



CUIDADO: O processo de cozimento deve ser supervisionado. Até mesmo processos que levem pouco tempo devem ser monitorados continuamente. A superfície vitrocerâmica ainda estará quente após o uso, por favor não tocá-la.

ADVERTÊNCIA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção ou reparo no produto;
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto;
- Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico;
- Indivíduos com marca-passo devem consultar seu médico antes de utilizar esse produto.

AVISOS

- Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade a NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricitista especializado;

- O produto e suas partes acessíveis tornam-se quentes durante o uso. Tome cuidado e evite tocar os elementos de aquecimento;
- Se a superfície quebrar, troque imediatamente para evitar a possibilidade de choques elétricos;
- Para evitar que o produto fique torto ou escorregue, tenha certeza de estabilizá-lo durante a instalação, seguindo as dimensões e instruções contidas nesse manual;
- Não deixe o cooktop sem supervisão durante o uso ao trabalhar com receitas gordurosas ou com óleo, pois são perigosas e podem resultar em incêndios pois são inflamáveis; NUNCA tente extinguir chamas com água. Desligue o produto e tente cobrir a chama com alguma tampa ou manta anti-chamas;
- Risco de fogo: não armazene itens em cima das superfícies de cocção.

INSTALAÇÃO

O cooktop de indução deve ser instalado exclusivamente conforme as orientações da equipe técnica da DAKO. Em caso de dúvidas, entre em contato com o **Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC)** pelo telefone 0800 601 03 70 ou pelo site www.dako.com.br.

ANTES DE INSTALAR O COOKTOP, ATENTE-SE AS SEGUINTE INFORMAÇÕES:

- Evite lugares úmidos;
- O ambiente deve prover renovação de ar;
- É obrigatório e essencial que exista a conexão com um sistema eficaz de aterramento;
- Alterações na instalação elétrica doméstica devem ser realizadas somente por um profissional competente da área elétrica;
- O não seguimento desses avisos podem ocasionar em choques elétricos ou morte;
- O aparelho deve ser aterrado, não devendo ser utilizado o neutro da rede como aterramento;
- Remover todas as películas protetoras que estiverem no seu cooktop.

IMPORTANTE! INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

- Leia cuidadosamente as instruções antes de usar e/ou instalar o produto;
- Nenhum tipo de material/produto combustível deve ser colocado sob esse produto em nenhum momento;
- Deixar essas informações disponíveis para a pessoa responsável pela instalação do produto;
- Com intuito de evitar falhas, o produto deve ser rigorosamente instalado de acordo com as instruções providas nesse manual;
- O produto deve ser instalado e aterrado por um profissional adequado da área;
- O produto deve ser conectado a um circuito de alimentação individual, protegido por um disjuntor que possibilite a desconexão do aparelho da rede em caso de falha;
- A falha em instalar corretamente o produto pode invalidar a garantia do produto e prejudicar o bom funcionamento;
- Tome cuidado ao instalar seu produto – possui arestas afiadas;
- Falta de precaução ao manusear o produto pode resultar em ferimentos ou cortes.



ATENÇÃO: Se a instalação for feita sem o auxílio da equipe técnica da DAKO ou fora das especificações contidas neste manual, o produto perderá a garantia (Garantia Contratual, bem como a Legal) em razão de mau uso.



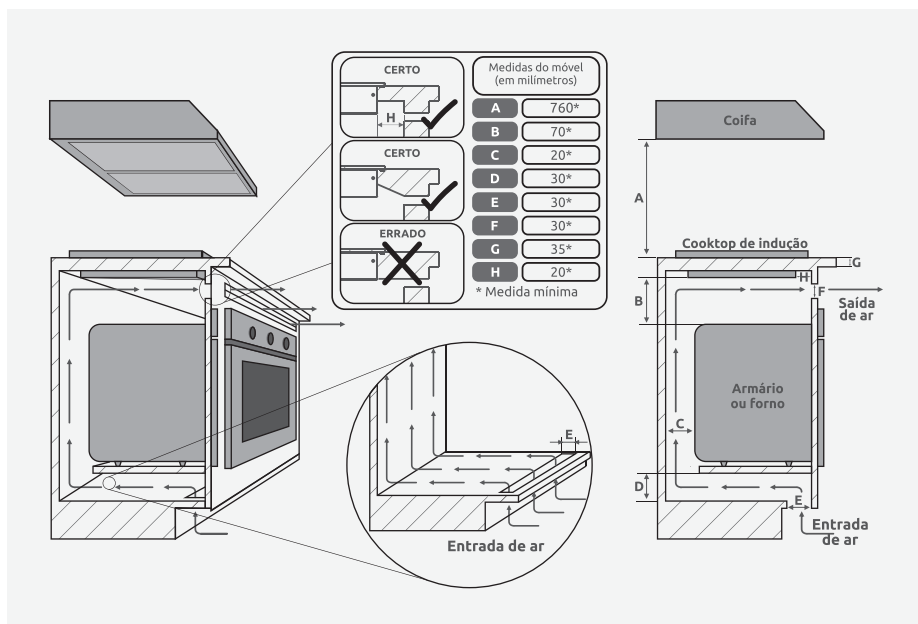
ATENÇÃO: Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade com a ABNT NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricitista especializado.



IMPORTANTE: Este produto opera de acordo com padrões de segurança eletromagnética. No entanto, indivíduos com marca-passo ou outros implantes eletrônicos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar o produto, a fim de assegurar que não haja interferência do campo eletromagnético. O não cumprimento dessas orientações pode resultar em riscos graves à saúde, inclusive morte.

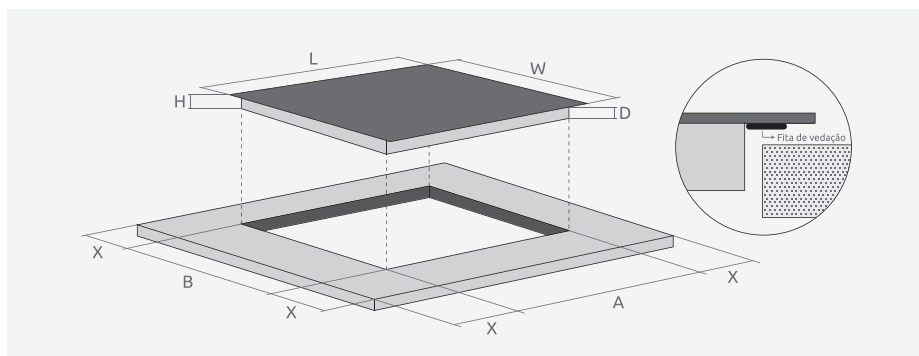
MEDIDAS PARA INSTALAÇÃO

Atenção às medidas mínimas e máximas do móvel, que devem ser obrigatoriamente seguidas, conforme indicado nas figuras abaixo:



MEDIDAS DO COOKTOP E NICHU DE INSTALAÇÃO

Atenção às medidas do nicho, que devem ser obrigatoriamente seguidas, conforme indicado na figura abaixo:



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	480	50

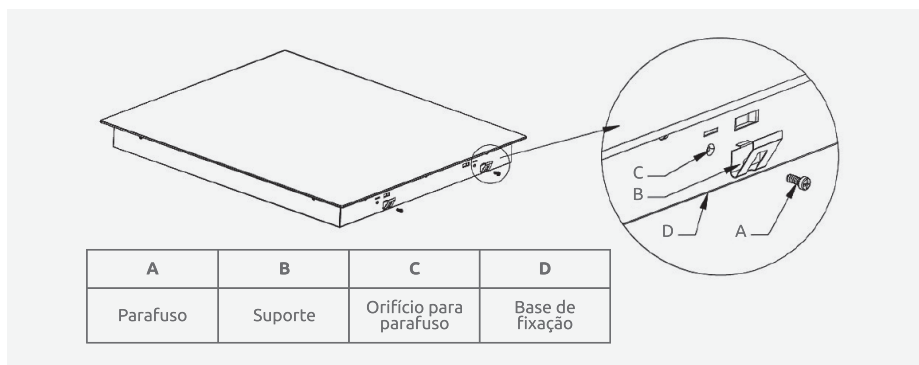


NOTA: Caso existam armários acima da bancada onde o cooktop será instalado, recomenda-se que a distância entre o cooktop e os armários seja de, no mínimo, 760 mm (setecentos e sessenta milímetros).

SUPORTE DE FIXAÇÃO

O cooktop acompanha 4 suportes para fixação na bancada.

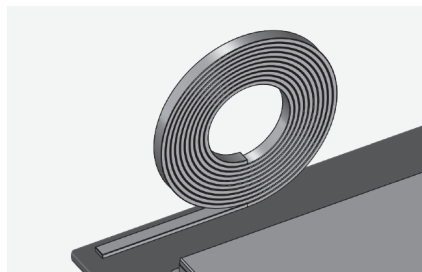
Ajuste a posição dos suportes e, após a instalação, fixe o cooktop à bancada parafusando-os na parte inferior (veja a imagem).



FITA DE VEDAÇÃO

O cooktop é fornecido com uma vedação que evita a entrada de líquidos no móvel. Para aplicar a vedação corretamente, siga as instruções abaixo: retire a vedação da embalagem, vire o cooktop e aplique-a na borda inferior do produto, posicionando-a próxima à parede traseira, conforme o detalhe mostrado a seguir. Pressione a vedação até que esteja bem fixada.

Certifique-se de que as saídas de ar não estejam bloqueadas e de que o produto esteja devidamente ventilado.

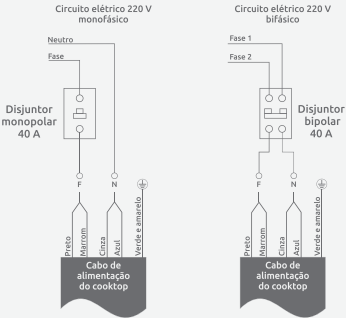


ANTES DE INSTALAR O COOKTOP DE INDUÇÃO NO MÓVEL, CERTIFIQUE-SE DE QUE:

- A superfície de trabalho esteja nivelada, reta e estável e que nenhuma estrutura interfira com os requisitos de distâncias previstos nesse manual. O material do móvel também deve ser resistente ao calor;
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual de instruções;
- Não seguir estas instruções pode causar incêndio ou possíveis danos à integridade física dos usuários;
- A tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220 V);
- Utilize um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto – O produto precisa ser ligado em um disjuntor termomagnético (monofásico para ligação fase-neutro e bifásico para ligação fase-fase) de 40 A (quarenta Amperes) e seu disjuntor esteja de fácil acesso após a instalação. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410;
- É obrigatória a disponibilização de aterramento conforme a norma NBR 5410 – Seção Aterramento;
- Desligar o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto;
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto;
- Conectar o aterramento do produto a um terra efetivo;
- Não remover o aterramento do produto;
- Não usar adaptadores ou T's;
- Não usar extensões;
- O cooktop não deve ser instalado acima de lavadoras, freezers, máquinas de lavar ou secadoras, pois a umidade pode danificar a eletrônica;
- O cordão de alimentação deve ser disposto de tal forma que não fique exposto a temperaturas superiores a 75 °C (setenta e cinco graus Celsius);
- O cordão de alimentação não deve ser submetido a torções, compressões ou puxado com força excessiva;
- O fabricante não se responsabiliza por acidentes com pessoas ou animais e danos à propriedade resultantes da não observância das regras acima citadas.

ATENÇÃO:

A ligação elétrica deve ser feita de acordo com os esquemas da imagem ao lado, conforme a tensão de alimentação da sua residência (220 V monofásico ou 220 V bifásico).

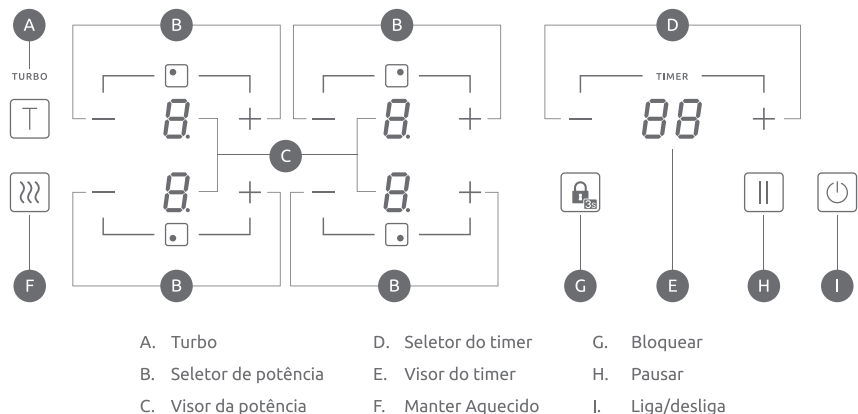


CONHECENDO SEU COOKTOP



Tensão	220V
Potência Total	7200W
Zona de cocção 01	Zona de 1800 W, com função Turbo 2000 W 180 mm
Zona de cocção 02	Zona de 1500 W, com função Turbo 1800 W 160 mm
Zona de cocção 03	Zona de 1800 W, com função Turbo 2000 W 180 mm
Zona de cocção 04	Zona de 1500 W, com função Turbo 1800 W 160 mm
Dimensão do Produto (LxAxP)	590 x 60 x 520 mm

PAINEL DE CONTROLE



UTILIZANDO O PRODUTO

• LIGANDO O PRODUTO

- Toque na tecla “” liga/desliga.
- Após ligar, o sinal sonoro emitirá um bip e todos os visores exibirão “-” ou “--”, indicando que o cooktop entrou no modo de espera.
- Coloque uma panela adequada na zona de cocção que deseja utilizar.
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estejam limpos e secos.
- Selecione um nível de potência (de 1 a 9) tocando as teclas “-” ou “+” da zona de cocção.
- Se não selecionar um nível de potência em até 1 minuto, o cooktop de indução será desligado automaticamente.

OBSERVAÇÃO: Você pode ajustar o nível de potência a qualquer momento durante o cozimento.

Se o visor piscar “”, isso significa que:

- Não há uma panela posicionada na zona de cocção correta; ou
- A panela utilizada não é adequada para indução; ou
- A panela é muito pequena ou não está centralizada corretamente na zona de cocção.

Não haverá aquecimento enquanto não houver uma panela adequada na zona de cocção. O visor desligará automaticamente após 1 minuto caso nenhuma panela adequada seja posicionada.

QUANDO TERMINAR DE COZINHAR

- Toque na tecla “-” ou “+” da zona de cocção que deseja desligar.
- Desligue a zona de cocção tocando no “-” e reduzindo até “”.
- Desligue todo o cooktop tocando na tecla “” liga/desliga.

- Cuidado com superfícies quentes. A letra “H” indica qual zona de cocção está quente ao toque. Ela desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura. Esse recurso também pode ser usado para economizar energia: se quiser aquecer outras panelas, utilize a zona que ainda está quente.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

Para ativar a função:

- Selecione a zona de cocção que deseja manter aquecida;
- Toque na tecla “”, o visor da zona de cocção exibirá a letra “H”, confirmando a ativação da função.

Para desativar a função:

- Selecione a zona de cocção que deseja desligar e toque novamente no botão “”.
- A zona de cocção retornará ao nível de potência “0”.

FUNÇÃO TURBO

A função Turbo tem a finalidade de elevar a potência da zona de cocção para um valor elevado durante 5 (cinco) minutos.

Para ativar a função:

- Selecione a zona de cocção que deseja utilizar a função turbo;
- Pressione o botão “”, o visor da zona de cocção exibirá a letra “P”, confirmando a ativação da função.

Para desativar a função:

- Selecione a zona de cocção que deseja desligar e toque novamente no botão “”.
- A zona de cocção retornará ao nível de potência que estava sendo usado anteriormente.

PAUSAR

Você pode pausar a qualquer momento o funcionamento do cooktop durante o cozimento.

Para ativar a função:

- Certifique-se de que a zona de cocção está em funcionamento.
- Toque no botão “”, o indicador da zona de cocção exibirá “||”. O funcionamento de todas as zonas de cocção será pausado, exceto os botões “”, “” e “”.

Para desativar a função:

- Para retomar o funcionamento, toque novamente no botão “”.
- A zona de cocção retornará ao nível de potência que estava configurado antes da pausa.

BLOQUEIO DOS COMANDOS

Você pode bloquear os controles para evitar o uso não intencional. Quando os controles estão bloqueados, todos os comandos, exceto o botão “” liga/desliga, ficam desativados.

Para bloquear os controles

- Toque e mantenha pressionado o botão de bloqueio “” por 3 segundos. O visor do timer exibirá “LO”.

Para desbloquear os controles

- Certifique-se de que o cooktop de indução esteja ligado.
- Toque e mantenha pressionado o botão de bloqueio “” por 3 segundos.

- Agora você pode voltar a utilizar o cooktop de indução.



Quando o cooktop estiver no modo de bloqueio, todos os comandos ficam desativados, exceto o botão liga/desliga. Em caso de emergência, você pode desligar o cooktop utilizando esse botão, porém será necessário desbloqueá-lo antes da próxima utilização.

UTILIZANDO O TIMER

Você pode utilizar o timer de duas formas diferentes:

- Como um alarme sonoro. Nesse caso, o timer não desligará nenhuma zona de cocção ao término do tempo.
- Para desligar automaticamente uma zona de cocção após o tempo programado. O timer pode ser ajustado em até 99 minutos.

USANDO O TIMER COMO ALARME SONORO

Se nenhuma zona de cocção estiver selecionada, certifique-se de que o cooktop esteja ligado.

Você pode utilizar o alarme sonoro mesmo sem selecionar uma zona de cocção.

- Toque nos controles “-” ou “+” do timer. O indicador do timer começará a piscar e “30” aparecerá no display.
- Ajuste o tempo tocando nos controles “-” ou “+” do timer. **DICA:** Toque uma vez em “-” ou “+” para diminuir ou aumentar 1 minuto ou mantenha pressionado para diminuir ou aumentar 10 minutos.
- Para cancelar o tempo, toque em “-” do timer até chegar em “0”.
- Após definir o tempo, a contagem regressiva começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante. Ao final do tempo, um sinal sonoro será emitido por 30 segundos e o visor exibirá “-”. Pressione qualquer tecla para interromper o sinal sonoro.

PROGRAMANDO O TIMER PARA DESLIGAR UMA ZONA DE COCÇÃO

- Toque no controle “-” ou “+” da zona de cocção que deseja programar.
- Toque nos controles “-” ou “+” do timer. O indicador começará a piscar e “30” aparecerá no visor.
- Ajuste o tempo utilizando os controles “-” ou “+” do timer. **DICA:** Toque uma vez em “-” ou “+” para diminuir ou aumentar 1 minuto ou mantenha pressionado para diminuir ou aumentar 10 minutos.
- **Um ponto vermelho ao lado do indicador de potência acenderá e passará a piscar, indicando que a zona está selecionada.** Ao término do tempo, a zona de cocção correspondente será desligada automaticamente, um sinal sonoro será emitido por 30 segundos e o visor exibirá “H”. Pressione qualquer tecla para interromper o sinal sonoro.
- **Para cancelar o timer:** toque no controle da zona de cocção e, em seguida, toque em “-” do timer até chegar em “0”. O timer será cancelado, o visor mostrará “00” e, em seguida, “-”.

PROGRAMANDO O TIMER PARA DESLIGAR MAIS DE UMA ZONA

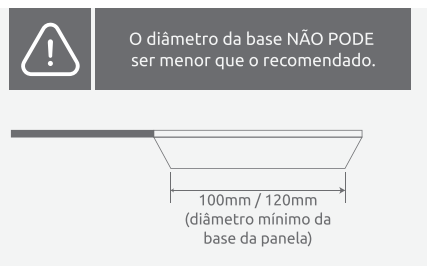
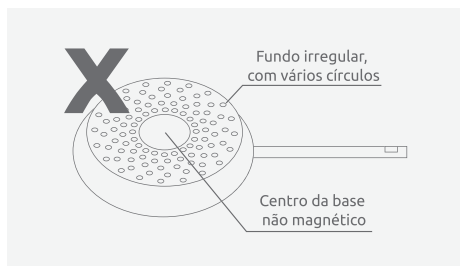
Ao utilizar essa função em mais de uma zona, o visor do timer mostrará o menor tempo programado. (Ex.: zona 1 com 3 minutos e zona 2 com 6 minutos — o visor mostrará “3”).

O ponto vermelho piscando ao lado do nível de potência indica que o tempo exibido corresponde àquela zona.

- Para verificar o tempo de outra zona, toque no controle de seleção da respectiva zona.
- Ao término do tempo, a zona de cocção correspondente será desligada automaticamente, um sinal sonoro será emitido por 30 segundos e o visor exibirá "H". Pressione qualquer tecla para interromper o sinal sonoro. As demais zonas continuarão funcionando normalmente até completarem o tempo programado.
- **Se desejar alterar o tempo após configurado, será necessário reiniciar o processo.**

ESCOLHENDO OS UTENSÍLIOS CORRETOS

- Utilize apenas utensílios adequados para culinária por indução. Procure pelo símbolo de indução na embalagem do produto ou no fundo das panelas. 
- **Você pode verificar se o utensílio é compatível realizando um teste magnético:** aproxime um ímã da base da panela. Se houver atração, o utensílio é feito de material magnético e é adequado para uso em cooktops por indução.
- **Caso não possua um ímã, realize o seguinte teste:** Adicione um pouco de água na panela que deseja testar. Inicie o aquecimento no cooktop. Se o ícone não piscar durante o aquecimento, a panela é compatível.
- Utensílios feitos dos seguintes materiais sem base magnética não são adequados para uso em cooktops de indução: alumínio, cobre, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro. Panelas de aço inox também devem possuir fundo magnético para funcionamento adequado.
- Ao posicionar a panela no cooktop, certifique-se de que ela esteja centralizada na zona de cocção. Ao movê-la, levante a panela e reposicione-a no local desejado para evitar riscos na mesa de vidro.
- Não utilize utensílios amassados ou com a base curvada.
- Panelas com irregularidades na base (como círculos elevados ou bordas diferentes do centro) não são recomendadas. Dê preferência a panelas com fundo triplo, que proporcionam melhor contato com a superfície do cooktop.
- O uso de panelas não recomendadas pode ocasionar redução de potência ou até mesmo impedir o funcionamento do cooktop devido à falha na detecção da panela.
- Panelas que não possuem o diâmetro de base compatível com o mínimo requerido para a zona de cocção selecionada não serão detectadas pelo aparelho.
- Algumas panelas possuem diâmetro superior maior que o diâmetro da base. Atente-se que as medidas mínimas e recomendadas referem-se ao diâmetro da base do utensílio. A tabela a seguir apresenta o tamanho das zonas de cocção e os diâmetros mínimo e máximo recomendados para a base das panelas.



Zona de Cocção	Diâmetro da Zona (mm)	Diâmetro Mínimo da base da panela (mm)	Diâmetro Máximo da base da panela (mm)
2 e 4	160	100	220
1 e 3	180	120	240

Para melhor desempenho do equipamento, utilize panelas com diâmetro de base compatível com o da zona de cocção.

- O uso de acessórios como tapetes antirriscos ou adaptadores para panelas comuns não é recomendado. Esses acessórios podem causar danos ao cooktop. Tapetes podem aderir à mesa de vidro devido às altas temperaturas, enquanto adaptadores podem causar riscos ou danos térmicos.
- Em algumas situações, determinadas panelas podem produzir ruídos quando utilizadas nas zonas de indução. Na maioria dos casos, esses ruídos são causados por pequenos desbalanceamentos geométricos ou de massa do utensílio. Essa ocorrência é considerada normal e não representa risco à integridade da panela ou do cooktop.

PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

O produto é equipado com um sensor de temperatura que monitora a temperatura interna do cooktop.

Quando uma temperatura excessiva é detectada, o cooktop de indução interrompe automaticamente o funcionamento para evitar danos ao equipamento.

Em níveis de potência mais baixos, é normal que o cooktop ligue e desligue automaticamente em intervalos regulares para manter a temperatura selecionada.

CONFIGURAÇÕES DE AQUECIMENTO

As configurações abaixo servem apenas como guia. A configuração ideal depende de vários fatores, incluindo o tipo e o tamanho dos utensílios e a quantidade de alimento. Realize testes seguindo as orientações abaixo para descobrir qual nível de aquecimento é o mais adequado para a sua receita.

Intensidade de aquecimento	Indicação
1 - 2	Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimento. Ideal para derreter chocolate, manteiga ou outros alimentos que podem queimar facilmente. Produz fervura suave e permite cozimento lento.
3 - 4	Reaquecer alimentos, promover fervura rápida e cozinhar arroz.
5 - 6	Panquecas
7 - 8	Massas
9	Frituras, ferver água e selar carnes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para garantir o melhor desempenho do produto, é importante manter a superfície de vidro sempre limpa e realizar a manutenção de forma adequada. A seguir, apresentam-se recomendações de limpeza para algumas situações comuns.

MARCAS E SUJEIRAS LEVES (MARCAS DE DEDOS, RESPINGOS, ETC.)

1. Desligue o cooktop.
2. Realize a limpeza quando o produto estiver morno (não quente).
3. Limpe e seque a superfície com um pano macio ou papel-toalha.
4. Ligue o produto novamente.



NOTA: Mesmo com o produto desligado, não haverá indicação de superfície quente, embora o vidro ainda possa estar em alta temperatura. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Não utilize palha de aço ou outros materiais de limpeza abrasivos.

RESPINGOS DE FERVURA, ALIMENTOS DERRETIDOS E AÇÚCAR NO VIDRO

Remova esse tipo de sujeira imediatamente utilizando utensílios adequados para limpeza de superfícies de vidro, tomando cuidado com áreas que possam estar quentes.

1. Desligue o cooktop.
2. Segure o utensílio de limpeza em um ângulo aproximado de 30° (trinta graus) e raspe os resíduos em direção a uma área resfriada do cooktop.
3. Remova a sujeira com um pano macio ou papel-toalha.
4. Repita os passos 2 a 4 descritos no tópico de sujeiras leves.



NOTA: Remova manchas e respingos de alimentos doces ou resíduos mais aderidos o mais rápido possível. Se deixados para esfriar sobre o vidro, podem se tornar difíceis de remover e causar danos permanentes à superfície.

RESPINGOS NOS CONTROLES TOUCH DO PAINEL

1. Desligue o cooktop.
2. Remova os respingos.
3. Limpe a área com uma esponja macia ou pano.
4. Seque completamente a superfície.
5. Ligue o produto novamente.



NOTA: O cooktop pode emitir um bipe, desligar-se ou apresentar falha nos comandos touch enquanto houver líquidos sobre o painel de controle. Certifique-se de que a área esteja completamente seca antes de ligar o produto.

CÓDIGOS DE ERROS

CÓDIGO	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
F3 / F4	Falha no sensor de temperatura da bobina de indução	Entre em contato com o Serviço de Apoio ao Consumidor Dako
F9 / FA	Falha no sensor de temperatura do IGBT	Entre em contato com o Serviço de Apoio ao Consumidor Dako
E1 / E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a alimentação elétrica está normal. Ligue o aparelho novamente após a normalização da alimentação
E3	Temperatura elevada no sensor de temperatura da bobina de indução.	Verifique se há líquido na panela; se estiver vazia, adicione líquido, aguarde o resfriamento do equipamento e ligue-o novamente.
E5	Temperatura elevada no sensor de temperatura do IGBT.	Reinicie o cooktop após o resfriamento

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Antes de entrar em contato com o Serviço de Apoio ao Consumidor, realize as verificações a seguir:

1. O cooktop de indução não liga.

Certifique-se de que o cooktop esteja conectado à alimentação elétrica e que o comando LIGAR/DESLIGAR esteja funcionando. Verifique se houve queda de energia em sua residência ou região. Caso o problema persista, ligue para 0800 601 0370 ou acesse www.dako.com.br

2. Os controles touch não respondem.

Os comandos podem estar bloqueados. Desbloqueie-os conforme o tópico “Bloqueio dos comandos”.

3. Os controles touch estão difíceis de operar.

Pode haver uma fina camada de água sobre os comandos ou uso da ponta dos dedos. Certifique-se de que a superfície esteja seca e utilize a base do dedo.

4. O vidro está riscando.

Pode ser causado por panelas amassadas ou com bordas irregulares, ou pelo uso de materiais de limpeza abrasivos.

5. Algumas panelas fazem ruídos durante o uso.

Isso pode ocorrer devido às diferentes camadas de metais, que vibram em frequências distintas. É normal.

6. O cooktop produz zumbido em altas potências.

Esse efeito é característico da indução e é normal. O ruído tende a diminuir ao reduzir a potência.

7. Há ruído de ventilação vindo do cooktop.

O ventilador interno evita o superaquecimento e pode continuar funcionando após o desligamento. É normal.

8. As painéis não aquecem e um ícone aparece no visor.

A panela pode não ser adequada para indução ou ter diâmetro inferior ao recomendado. Centralize-a e consulte a seção “Escolhendo os utensílios corretos”.

9. O cooktop ou uma zona desligou-se inesperadamente, com sinal sonoro e código de erro no visor.

Anote o código, desconecte o cooktop da alimentação elétrica e entre em contato com o **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.**

CERTIFICADO DE GARANTIA

A ATLAS ELETRODOMÉSTICOS LTDA. garante estar entregando aos seus consumidores um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins que se destina. A confiança que a empresa tem na qualidade de seus produtos permite conceder uma garantia total de 1 (um) ano, a qual está dividida em 90 (noventa) dias iniciais da garantia legal e mais 275 (duzentos e setenta e cinco) dias da garantia contratual. A garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal.

1.0 - GARANTIA LEGAL

Todo e qualquer defeito aparente ou de fácil constatação poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão da nota fiscal pelo consumidor final, nos termos da Lei nº 8.078 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 8.078 de 11 de setembro de 1990.

1.1 - Atenção:

O Cooktop de Indução Portátil Dako são produzidas originalmente para uso doméstico e deve ser usada conforme as instruções deste manual, em caso de dúvidas entrar em contato com o **Serviço de Apoio ao Consumidor pelo canal de atendimento online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou através do telefone 0800 601 03 70.**

A DAKO não se responsabiliza pelos custos relativos às peças e/ou componentes extras como conexões, 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.

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 de garantia legal de 90 (noventa) dias não serão cobertos:

- 3.1 – Reposição de vidros, filtros, botões e painéis;
- 3.2 – O custo do deslocamento do técnico até a residência do consumidor, caso seja solicitado pelo consumidor, e despesas de transportes do produto até o Posto Autorizado.
- 3.3 – Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do Cooktop de Indução Portátil Dako 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.

4.0 – LUGAR EM QUE PODE SER EXERCIDA A GARANTIA:

- 4.1 – Para que o atendimento seja realizado gratuitamente, é necessário que o produto esteja dentro do período de garantia estabelecido no CERTIFICADO DE GARANTIA.
- 4.2 – Para o exercício da garantia é necessária a apresentação de Nota Fiscal de compra do produto.
- 4.3 – Para consultar a disponibilidade de Assistências Técnicas, 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 03 70.**
- 4.4 – Na ausência de assistência técnica autorizada, entre em contato com o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

5.0 - EXTINÇÃO DE GARANTIA

Extingue-se a garantia do produto quando:

- 5.1 – For utilizado e/ou instalado em desacordo com as instruções constantes neste manual;
- 5.2 – Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo consumidor;
- 5.3 – Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;
- 5.4 – Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela DAKO;
- 5.5 – Apresentar sinais de ter sido violado;
- 5.6 – Ações de agentes da natureza;
- 5.7 – Caso acidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;
- 5.8 – Utilização para fins comerciais e externos, pois foi projetado exclusivamente para uso doméstico;
- 5.9 – Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do Cooktop de Indução Portátil Dako;
- 5.10 – Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõem o produto;
- 5.11 – Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica;
- 5.12 – 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);
- 5.13 – 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;

5.14 – 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.

POLÍTICA DE 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;
- Valorização dos colaboradores e sociedade.

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

O Cooktop de Indução 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 ww.dako.com.br ou poderá ser solicitado perante ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 03 70.



CANAIS DE ATENDIMENTO DAKO

Horário de atendimento: Segunda a Sexta das 8h às 18h

0800 601 03 70 | dako.com.br

Atlas Indústria de Eletrodomésticos LTDA

Rod. BR 158, km 508 - Bairro Industrial

Pato Branco, Paraná - Brasil | CEP 85.504-670

CNPJ: 78-242.849-0001-69 | IE: 31604423-94

FABRICADO NA CHINA