

MANUAL DO CONSUMIDOR

Diplomata



Canais de atendimento Dako:



dako.ind.br



0800 601 0370



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

DAKO

Parabéns

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

Manual

Este manual é destinado aos consumidores, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões para uso doméstico. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações necessárias para a instalação, utilização e manutenção destes, garantindo maior vida útil ao produto. A utilização dos fogões domésticos DAKO sem a leitura do manual coloca em risco a eficiência e a durabilidade do produto. Leia com atenção as instruções para obter um excelente desempenho na utilização de seu fogão.

Dica ambiental

Quando você for se desfazer de qualquer produto ou componente como: vidros, plásticos, papéis e chapas, estes necessitam de reciclagem adequada, portanto, proceda a correta destinação.

RECICLE. AJUDE A PRESERVAR A NATUREZA.



Ainda
melhor.

Índice

Índice	Pág. 03	Utilização do forno	Pág 08
Instruções de segurança.....	Pág 03	Limpeza e manutenção	Pág 08
Instruções de segurança do forno.....	Pág 04	Limpeza do painel digital	Pág 09
Características	Pág 04	Cuidados com a trempe	Pág 09
Cuidado com o gás.....	Pág 04	Grades do forno.....	Pág 09
Instalação	Pág 05	Cuidados com as painelas	Pág 09
Instalação elétrica	Pág 05	Painel Soft Touch	Pág 10
Instalação do gás	Pág 05	Acionamento do forno	Pág 10
lâmpada do forno	Pág 06	Acionamento do grill.....	Pág 11
Instalação da lâmpada do forno	Pág 06	Componentes do produto.....	Pág 12
Funcionamento	Pág 07	Especificações técnicas.....	Pág 12
Acendimento dos queimadores	Pág 07	Resolução de problemas nos fogões ...	Pág 13
Controle gradual da chama	Pág 07	Descarte responsável do produto	Pág 14
Acendimento do forno.....	Pág 07	Certificado de garantia	Pág 14

Todas as figuras deste manual são meramente ilustrativas.

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: 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.



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 pano úmido. Nunca jogue água.

- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (apoios das panelas) do fogão com os cabos virados para dentro. Isto ajuda 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;
- Caso o modelo do seu produto possua tampa de vidro mantenha a tampa de vidro aberta quando os queimadores da mesa ou o forno estiverem em uso;
- Não utilize 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;
- Não coloque sobre a grade do forno papel alumínio ou qualquer objeto que impeça a circulação de ar quente dentro do forno;
- Cuidado caso o produto possua mesa de vidro não deixar cair objetos sobre a mesma, bem como, evitar que esta sofra pancadas/batidas, principalmente nas suas bordas. Caso isso ocorra, poderá ocorrer a quebra da mesa de vidro;
- Não utilizar 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 ou criação de crostas de resíduos;
- 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 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;

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DO FORNO

- Caso a chama do queimador do forno se apagar ou não acender em 15(quinze) segundos, 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;
- Antes de acender o forno lembre-se de abrir a porta do compartimento;
- Evite colocar objetos sobre a tampa de vidro, pois ela poderá quebrar.

LEMBRE-SE

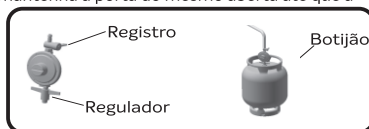
- Nunca usar chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás na instalação, pois podem causar incêndios.
- Caso haja vazamento no fogão, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento ao consumidor;
- Para sua segurança, mantenha 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;

CARACTERÍSTICAS

Características	Modelos				
	4Q - DIPLOMATA	4Q - DIPLOMATA GRILL	5Q - DIPLOMATA	5Q - DIPLOMATA GRILL	5Q - DIPLOMATA GRILL Q.TC ESQ
Trempe de ferro fundido	■	■	■	■	■
Queimador Tripla Chama	■	■	■	■	■
Acendimento Automático	■	■	■	■	■
Acendim. Super-Automático	■	■	■	■	■
Grade Deslizante	■	■	■	■	■
Grade Auto deslizante	■	■	■	■	■
Forno Limpa Fácil	■	■	■	■	■
Respaldo Traseiro	■	■	■	■	■
Grill Elétrico	■	■	■	■	■

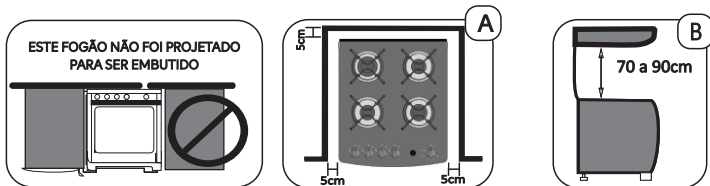
Cuidados com o gás

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão de mesa.
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.
- Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação.
- Se sentir cheiro de gás dentro de casa, para sua segurança, tome as seguintes providências:
 - Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
 - Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás. Use espuma feita com sabão. Caso haja vazamentos, bolhas se formarão e poderá identificar o ponto.
- Use sempre regulador de pressão de gás, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.
 - Não acenda qualquer tipo de chama;
 - Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize.

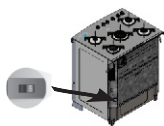


INSTALAÇÃO

- Antes de instalar seu fogão, confira o tipo de gás utilizado na sua residência. Os fogões DAKO são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado GLP (Gás Liquefeito de Petróleo);
- 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 0800.7071696 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 na rede de gás de sua residência;
- Retire todas as embalagens de papelão, plástico e EPS 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 5 cm (cinco centímetros) nas laterais e traseira do fogão (Fig. A);
- Deixe um espaço livre de no mínimo 70 (setenta) centímetros entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão (Fig. B);
- Certifique-se que todos os queimadores estejam corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho;
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada. Superfícies não niveladas podem prejudicar o assamento de seus alimentos;
- Não instale seu fogão sobre carpetes ou qualquer superfície que possa ser inflamável ou danificada por variações de temperatura;
- **Caso o fogão seja colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para prevenir que o aparelho não escorregue da base;**
- Seu fogão deve ser instalado em ambientes arejados, porém sem a passagem de correntes de ar;
- Mantenha distante de seu fogão materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc.)



Instalação elétrica



ATENÇÃO:

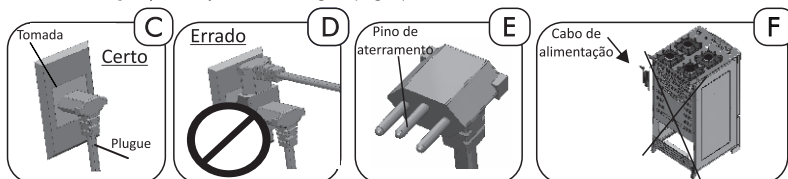
Produtos com Grill é bivolt manual. Antes de ligar confira a tensão na sua tomada e coloque a chave que está situada na parte traseira do aparelho, na posição 127 V (cento e vinte e sete Volts) ou 220 V (duzentos e vinte Volts), conforme a tensão da sua residência.



ATENÇÃO: Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído por um cordão especial ou um conjunto fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.

- Utilize pontos exclusivos de energia (Fig. C). Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um electricista especializado. Nunca use tomadas "T" ou "Benjamins" (Fig. D).
- 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;
- 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. E) implica na perda da garantia contratual.

Nunca deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig. F).



Instalação do gás

• Há duas formas para realizar a ligação do gás ao seu fogão:

1. 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. G)

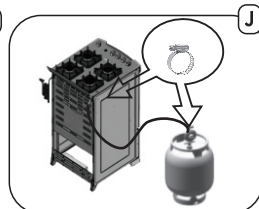
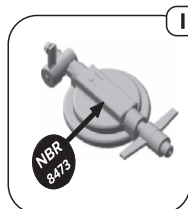
2. Instalação em produtos que a mangueira não cruza a parte traseira do produto ou fogões de piso

Itens necessários para esta instalação:

- Braçadeiras (destaque) (Fig. H);
- Mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela conforme a NBR 8613 dentro do prazo de validade;
- Chave de fenda;
- Regulador de pressão gravado com o código NBR 8473 (Fig. I) dentro do prazo de validade.

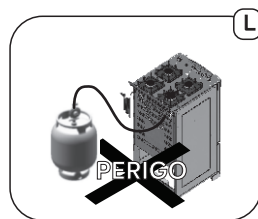
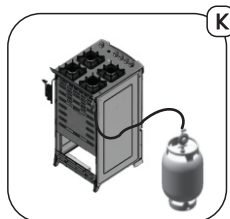
Modo de instalação:

- Conecte o regulador a uma das pontas da mangueira PVC e a outra ponta deve ser conectada ao fogão;
- Utilize braçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão (Fig. J);
- Rosqueie o regulador de pressão no botijão de gás.



Lembre-se: O botijão deve ser colocado sempre no mesmo lado da entrada do gás do fogão (Fig. K) e a mangueira de PVC nunca deve passar pela parte traseira do fogão (Fig. L).

Pressão de alimentação (em kPa)	
Gás de botijão (GLP)	2,75
Gás natural (GN)	1,96
Para GLP utilize cilindro de gás P13	



Instalação da Lâmpada do forno

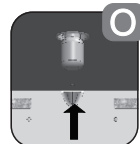
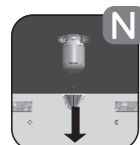
Lâmpada do forno

⚠️ Atenção: Assegure-se que o aparelho esteja desligado antes de colocar ou substituir a lâmpada. Para evitar a possibilidade de choque elétrico, desconecte-o da energia.

- Junto ao produto é enviado 1 (uma) lâmpada halógena 220 V 25W com soquete G9 (Esta lâmpada é para atende as 2 tensões 127V e 220 V);
- Caso sua residência possua tensão 127 V é possível a troca da lâmpada halógena G9 220V 25 W por uma lâmpada halógena G9 127V 25 W, essa troca promoverá maior luminosidade;
- Em caso de queima da lâmpada, substitua-a por uma nova, conforme a tensão de sua residência;
- A lâmpada pode ser encontrada em casas especializadas;

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. M);
- Remova a lâmpada a ser substituída puxando-a para fora do soquete (Fig. N);
- Insira a nova lâmpada no soquete, pressionando-a até que esteja bem encaixada (Fig. O);
- Recoloque o protetor de vidro rosqueando no sentido horário (para direita) (Fig. P);
- Ligue o produto na tomada e teste o funcionamento da lâmpada.



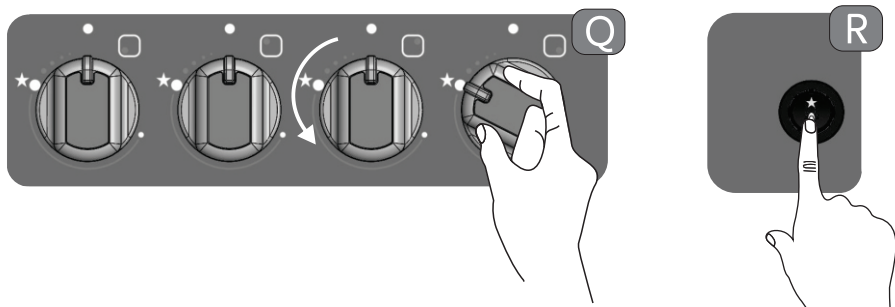
FUNCIONAMENTO



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

• ACENDIMENTO E REGULAGEM DOS QUEIMADORES DA MESA COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

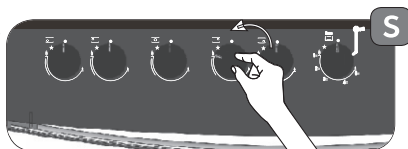
- Pressione e gire o botão do queimador escolhido girando para a esquerda, sentido anti-horário, até a posição alta (Fig. Q) e acenda o queimador conforme a (Fig. R) regulando a chama de acordo com a necessidade.



Acendimento super-automático dos queimadores

Pressione e gire o manipulador do queimador escolhido para a esquerda no sentido anti-horário (Fig. S) chama máxima.

Queimadores possuem acendimento super-automático, ligam ao pressionar e girar o manipulador.



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.

Fogões com acendimento super-automático:

- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, levante a tampa de vidro da mesa (se houver) e verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes do acionamento do interruptor elétrico (ignição)

Acendimento do forno

O dispositivo válvula de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás do forno caso a chama do queimador se apague. Neste produto o gás somente é liberado quando o botão é pressionado e girado. Assim que o forno estiver aceso é necessário que o botão fique pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos para evitar que a chama 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.

Fogões com acendimento super-automático:

Com a porta do forno aberta, pressione e gire o manipulador do forno mantendo-o pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos para que a chama permaneça acesa.

Caso o queimador não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador na posição fechada, manter a porta do forno aberta e repetir o procedimento após 01 (um) minuto.

Utilização do forno:

Para tirar o máximo proveito do forno, siga as seguintes instruções:

- Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento, 10 (dez) minutos para fogões de 4 (quatro) queimadores e 15 (quinze) minutos para fogões de 5 (cinco) queimadores;
- Evite abrir a porta do forno enquanto assa os alimentos;
- Acompanhe o assado através do visor do forno, com a luz interna acesa (nos modelos que possuem este 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;

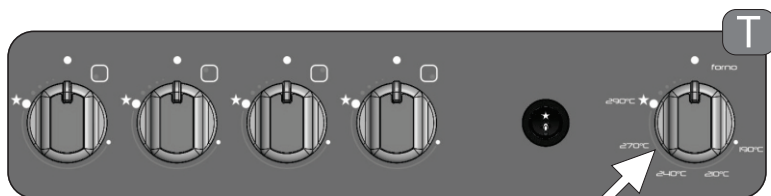
• **Obs.: A ocorrência de estalos é normal durante a utilização do forno.**

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).

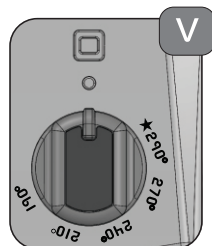
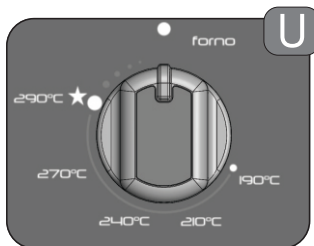


Manipulador do Forno

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

Obs.: A regulação da temperatura no produto de mesa de inox tem sua marcação no manipulador, como representado (Fig. V).

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



Limpeza e manutenção



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.

- Antes de iniciar qualquer limpeza ou manutenção do fogão, retire o produto da tomada e certifique-se 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;
- 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 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 da sua abertura. Apenas feche a tampa de vidro após o aparelho esfriar.
- Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se 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-o 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 que os componentes estão limpos, secos e bem encaixados.

Limpeza e cuidados com o Painel Digital

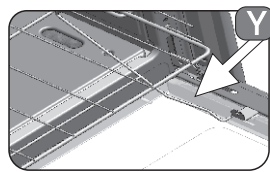
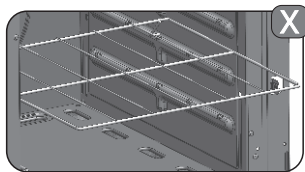
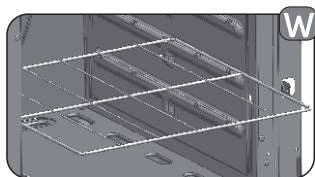
- Para a limpeza do Painel Digital, utilize um pano umedecido, limpando a superfície plástica e os botões do mesmo;
- Evite derramar líquidos sobre o Painel Digital. Caso ocorra, limpe imediatamente, evitando assim manchas ou que resíduos fiquem impregnados. **NOTA:** Se o painel Digital estiver com resíduos de alimentos ou líquidos em cima de suas teclas não funcionará corretamente o soft touch.

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 ferro fundido e as de aço esmaltado. Em caso de queda, elas poderão ser danificadas;

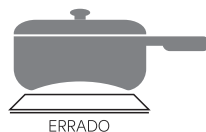
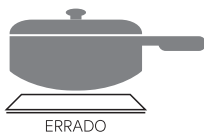
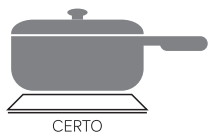
GRADES DO FORNO

- Para retirar a grade deslizante:
- Para sua segurança, as grades de seu fogão foram projetadas para travar ao atingirem a abertura máxima permitida (Fig. W).
- Para retirar a grade para limpeza, proceda da seguinte forma:
- Empurre a grade até o fundo do fogão;
- Levante-a até livrar o engate;
- Puxe a grade para fora do forno (Fig. X).
- Para recolocar a grade no forno, proceda a operação de modo contrário.
- Para retirar a grade autodeslizante:
- Desengate os arrastadores (Fig. Y) e retire a grade forno puxando-a para fora do forno;
- Para recolocar a grade deslizante, proceda a operação de forma contrária.



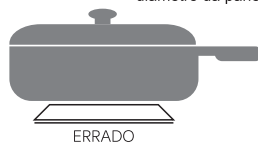
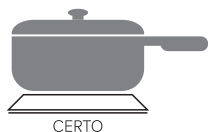
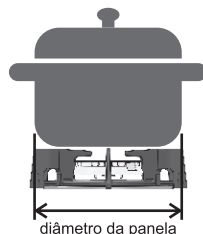
CUIDADOS COM AS PANELAS

- 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 neste 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		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Ramal	16 a 20 cm	10 kg
B	Mega Chama	22 a 24 cm	14 kg
C	Família	18 a 20 cm	10 kg



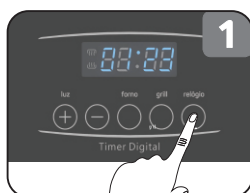
Painel Soft Touch

- ⚠ Os fogões com grill elétrico são equipados com painel digital que permite ajustar o relógio e possui as funções forno e grill com contador regressivo de tempo;
- ⚠ O painel digital possui teclas touch screen que reconhecem seu comando com um toque sobre as teclas;
- ⚠ O painel digital não funciona sem energia elétrica.
- ⚠ Ao ligar o produto, o painel digital exibe “12:00” no display. **NOTA:** a falta de energia elétrica desliga o painel digital. Ao religar o produto, o painel volta a exibir “12:00” no display.

Configuração do Relógio

O relógio funciona no padrão 24 horas no formato “hh:mm”;

1. Para iniciar o ajuste de hora, pressione a tecla “relógio” (Fig. 1). **NOTA:** O display começa piscar indicando que o relógio pode ser ajustado.
2. Pressione a tecla “+” ou “-” para ajustar o horário (Fig. 2). Para avançar ou voltar mais rápido, mantenha a tecla pressionada. **NOTA:** para adiantar ou atrasar uma hora, mantenha a tecla pressionada até incrementar/decrementar 60 minutos no display.
3. Pressione a tecla “relógio” para confirmar o horário desejado (Fig. 3). **NOTA:** o indicador de minutos começará a piscar.



Luz do Forno

Para ligar ou desligar a lâmpada do forno, pressione a tecla “luz” (Fig. 4)

NOTA: durante a **programação** das funções forno e grill não é possível ligar ou desligar a luz do forno.




Função Forno

1. Ligue o queimador do forno rotacionando o manipulador do forno no sentido anti-horário e pressione o mesmo até que a chama seja acesa (Fig. 5).

2. Pressione a tecla "forno" para ajustar o tempo de funcionamento da função forno (Fig. 6). **NOTA:** O display começa piscar indicando que o tempo pode ser ajustado.

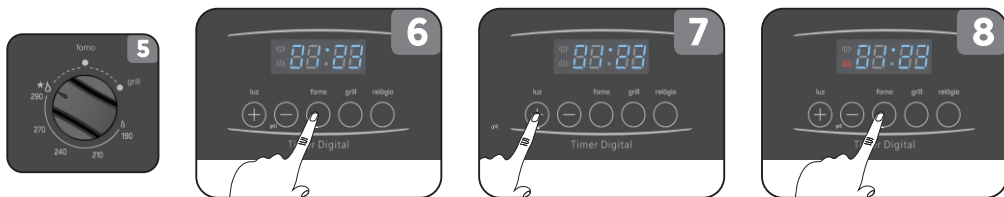
3. Pressione a tecla "+" ou "-" para ajustar o tempo (Fig. 7). Para avançar ou voltar mais rápido, mantenha a tecla pressionada. **NOTA:** para adiantar ou atrasar uma hora, mantenha a tecla pressionada até incrementar/decrementar 60 minutos no display.

4. Pressione a tecla "forno" para confirmar o tempo programado (Fig. 8). **NOTA:** o display mostra uma animação e o indicador inferior  permanece aceso durante o funcionamento do forno.

5. Após terminar o tempo programado, o display começa piscar e o timer emite um aviso sonoro. Para desligá-lo, pressione qualquer tecla.

Para cancelar a função forno antes de terminar o tempo programado, pressione a tecla "forno" novamente.

Durante o funcionamento da função forno é possível visualizar a hora pressionando a tecla "relógio". Após 10 segundos o display volta mostrar o tempo programado para a função forno.




Função Grill

1. Rotacione o manipulador do forno no sentido horário e o mantenha na posição grill (Fig. 9).

2. Pressione a tecla "grill" para ajustar o tempo de funcionamento da função grill (Fig. 10). **NOTA:** O display começa piscar indicando que o tempo pode ser ajustado.

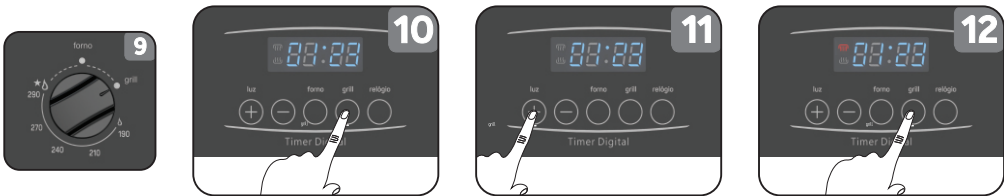
3. Pressione a tecla "+" ou "-" para ajustar o tempo (Fig. 11). Para avançar ou voltar mais rápido, mantenha a tecla pressionada. **NOTA:** para adiantar ou atrasar uma hora, mantenha a tecla pressionada até incrementar/decrementar 60 minutos no display.


4. Pressione a tecla "grill" para confirmar o tempo programado (Fig. 12). **NOTA:** o display mostra uma animação e o indicador superior  permanece aceso durante o funcionamento do grill

5. Após terminar o tempo programado, o display começa piscar e o timer emite um aviso sonoro. Para desligá-lo, pressione qualquer tecla.

Para cancelar a função grill antes de terminar o tempo programado, pressione a tecla "grill" novamente.

Durante o funcionamento da função grill é possível visualizar a hora pressionando a tecla "relógio". Após 10 segundos o display volta mostrar o tempo programado para a função grill.



 Coloque o manipulador do forno na posição inicial após utilizar as funções forno ou grill (Fig. 13).

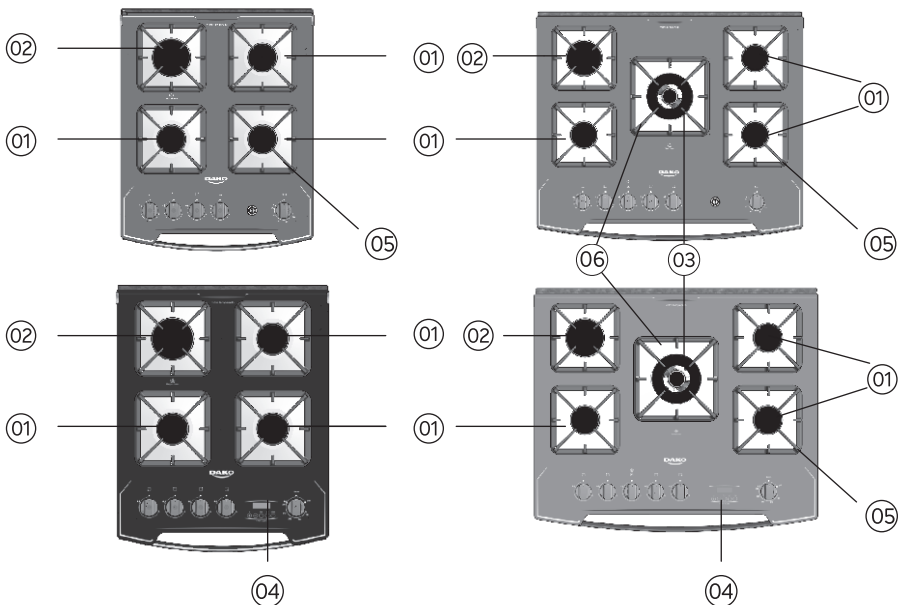
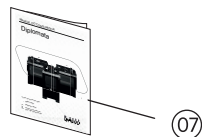
 As funções forno e grill não funcionam simultaneamente.

 As funções do painel digital não desligam os queimadores da mesa



Componentes do produto

- 01 - Queimador Ramal (1,7 kW)
- 02 - Queimador Megachama (3,0 kW)
- 03 - Queimador Tripla Chama (3,3 kW)
- 04 - Painel Digital
- 05 - Trempe ferro fundido (lateral)
- 06 - Trempe ferro fundido (central)
- 07 - Manual do Consumidor



Especificações Técnicas

Modelos	Largura (cm)	Altura (cm)	Profundidade (cm)	Volume forno (L)	Peso (kg)
FOGAO GAS 4Q DIPLOMATA	51,5	93,7	64,9	60	31,9
FOGAO GAS 4Q DIPLOMATA GRILL	51,5	93,7	64,9	60	40,0
FOGAO GAS 5Q DIPLOMATA	76,0	94,7	65,6	100	32,6
FOGAO GAS 5Q DIPLOMATA GRILL	76,0	94,7	65,6	100	40,7

Potência dos queimadores

	GLP	GN
Queimador Semi Rápido	1,70 kW	1,87 kW
Queimador Tripla Chama	3,30 kW	3,45 kW
Queimador Rápido	3,00 kW	3,00 kW
Queimador Forno 4Q	2,00 kW	1,80 kW
Queimador forno 5Q	3,30 kW	3,00 kW

Problemas no fogão

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

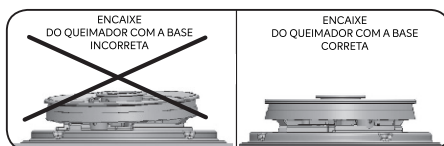
Causa	Problema			
	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as painéis	Chama baixa ou apagando
O gás está no fim	X		X	X
Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X	X	
O registro do gás está fechado	X			
O registro do gás está com data de validade vencida	X		X	X
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

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



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

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



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 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 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 8.708 de 11 de setembro de 1990, o Código de Defesa do Consumidor. Os serviços de assistência técnica dentro da garantia legal de 90 (noventa) dias serão prestados gratuitamente pelo Serviço Autorizado Dako.

Os vícios decorrentes da CULPA EXCLUSIVA DO CONSUMIDOR são excludentes de responsabilidades do fornecedor, de modo que ocorrerá a extinção da garantia legal e conseqüentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, § 3º, inciso III da Lei nº 8.708 de 11 de setembro de 1990.

11 – Atenção:

Os fogões DAKO são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado/botijão (GLP). Caso haja necessidade da transformação do fogão para Gás Natural ou outro tipo de Gás recorra ao Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online < <http://www.dako.com.br/> > (Área de Atendimento ao Consumidor) ou através do 0800 601 0370 para solicitar a conversão do gás antes da instalação. A primeira conversão é concedida gratuitamente, desde que realizada no prazo da garantia legal de 90 (noventa) dias, contados da emissão da Nota Fiscal. A cobertura compreende somente as modificações necessárias para transformação do fogão, qual seja apenas a troca dos injetores de gás.

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

2.0 – Garantia Contratual

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

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

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

3.0 – Garantia Contratual não cobre:

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

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

4.0 – Extinção de Garantia

Extingue-se a garantia do produto quando:

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

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)

