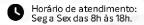
Cooktop



Canais de atendimento 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.

DESCARTE RESPONSÁVEL DO PRODUTOS

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/

Controle gradual da chama

Índice

Conheça seu fogão de mesa	Instruções de segurança
COOKTOP 4Q	Cuidados com o gásPág. 04
COOKTOP 4Q e 5Q - Tripla Chama Pág. 01	Cuidados com a panela Pág. 05
Tabela de produtos Pág. 01	Posição correta das grades
Instalação	Problemas no fogão
Instalação do gásPág. 02	Limpeza e manutenção
Instalação elétricaPág. 02	Limpeza da mesaPág. 06
Instalação em móveis e balcões	Especificações técnicas
Montagem sobre o balcão com forno . Pág. 03	Diagrama de ligação dos fogões
Funcionamento	Potência dos queimadores
Acendimento dos queimadores Pág. 04	•
	Acessórios

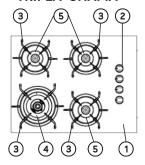


Certificado de garantia

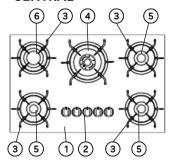
Conheça seu fogão de mesa

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

COOKTOP 4Q TRIPLA-CHAMA



COOKTOP 5Q TRIPLA-CHAMA CENTRAL



COOKTOP 5Q TRIPLA-CHAMA LATERAL

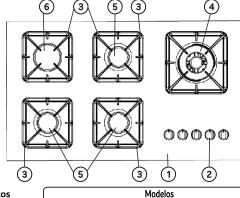


Tabela de produtos

Características

Cooktop 4Q Tripla Chama Cooktop 5Q Tripla Chama Diplomata 5Q Tripla Chama Lateral

Acendimento super automático

Mesa de vidro temperado

Queimador rápido

Queimador semi-rápido

Queimador Tripla Chama

Trempes individuais de ferro fundido

Legenda

NAO CONTEMPLA CONTEMPLA

Obs.: Imagens ilustrativas

Instalação

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

Instalação do gás

Os fogões de mesa DAKO são produzidos originalmente para uso com gás engarrafado (GLP).
Caso sua residência seja atendida por gás natural (confirme esta informação com a companhia de gás), solicite a conversão acessando www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor) ou entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor através do 0800 601 0370 antes de utilizar o produto. Este serviço de conversão compreende exclusivamente a troca de itens do fogão de mesa, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência.



Atenção: É proibido a utilização de mangueiras de plástico (PVC) transparentes ou mangueiras de plástico revestidas de metal para a instalação deste produto (Fig. A)

Tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

- Não possa fazer contato com qualquer parte móvel, por exemplo gaveta;
- Não passe através de qualquer área de estocagem;.

Para instalar a alimentação de gás em seu cooktop são necessário os seguintes itens:

- Uma mangueira metálica flexível (conforme a NBR 14177), dentro do prazo de validade;
- Uma Porca de aperto (Fig. B);
- Um Regulador de pressão, com a gravação NBR 8473, dentro do prazo de validade (Fig. E); Um Adaptador (Fig. D).

Procedimento de instalação:

- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig. B);
- Rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto não apresente possibilidades de vazamento (Fig.C);
- Rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto não apresente possibilidades de vazamento (Fig. D).











Instalação elétrica

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



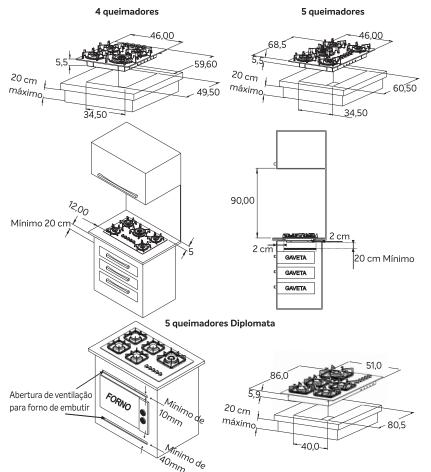




Instalação em móveis e balcões

Deixe um espaço livre de 60 (sessenta) a 90 cm (centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão. O fogão deverá ser instalado sobre uma superfície plana e nivelada.

Os fogões de mesa DAKO são projetados para serem embutidos em móveis de cozinha ou tampo de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que estes contenham as seguintes dimensões (em cm):



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

Montagem sobre o balcão com forno

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

- Não permita contato entre as partes quentes do produto;
- Recomendamos a utilização de um nível na instalação do produto, respeitando as dimensões informadas.



Funcionamento

Acendimento dos queimadores

O comando que controla a válvula de segurança estão concentrados no botão. Para ligar os queimadores, proceda da seguinte forma:

1 - Pressione e gire o botão no sentido anti-horário até a posição de chama máxima.

- 2 Caso a chama não permaneça acesa, pressione novamente o botão.
- 3 Regule a chama de acordo com a necessidade.



Controle gradual da chama

- O controle gradual da chama, permite controlar a chama em múltiplas graduações.
- A chama é mantida sempre estável desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.



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

Instruções de segurança



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



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



CUIDADO! Ao utilizar óleo ou gordura em frituras tenha cautela, pois são inflamáveis. Caso a gordura se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela ou pano úmido. Nunca jogue água.



CUIDADO! Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.



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.

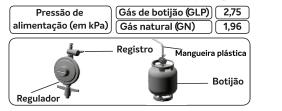
- O fogão de mesa DAKO é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.
- operá-lo.

 Mantenha-as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso.
- Retire todos os plásticos e fitas adesivas que protegem seu fogão.
- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (trempe) do fogão com os cabos virados para dentro. Isto ajuda a evitar que as crianças os puxem;
- A temperatura perto dos queimadores da mesa é alta e pode causar queimaduras;

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;
 - · Não acenda qualquer tipo de chama;
 - Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.

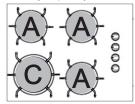
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás. Use espuma feita com sabão.
 Caso haja vazamentos, bolhas se formarão e poderá identificar o ponto.
- Use sempre regulador de pressão de gás, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.

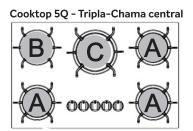




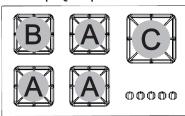
Cuidados com a panela

Cooktop 4Q - Tripla-Chama





Cooktop 5Q - Tripla-Chama lateral



Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga	
Α	Semi-rápido	16 a 20 cm	10 kg	
В	Rápido (MC)	18 a 22 cm	13 kg	
С	Tripla Chama (TC)	22 a 24 cm	14 kg	

- Para menor consumo de gás, aconselha-se o uso de panelas com diâmetro indicado para cada queimador;
- Posicionar a panela no centro da trempe (grade);
- Utilize apenas panelas com base plana, panelas com base arredondada e/ou irregulares n\u00e3o permitem estabilidade e podem causar acidentes.
- Não utilize panelas de barro ou qualquer modo de cocção que possa geraruma alta concentração de calor ou peso sobre a mesa.



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

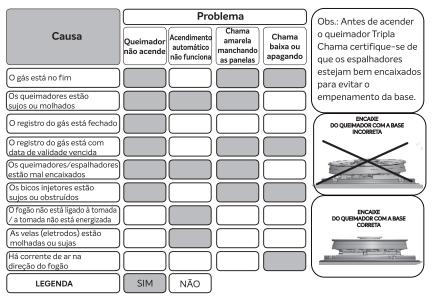






Problemas no fogão

Antes de chamar o Servico Autorizado faca as seguintes verificacões seguindo a tabela abaixo:



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

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



Limpeza e Manutenção

- Antes de iniciar a limpeza do fogão de mesa, retire o plugue da tomada elétrica e deixe-o esfriar.
 Para a limpeza das partes esmaltadas e de vidro, use um material não abrasiva e sabão neutro. Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa de vidro, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão de mesa.
- A limpeza da base dos queimadores e dos espalhadores deve ser feita periodicamente com água e sabão/detergente neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, certifique-se que todos espalhadores estão completamente limpos e secos;
- Os espalhadores poderão apresentar alterações na cor proveniente do uso normal do produto.
 Estas alterações não influenciam no desempenho o produto.
- Evite que alimentos sejam derramados sobre os queimadores durante o cozimento. Se isso ocorrer, imediatamente após o uso, deixe-os esfriar e limpe com pano úmido, pois a utilização dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornando a limpeza muito difícil.

- Nunca deixe peças dos queimadores de molho em vinagre ou limão.
- Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois isto pode causar empenamento pelo choque térmico.
- Conserve os eletrodos de acendimento dos queimadores limpos. Realize a limpeza periodicamente, sempre após o resfriamento do produto, caso contrário poderá ocorrer a quebra.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocardanos os queimadores ou prejudicar seu desempenho.
- Recomendamos que limpe a mesa do fogão de mesa 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 neutro e espalhe com um pano limpo e seco ou com papel toalha, em seguida limpe com uma pano úmido e seque com um pano limpo e seco, ou com a parte macia da esponja;
- Evite derramar líquidos;
- Cuidado com as trempes de ferro fundido. Nunca as deixe cair, pois poderão ser danificadas seriamente:
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro ou que sofra pancadas/batidas, principalmente nas suas bordas. Caso isso ocorra, poderá ocorrer a quebra ou trincar a mesa de vidro;
- Não utilize papel alumínio para proteger a mesa, isso poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra.
- Evite o acúmulo de líquidos gordurosos ou criação de crostas de resíduos.
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada;
- Não utilizar a mesa de vidro como uma superfície de corte;



Atenção: Não utilize máquina de limpeza a vapor.

Especificações Técnicas

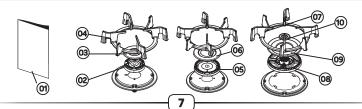
	Modelos			
Dimensões	DAKO 4Q Tripla Chama	DAKO 5Q Tripla Chama	DAKO Tripla Chama Lateral	
Largura (cm)	59,6	68,5	86,0	
Altura (cm)	11,8	11,8	16,0	
Profundidade (cm)	46,0	46,0	51,0	
Peso (kg)	10,4	12,2	15,2	

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

Potência dos queimadores			
Cooktop Glass	GLP	GN	
Queimador Semi Rápido	(1,64 kW	(1,48 kW)	
Queimador Tripla Chama	3,25 kW	2,93 kW	
Queimador Rápido	2,86 kW	2,58 kW	

Potência dos queimadores			
Cooktop Diploamata 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	

Acessórios



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

Certificado de Garantia

A ATLAS INDUSTRIA DE 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 consequentemente da garantia contratual, nos termos do artigo 12, $\S 3^\circ$, inciso III da Lei n $^\circ$ 8.708 de 11 de setembro de 1990.

1.1 Atenção:

Os fogões de mesa 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 telefone 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 manípulos;
- 3.2 Despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos no servico 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 de mesa;
- 4.10 Caso haja transformação de gás liquefeito de petróleo (GLP) para outro tipo de gás; como NAFTA e ou Gás Natural, por pessoa ou empresa não credenciada pela DAKO;
- 4.11 Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc;
- 4.12 Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;
- 4.13 Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, existência de objetos estranhos em seu interior, bem como decorrentes da ação de animais (insetos ou roedores).
- 4.14 Se constatados defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário, com exceção dos defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- 4.15 Problemas de oxidação/ferrugem causados devido da instalação em regiões litorâneas, exposição a produtos químicos, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo e a utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

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

Em caso de dúvidas ou para agendar a visita de um técnico, entre em contato com nosso Serviço de Apoio ao Consumidor pelo Canal de Atendimento Online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao Consumidor).

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

Este produto possui uma ENCE – Etiqueta Nacional de Conservação de Energia, a qual consta o rendimento médio dos queimadores da mesa e a manutenção de temperatura do forno. O fogão DAKO atende a norma de desempenho e segurança conforme especificações do INMETRO. O uso de alternativas diferenciadas como dispositivos de apoio e acessórios que não acompanham o produto, ficam de inteira responsabilidade do consumidor.

Termo de garantia elaborado de acordo com a Lei 11.785/08 que altera o §3º do Artigo 54 do Código de Defesa do Consumidor, definindo tamanho mínimo de caracteres para contratos de adesão.

Em atendimento ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções em arquivo de áudio ou fonte ampliada encontra-se disponível para download no endereço eletrônico ww.dako.com.br ou poderá ser solicitado perante ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800.601.0370.

POLÍTICA DA QUALIDADE

A Atlas 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 estatuários,
 - Gerando satisfação aos seus clientes com retorno aos acionistas e;
 - Valorização dos colaboradores e sociedade. (REV.00)

