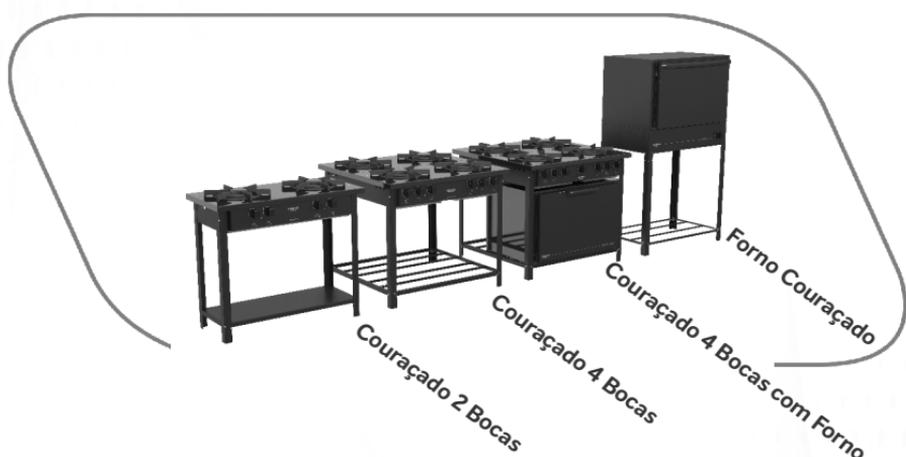


Linha Industrial



Canais de atendimento Dako:



dako.ind.br



0800 601 0370



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

DAKO



Ainda
melhor.

Parabéns

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade DAKO.

Manual

Este manual é destinado ao cliente, extensivo a rede de assistência técnica e revendedores de fogões e fornos para uso industrial. Foi elaborado com o objetivo de fornecer informações para auxiliar a instalação, montagem e manutenção destes, garantindo maior vida útil ao produto. A utilização dos produtos 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.

ÍNDICE

- CaracterísticasPágina 02
- Instalação.....Página 02
- Instalação do gás.....Página 02
- Primeiro uso.....Página 02
- Montagem.....Página 03
- Acendim. dos Queimador.....Página 04
- Instrução de LimpezaPágina 04
- Instrução de Segurança.....Página 04
- Certificado de Garantia.....Página 05
- Anotações.....Página 06

IMAGENS CONTIDAS NESTE MANUAL SÃO MERAMENTE ILUSTRATIVAS!!!

CARACTERÍSTICAS

MODELOS CARACTERÍSTICAS	COURAÇADO 2Q	COURAÇADO 4Q	COURAÇADO 4Q COM FORNO	FORNO COURAÇADO
Peso líquido (Kg)	19,3	32,2	49,9	39,3
Dimensões do Produto (L x A x P)	840x789x435	840x789x838	840x789x838	563x1,365x770
Diâmetro Máx. De panela (mm)	380	380	380	-
Pressão Nominal GLP	2,75			
Potência dos Queimadores\GLP kW	10,4	19,0	22,3	3,3

INSTALAÇÃO

- Antes de instalar seu fogão, confira o tipo de gás utilizado em seu estabelecimento industrial e/ou comercial. Os produtos DAKO são produzidos originalmente para uso com gás liquefeito de petróleo (GLP) **SEM POSSIBILIDADE DE CONVERSÃO PARA GÁS NATURAL (GN)**.
- Os botijões ou cilindros (conforme necessidade) devem ser instalados de acordo com as normas das empresas distribuidoras e também das legislações municipais, estaduais e federais.
- O fogão ou forno deve ser instalado em lugar ventilado, porém, protegidos de corrente de ar. Evitar lugares úmidos, por exemplo perto de pias e refrigeradores.
- Instalar o fogão ou forno distante de materiais e/ou produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc.), bem como, materiais não resistentes ao calor.
- Garantir que seu produto esteja em superfície plana e nivelada.

INSTALAÇÃO DO GÁS

Instalação em produtos que a mangueira não cruza a parte traseira do produto.

Itens necessários para esta instalação:

- Braçadeiras (destaque) (Fig. A);
- 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. B) 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;
- Rosqueie o regulador de pressão no botijão de gás.
- Caso a mangueira cruze a parte traseira do produto precisa utilizar mangueira metálica.



CUIDADO:

Algumas mangueiras parecem ser totalmente metálicas, mas são mangueiras de plástico revestidas por metal, não recomendamos o uso desse tipo de mangueira.

PRIMEIRO USO

Antes de fazer o primeiro uso do seu produto, recomenda-se fazê-lo funcionar por aproximadamente uma hora na potência (temperatura) máxima, esta operação garante a queima de resíduos de adesivo e graxas de processo, presentes nos componentes do seu produto. Durante esta operação a área deve estar bem ventilada para a exaustão dos fumos resultantes do primeiro aquecimento.

MONTAGEM

Montagem do forno Couraçado (Fig. C)

1º Passo: Montagem do suporte do forno: alinhe as furações das cantoneiras com a furação dos pés, fixe-os um a um com parafusos e porcas, apertando-os bem.

2º Passo: Após ter feito isso, o suporte do forno estará montado, agora e só colocar o forno sobre o suporte.



 **Fogão Couraçado 4 bocas com forno já vem montado de fábrica.**

Montagem do fogão Couraçado 2 e 4 bocas (Fig. D)

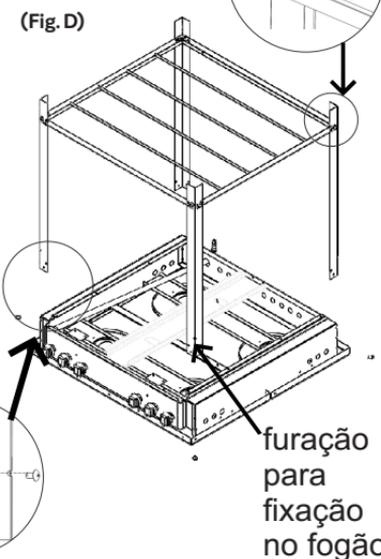
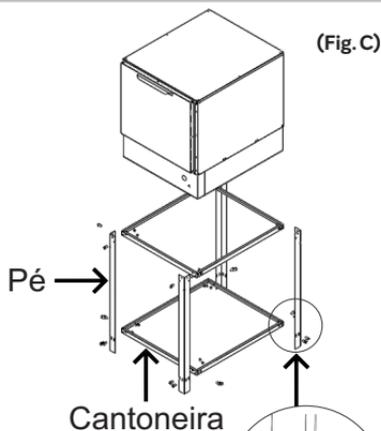
1º Passo: Montar o suporte do fogão: alinhe a furação das cantoneiras com a furação dos pés, fixe-os um a um com parafusos e porcas, apertando-os bem.

2º Passo: Fazer a fixação do suporte no fogão: para isso retire todas as peças móveis do fogão (trempe, queimador e etc).

3º Passo: Coloque o fogão sobre o chão com a parte superior voltada para baixo, **NÃO ESQUEÇA DE REVESTIR O CHÃO, PARA NÃO RISCAR O PRODUTO.**

4º Passo: Vire o suporte de ponta cabeça e alinhe a furação dos pés com as furações do fogão esta furação esta localizada na quina dos pés.

5º Passo: Volte o fogão para a posição normal, e remonte as peças móveis novamente.



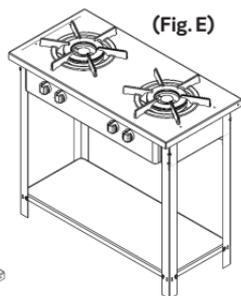
O fogão Couraçado 2 bocas pode ser usado como fogão de bancada!

Nosso fogão Couraçado 2 bocas, possui duas configurações de instalação.

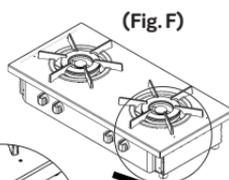
Sendo dividida em : Piso (Fig.E) ou bancada (Fig.F), podendo ser instalado em ambas as formas.

Na configuração de bancada, para instalação basta colocar seu produto sobre uma superfície plana e nivelada (pés já instalados no produto).

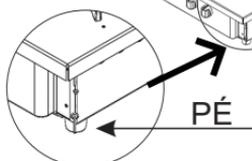
MODELO PISO



MODELO BANCADA



OBSERVAÇÃO : Armazene os componentes que acompanham o produto para instalação na configuração piso (fig.E), caso desejar ter este produto nesta condição.



ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Acendimento dos queimadores da mesa dos produtos:

Fogões Couraçado 2 e 4 bocas e Couraçado 4 bocas com forno.

- Para acendimento dos queimadores da mesa, gire o manipulador do queimador desejado no sentido anti-horário (para esquerda), insira o fósforo aceso próximo ao queimador até surgimento da chama.

Acendimento do queimador do forno dos produtos:

fogão Couraçado 4 bocas com forno e forno Couraçado.

- Para acendimento do queimador do forno, gire o manipulador do forno no sentido anti-horário (para a esquerda), insira o fósforo aceso próximo ao queimador até o surgimento da chama.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Limpeza da mesa.

- Para a limpeza da mesa use um pano umedecido ou esponja não abrasiva e sabão neutro;
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores! Não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás;
- Não utilize palha de aço ou ponta de objetos (faca/garfo), para remover alguma sujeira ou resíduo impregnado;
- Cuidado com as trempeas. Nunca as deixe cair, pois poderão ser danificadas seriamente.



Limpeza dos queimadores.

- Para lavar os queimadores deixe-os esfriar e use esponja e sabão neutro. Depois enxágue e enxugue-os completamente;
- 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 prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil;
- Não coloque os queimadores ainda quentes na água fria, pois isto pode causar empenamento pelo choque térmico;
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mal encaixe pode provocar danos aos queimadores ou prejudicar seu desempenho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Para sua segurança, mantenha o registro do regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão. Verifique sempre a validade do seu regulador;
- Antes de substituir o botijão de gás, verifique se os registros estão fechados;
- Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamento na instalação;
- Use sempre regulador de pressão de gás, para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão e vazamento de gás, o que pode causar incêndios;
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás. Isso pode causar incêndios. Use espuma com sabão. Em caso de vazamento de gás, suspenda imediatamente o uso do produto e entre em contato com o fabricante através de um dos canais de atendimento;
- Este produto não deve ser utilizado 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 produto ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável de sua segurança;
- A temperatura das superfícies acessíveis podem tornar-se quentes enquanto o produto estiver em funcionamento;
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o produto;
- Evite o contato com as partes do produto enquanto estiverem quentes. Se necessário, utilize luvas térmicas;
- O Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) é uma substância perigosa, asfíxiante e explosiva, requerendo o máximo cuidado na sua instalação e uso!

CERTIFICADO DE GARANTIA

A ATLAS INDÚSTRIA DE ELETRODOMÉSTICOS LTDA, garante estar entregando ao cliente um produto para uso industrial 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

Todo e qualquer vício poderá ser reclamado dentro do prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão da nota fiscal pelo cliente. 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:

2.0 GARANTIA CONTRATUAL NÃO COBRE:

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

2.1 Reposição de vidros, queimadores, espalhadores, trempes e manípulos;

2.2 Despesas com o transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos no serviço autorizado;

2.3 Tanto a garantia legal quanto a contratual não cobrem falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de limpeza e excessos de resíduos;

2.4 Chamados relacionados a orientação de uso do produto, cuja explicação esteja presente no manual de instruções ou em etiquetas orientativas que acompanham o produto, será realizada a cobrança da visita técnica;

3.0 EXTINÇÃO DE GARANTIA

Extingue-se a garantia do produto quando:

3.1 For utilizado em desacordo com as instruções constantes neste manual;

3.2 Sofrer uso indevido, fora dos padrões da razoabilidade e negligências causadas pelo cliente ou usuário do produto;

3.3 Sofrer uso abusivo por ter sido ligado a gás indevido, a rede de tensão imprópria ou sujeita a flutuação excessiva;

3.4 Passar por ajustes, modificações ou consertos efetuados por indivíduos ou empresas não credenciadas pela DAKO.

3.5 Apresentar sinais de ter sido violado;

3.6 Ações de agentes da natureza;

3.7 Caso accidental, fortuito ou de força maior, além de outras hipóteses previstas no manual de instruções;

3.8 Alteração e/ou remoção do número de série ou etiqueta de identificação do produto;

3.9 Avarias decorrentes do mal posicionamento das partes que compõe o produto tais como: queimadores, espalhadores, tripla chama, trempes, grades etc.;

3.10 Falhas no produto causadas por interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás de má qualidade;

3.11 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).

3.12 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;

3.13 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.

4. ATENÇÃO:

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.

MANTENHA SEMPRE JUNTO AO MANUAL DE INSTRUÇÕES A NOTA FISCAL.

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.

Leia atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o produto. Em caso de dúvidas ou para agendar visita de um técnico, contate nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800.601.0370. ou pelo canal de Atendimento Online www.dako.com.br (Área de Atendimento ao 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.

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 e;
- Valorização dos colaboradores e sociedade. (REV.00)

