

3.3 Alimentação com botijão GLP

Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados. A mangueira de gás, bem como o botijão, devem ficar do lado da entrada de alimentação de gás, com espaçamento adequado para abrir e fechar a alimentação do gás. Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico (PVC), acima indicada, poderá passar pela parte de trás do fogão desde que afastada da saída de ar quente, localizada na parte superior da capa traseira de proteção.

Instale somente um fogão para cada botijão de gás e se possível coloque o botijão fora da cozinha Use *sempre um regulador de pressão de gás* adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão e conseqüente vazamento de gás o que pode causar um incêndio. Mantenha fechado o regulador de pressão de gás quando não usar o fogão.

3.4 Alimentação com gás natural (de rua) ou GLP encanado.

Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua) conforme norma ABNT NBR14177 utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

Nota: Os fogões DAKO são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para gás natural (de rua), recorra a um Posto da Rede de Serviços Autorizados DAKO mais próximo de sua casa, o qual efetuará a transformação mediante sua solicitação (veja Termos da Garantia). A primeira troca é realizada gratuitamente.

A conversão do produto para uso de gás natural (de rua) ou GLP encanado depende da disponibilidade do gás no momento da instalação. Caso não haja gás disponível para realização de testes, por motivo de segurança, a conversão do gás não poderá ser realizada.

4. Temperaturas/Limpeza

4.1 Temperaturas

As temperaturas medidas com GLP comercial são referênciais e servem como orientação para uso de receitas. Estes valores (indicados na figura ao lado) podem variar +- 30°C, dependendo de vários fatores externos que afetam o desempenho do produto.

4.2 Limpeza geral do fogão

Para a *limpeza* das partes esmaltadas, cromadas (grade do forno) e de inox use um *pano umedecido ou esponja não abrasiva* (que não contenha fios de palha de aço) e sabão ou detergente neutros (ex.: sabão de coco) *Enxugue-a imediatamente* com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água. *Nunca* utilize *palha de aço ou similares* na limpeza de qualquer parte do fogão.

Nunca utilize *produtos de limpeza* contendo *materiais abrasivos*, isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do fogão.

Para *lavar os queimadores*, deixe-os *esfriar* para evitar o seu empenamento. Enxugue-os completamente e assopre os furos. Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores: não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás. Não esqueça de colocar todos os queimadores corretamente.

Para a limpeza dos modelos Supreme, deslique, em primeiro lugar, o pluque do cabo de força da tomada elétrica.

Para esses modelos, além do indicado acima, limpe periodicamente, com uma esponja com detergente, os eletrodos (embutidos no queimador). Segure-os pelo corpo e fricione até ficarem limpos. Seque os muito bem.

4.3 Retirada e limpeza da grade do forno

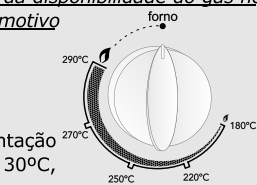
Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a da grade estejam adequadas para a sua retirada.

4.3.1 Para retirar a grade siga os passos abaixo:

- Levante a grade suavemente e puxe-a em direção até que a mesma saia dos trilhos laterais do forno.
- Após a limpeza, encaixe novamente a grade na posição desejada. Fecha a porta do forno.

4.3.2 Para retirar a grade deslizante siga os passos abaixo:

- Retire o gancho da porta pressionando-o lateralmente, como mostra a figura.
- Em seguida, desencaixe-o da grade e siga as mesmas instruções para a retirada da grade fixa.



4.4 Limpeza do forno autolimpante (somente modelos Supreme e Delta)

Se ocorrer grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante, devido ao derramamento direto de óleo, recomenda-se uma limpeza manual. Proceda da seguinte fôrma:

- Com o forno levemente aquecido, remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
- Com uma esponja macia embebida em água e amoníaco, amoleça os resíduos de gordura.
- Passa novamente um pano úmido.
- Enxágue o forno, pressionando com uma esponja embebida em água fria.
- Enxugue muito bem com um pano úmido.

5. Antes de chamar a Assistência Técnica

Antes de chamar um técnico do nosso Serviço Autorizado verifique os pontos abaixo conforme a tabela:

Problema	Fogão não acende	Chama amarela, escurecendo painéis ou se apagando	O forno não se manteve aceso	Cheiro de gás (vazamento)
Verifique se				
O botijão está vazio.	●			
O regulador de pressão do gás está aberto	●			
A mangueira do gás está dobrada	●	●		
Os queimadores estão sujos ou molhados	●	●	●	
Os queimadores estão bem instalados	●	●	●	
O gás está no fim	●	●		
O fogão está ligado na tomada			●	
As velas estão secas e limpas			●	
Falta energia elétrica			●	
Todos os botões estão fechados				●
A mangueira está furada ou mal encaixada				●
As abraçadeiras da mangueira estão soltas				●
O regulador está com vazamento				●
Pressionou o botão do forno por pelo menos 5 segundos.			●	

6. Características

	Modelos	
	Delta	Supreme
Medidas		
Externas (AxLxP) (cm)	85x49x61	85x49x61
Internas do forno (AxLxP) (cm)	27,9x37x45,7	27,9x37x45,7
Volume do forno (litros)	47,2	47,2
Peso bruto/líquido (kg)	23,4/21,3	23,7/21,6
Carga máx. nas prateleiras (kg)	6,0	6,0
Potência nominal (kW)		
Queimador Normal	1,70	1,70
Queimador Família	2,00	2,00
Queimador do Forno	2,30	2,30
Voltagem de entrada (Vc.a)	-	127/220
Diâmetro mínimo das painéis (cm)	14	14
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13

7. Termos de Garantia e Pós-Venda

Certificamos que o seu fogão DAKO possui garantia de um (01) ano contra defeitos devidamente constatados como sendo de fabricação, se consideradas as instruções estabelecidas neste manual de instruções.

A garantia compreende 90 dias de prazo determinado por lei (legal) e 275 dias de garantia adicional oferecida pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A.

Observação: A garantia adicional não cobre a quebra de vidros.

O período de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega do produto ou, não existindo essa comprovação, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. A garantia só terá validade se acompanhada deste Certificado e da devida Nota Fiscal.

Os reparos eventualmente necessários no fogão deverão ser constatados e executados pelo Posto de Assistência Técnica Autorizada DAKO ou outro designado pelo fabricante. No período da garantia total (1 ano), os custos de substituição de peças e mão de obra no conserto de defeitos de fabricação serão cobertos pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A.

Os fogões perderão automaticamente a garantia legal e/ou adicional se forem constatados:

- utilização para fins comerciais ou outros, pois foram projetados exclusivamente para uso doméstico;
- ação de agentes da natureza;
- uso de gás indevido;
- uso de serviços de assistência técnica de terceiros não autorizados pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A.
- alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão;
- mau uso e em caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas neste manual de instruções.

A garantia legal terá validade e será gratuita desde que:

a) seja utilizado Gás Liquefeito de Petróleo - GLP (gás de botijão) ou gás natural (de rua) que obedeçam às legislações federais, estaduais e municipais. Em caso de dúvidas, ou para maiores informações, consulte o seu fornecedor de gás.

b) esteja sendo realizada a primeira transformação do fogão de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) para outro tipo de gás. Caberá ao consumidor pagar as peças, acessórios e mão de obra necessários para a ligação do fogão transformado à rede de gás. Fora do prazo de garantia (decorrido um ano), a transformação não é gratuita.

A garantia legal e/ou adicional não cobrem:

- aquisição de peças e componentes para a instalação e funcionamento do fogão, como: mangueiras especiais para condução de gás, válvulas de regulagem de botijão, lâmpadas, botijão de gás, extensões de fios elétricos e outros acessórios;
 - eventuais despesas oriundas da instalação, como: rede elétrica, aterramento bem como suas adaptações;
 - peças que apresentarem desgaste natural decorrente do uso, como: espalhador, câmara, espalhador e câmara acoplados, queimador, grades, painel, manipuladores, grade de forno e peças removíveis;
- Decorrido o prazo de garantia total (1 ano), todos os custos de reparos, transformação, peças e mão de obra correrão por conta de consumidor.
A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Postos Autorizados de Serviços DAKO

Rede de Postos Autorizados que cobre todo o território nacional, consulte o folheto que acompanha este manual.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

Atendimento para todo o território nacional de 2ª a 6ª das 8:00 às 17:00 hrs e sábado das 8:00 às 12:00 hrs.
Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0113 - Ligação Local
Demais localidades: 0800-117585 - Ligação gratuita

Caso prefira, escreva para o endereço abaixo, ou utilize-se de nosso e-mail: sacdako@mabebr.com.br

MABE CAMPINAS ELETRODOMÉSTICOS S.A.
CNPJ: 46.041.307/0001-31
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 244.356.239.110
RUA CRODA, 399 - CAMPINAS/SP
CEP: 13054-710 - FONE (19) 3578-4500
INDÚSTRIA BRASILEIRA

Consulte o nosso site:
www.dako.com.br

Fogões

Manual do Usuário

Modelos

Delta Supreme



DAKO

1. Instruções Básicas de Segurança

1.1 Crianças

Mantenha sempre as crianças e animais longe do fogão. As temperaturas em várias partes do fogão são altas podendo causar queimaduras. Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão.

1.2 Painelas e outros utensílios de cozinha

Utilize sempre painelas com base plana e com os cabos sempre virados para dentro. Use luvas térmicas no manuseio ou retirada de alimentos do forno. Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes.



ATENÇÃO!

Guarde os produtos químicos inamáveis (álcool, gasolina, querosene, etc) longe do seu fogão pois poderão provocar incêndios.

Não deixe pano sobre a tampa de vidro temperado durante o funcionamento do produto.

Não utilize painelas com base em anel ou base convexa apoiada nas grades, por meio de anel.

1.3 Frituras

Óleo ou gordura nas frituras são inflamáveis.

Em caso de pegar fogo:

Desligue os botões.

Abafe as chamas colocando uma tampa de panela, pano molhado ou jogando sal.

NUNCA JOGUE ÁGUA pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras.

Evite também acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.

1.4 Queimaduras

Tenha sempre a mão os produtos de primeiros socorros para atender acidentes por queimaduras. Informe-se sobre os procedimentos e produtos para agir nesses casos.

1.5 Vazamentos de gás

Nunca use chamas ou faísca para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão.

Antes de acender a chama, certifique-se de que nenhum queimador esteja aberto.

Para sua segurança ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- feche** o regulador de pressão de gás no botijão.
- não** acenda qualquer tipo de chama;
- não** mexa em interruptores elétricos;
- abra as janelas e as portas**, permitindo maior ventilação do ambiente e;
- chame a assistência técnica para verificar o problema.

ATENÇÃO!

Durante o uso do fogão, este torna-se quente. Tome as precauções para evitar qualquer contato com elementos de aquecimento no interior do forno.

Somente acender os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, vericando os pontos de conexões da mangueira no fogão e no regulador de pressão bem como deste último no botijão.

Outros itens de segurança

Ao instalar o fogão sobre uma base, assegure-se de que tomou as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.

Todo o respingo deve ser removido da capa de vidro antes da sua abertura.

2. Para um melhor desempenho na utilização do fogão

2.1 Conheça o seu fogão

Características		
	Delta	Supreme
Mesa Inox sobreposta ao painel	●	●
Tampa de vidro total temperado	●	●
Válvula de segurança do forno	●	●
Forno autolimpante	–	●
Puxador superdistânciado de metal	●	●
Queimadores com espalhadores esmaltados	●	●
Grade Fixa	●	●
Grade Deslizante	–	–
Forno com visor em vidro temperado	●	●
Porta do forno com vidro total temperado	–	●
Luz no forno	–	–
Vidro duplo no forno	●	●
Injetor de gás horizontal	●	●
Acendimento automático na mesa	–	–
Acendimento automático forno	–	–

2.2 Forno - como tirar o máximo proveito:

2.2.1 Pré-aquecimento

Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada.

Faça um **pré-aquecimento** ligando o forno, com a porta do forno fechada na temperatura máxima por 10 minutos, antes de colocar o alimento. Coloque então o seu alimento no forno e passe para a temperatura desejada.

2.2.2 Abertura da porta do forno

Além do procedimento de pré aquecer o forno, evite abrir constantemente a porta do forno para não perder o aquecimento uniforme no interior do forno proporcionado pelo seu fogão. Acompanhe o assado através do visor

2.2.3 Grade do forno

O forno do seu fogão possui grade cromada super resistente.

Você pode escolher duas posições de apoio da grade, encaixando-a na posição **A** ou **B**, conforme sua necessidade. Utilize sempre a grade e não coloque nada diretamente sobre a base do forno (abaixo da grade). Sempre que possível, use a grade na posição central, pois essa é a posição que proporciona uma melhor circulação do calor

O modelo Lumiere possui a opção de utilizar sua grade como deslizante quando na posição B ou como fixa na posição **A**. Utilize uma fôrma ou assadeira de **tamanho adequado** que permita **circulação do calor** nas partes laterais, superior e fundo do forno. Coloque essa fôrma ou assadeira na **parte central da grade do forno** o que tornará o cozimento mais uniforme.

Não coloque sobre a grade do forno, **papel alumínio ou quaisquer outros** que impeçam a circulação do ar quente.

Atenção! Modelo Delta tem apenas uma posição de grade.

2.3 Tampa de vidro temperado - cuidados

Para evitar danos ou quebras da tampa de vidro temperado:

Não feche a mesma quando: os queimadores da mesa estiverem acesos, as grades estiverem quentes ou o forno estiver sendo utilizado.

PARA FECHAR A TAMPA DE VIDRO ESPERE ATÉ QUE ESSSES ELEMENTOS ESTEJAM FRIOS. Não coloque sobre a tampa: painelas quentes ou peso excessivo.

2.4 Forno Autolimpante (modelos Luna, Luna Mais, Supreme e Lumiere)

O seu fogão possui forno autolimpante que é revestido com esmalte especial de porcelana. A combinação da textura e os agente oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura enquanto o forno estiver funcionando. Este revestimento:

não é tóxico e **não** libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos;

não interfere na qualidade e tempo de cozimento e;

- Garante que o **processo de limpeza** seja contínuo e que as manchas de gordura sejam quimicamente rompidas e volatizadas.

2.5 Mesa Inox

O seu fogão possui mesa de inox a qual é protegida com uma película para evitar riscos e manchas antes da utilização do fogão.

Na instalação do fogão retire essa película e limpe a mesa com um pano embebido em água, sabão neutro e detergente.

NUNCA LIGUE OS QUEIMADORES SEM RETIRAR ESSA PELÍCULA DE PROTEÇÃO.

2.6 Grades da mesa e Queimadores

As grades da mesa e os queimadores do seu fogão são removíveis, facilitando manuseio e limpeza. As grades têm desenho moderno proporcionando a movimentação e o apoio adequado das painelas; os queimadores são projetados para garantir máxima segurança e o total aproveitamento do calor.

PARA MAIOR ECONOMIA DE GÁS REDUZA A CHAMA PARA "MÍNIMA" QUANDO INICIAR A FERVURA.

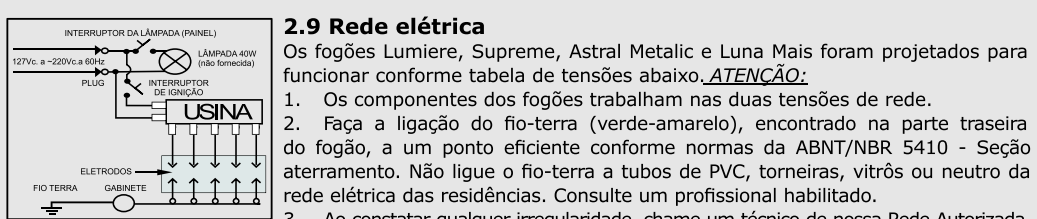
2.7 Controle gradual das chamas na mesa

Controle a chama em múltiplas gradações.

A chama é mantida sempre **estável** desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

2.8 Superfícies

O assado de seus alimentos, como massas, pães e bolos entre outros, feitos no forno, ficará prejudicado com cozimento maior de uma lado do que o outro além de aparência indesejável se o fogão (e consequentemente o forno) estiver desnivelado. Para ter assados com cozimentos uniforme; ***coloque o fogão sobre uma superfície plana e nivelada.***



2.9 Rede elétrica

Os fogões Lumiere, Supreme, Astral Metalic e Luna Mais foram projetados para funcionar conforme tabela de tensões abaixo.
ATENÇÃO:

- Os componentes dos fogões trabalham nas duas tensões de rede.
- Faça a ligação do fio-terra (verde-amarelo), encontrado na parte traseira do fogão, a um ponto eficiente conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção aterramento. Não ligue o fio-terra a tubos de PVC, torneiras, vitrôs ou neutro da rede elétrica das residências. Consulte um profissional habilitado.
- Ao constatar qualquer irregularidade, chame um técnico de nossa Rede Autorizada.
- Nunca passe os fios pela parte traseira do fogão. Com o calor, a proteção dos fios poderá derreter, causando curto-circuito. Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão.
- Para evitar riscos, se o cabo de força estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede Autorizada.

TABELA DE TENSÕES (Vca/60Hz)		
Nominal	Mínimo	Máximo
127	106	132
220	200	240

Estes fogões foram projetados para funcionar nas tensões indicadas a seguir de acordo com a portaria nº 07 de 17/04/78 do DNAEE.

2.10 Lâmpada do forno (somente modelo Lumiere)

A lâmpada não acompanha o produto. Antes de comprá-la (40 watts, própria para fogões) verifique a voltagem da rede local (127Vc.a ou 220Vc.a). O acionamento da lâmpada do forno é feita por meio do botão liga-desliga no painel do fogão. A posição "0" indica lâmpada apagada e "I" indica acesa.

ATENÇÃO : Para evitar choque elétrico, ao trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que a energia elétrica que a alimenta esteja desligada. Para a troca, abra a lateral do protetor da lâmpada (localizado no interior do forno), como mostrado na gura à esquerda, e feche-o em seguida.

2.11 Acendimento Automático

2.11.1 Queimadores de mesa (somente modelos Supreme e Lumiere)

- Levante a tampa de vidro da mesa.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados.
- Pressione o **botão do queimador escolhido** contra o fogão, gire-o para a esquerda até a posição alta, e acione a **tecla de acendimento automático** até o surgimento da chama.

Não toque nas velas (cuidado com choque elétrico).

Nota: Não acione o acendimento automático sem que todos os queimadores estejam corretamente posicionados, pois isso provocará danos ao sistema de acendimento.

2.11.2 Forno (modelos Luna Mais, Supreme e Lumiere)

- Levante a tampa de vidro da mesa e abra a porta do forno.
- Feche o orifício do acendimento manual do forno.
- Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e acione o interruptor de acendimento automático, no painel, até o surgimento da chama.
- Após o surgimento da chama, mantenha o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltá-lo, a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se ela se apagar, repita a operação, pressionando o botão por mais tempo, acionando a tecla de acendimento automático.
- Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento automático do forno.
- Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então, feche, cuidadosa e lentamente, a porta para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.
- No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso retorne o botão do queimador do forno à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento automático.

2.12 Acendimento Manual (todos os modelos)

2.12.1 Queimadores da mesa

Pressione o **botão do queimador escolhido** contra o fogão, girando para a esquerda até a posição alta e aproxime o fósforo aceso ao queimador até o surgimento da chama.

Atenção! Na falta de energia elétrica, certique-se de que nenhum queimador esteja aberto antes de usar fósforo para acender a chama.

2.12.2 Forno

- Levante a tampa de vidro da mesa, abra a porta do forno e a tampa do orifício no chão do forno.
- Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado, introduza o fósforo aceso, através do orifício até o surgimento da chama.
- Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão, a chama se mantiver acesa, regule a sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão do forno por mais tempo .
- Se após 15 segundos o queimador não acender, para a operação, manter a porta do forno totalmente aberta, esperar pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento manual do forno. Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então, feche, cuidadosa e lentamente a porta para evitar que o golpe de ar apague a chama. Após o acendimento, sempre feche o orifício de acendimento manual.
- No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador o forno a posição desligado, e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento manual.

3. Instalação do fogão

3.1 Posicionamento

Nunca carregue o seu fogão pelo puxador da porta.

Deixe um espaço de 10 cm nas laterais e na parte de trás do fogão e 70~90cm entre o depurador/coifa ou qualquer colocado acima do fogão e uma distância mínima de 20cm do botijão (se estiver no interior da cozinha). Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis e não resistentes ao calor e evite lugares úmidos ou com corrente de ar.

3.2 Regulador de pressão e mangueira plástica

O **prazo de validade do regulador de pressão e da mangueira é de 5 anos**; troque-os após esse período, caso contrário poderá ocorrer.

●O regulador de pressão não mantém a pressão constante provocando seu aumento o que causa vazamentos com perigos de explosão ou diminuição de pressão com dificuldade de cozimento dos alimentos.

●A mangueira plástica se deteriora com rachaduras e minúsculos rasgos no seu corpo com vazamentos e perigo de explosão. As abraçadeiras não conseguem dar maior aperto nas junções da mangueira plástica no regulador e no fogão.

Quando vencer o **prazo de validade do regulador de pressão e da mangueira**, ao trocá-los, recomendamos:

●Usar **sempre abraçadeiras** para fixar a mangueira no fogão e no regulador de pressão fixado ao botijão.

●Utilizar, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC), com a gravação NBR8613 e o respectivo prazo de validade e regulador de pressão do botijão com a gravação das letras NBR8473.

