

1 INSTRUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA

● 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.

● Painéis e outros utensílios de cozinha

Utilize sempre painéis 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 inflamáveis (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 painéis com base em anel ou base convexa apoiada nas grades, por meio de anel.

● 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.

● 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.

● 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:

- 1) feche o regulador de pressão de gás do botijão;
- 2) não acenda qualquer tipo de chama;
- 3) não mexa em interruptores elétricos;
- 4) abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente e
- 5) chame a assistência técnica para verificar o problema.

ATENÇÃO!

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

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

● Outros itens de segurança

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

● Conheça o seu Fogão

	Delta	Luna	Luna Mais	Supreme	Lumiere	Astral Metálico
Tampa de vidro temperado	●	●	●	●	●	●
Queimadores esmaltados	●	●	●	●	●	●
Grades de mesa	●	●	●	●	●	●
Mesa de aço inox	●	●	●	●	●	●
Acendimento automático na mesa	●	●	●	●	●	●
Botões (Manipulos)	●	●	●	●	●	●
Grade do forno fixa	●	●	●	●	●	●
Grade do forno deslizante	●	●	●	●	●	●
Luz no forno	●	●	●	●	●	●
Visor de vidro temperado	●	●	●	●	●	●
Vidro duplo na porta do forno	●	●	●	●	●	●
Vidro total no forno	●	●	●	●	●	●
Forno Autolimpante	●	●	●	●	●	●
Puxador do forno distanciando metal	●	●	●	●	●	●
Acendimento automático no forno	●	●	●	●	●	●
Termoselador do forno	●	●	●	●	●	●

● Forno - como tirar o máximo proveito:

Pre-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.

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.

Grade do forno
O forno do seu fogão possui grade cromada super resistente. Você pode escolher duas posições de apoio da grade, encavando-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 (C). Não coloque sobre a grade do forno, papel alumínio ou quaisquer outros que impeçam a circulação do ar quente.

Utilize uma forma ou assadeira de tamanho adequado que permita circulação do calor nas partes laterais, superior e fundo do forno. Coloque essa forma 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.

Para evitar danos ou quebras da tampa de vidro temperado: 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 ESSES ELEMENTOS ESTEJAM FRIOS. não coloque sobre a tampa: painéis quentes ou peso excessivo.

● Forno Autolimpante (modelos Luna, Luna Mais, Supreme, Lumiere e Astral Metálico)
O seu fogão possui forno autolimpante que é revestido com esmalte especial de porcelana. A combinação da textura e os agentes 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 volatilizadas.

2 PARA UM MELHOR DESEMPENHO NA UTILIZAÇÃO DO FOGÃO (CONT.)

● 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.

● Grades da mesa e Queimadores
As grades de mesa e os queimadores do seu fogão são removíveis, facilitando manuseio e limpeza. Os queimadores são projetados para garantir a máxima segurança e o total aproveitamento do calor. PARA MAIOR ECONOMIA DE GÁS REDUZA A CHAMA PARA "MÍNIMA" QUANDO INICIAR A FERVURA.

● Controle gradual das chamas na mesa
A chama é mantida sempre estável desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

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

● Rede elétrica
Os fogões Lumiere, Supreme, Astral Metálico e Luna Mais foram projetados para funcionar conforme tabela de tensões abaixo. **ATENÇÃO:**

1) Os componentes dos fogões trabalham nas duas tensões de rede.
2) 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, vitros ou neutro da rede elétrica das residências. Consulte um profissional habilitado.
3) Ao constatar qualquer irregularidade, chame um técnico de nossa Rede Autorizada.
4) 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.
5) Para evitar riscos, se o cabo de força estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede Autorizada.

Estes fogões foram projetados para funcionar nas tensões indicadas a seguir de acordo com a portaria nº047 de 17/04/78 do DNAEE.

● Lâmpada do forno (somente no modelo Lumiere)
A lâmpada não acompanha o produto. Antes de comprá-la (40 watts, própria para fogões) verifique a voltagem da rede local (127V/c.a. ou 220V/c.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 a "I" indica acesa.

ATENÇÃO! Para evitar choque elétrico, ao trocar ou limpar a lâmpada desligada. Para a troca, abra a lateral do protetor da lâmpada (localizado no interior do forno), como mostrado na figura a direita, e feche-o em seguida.

● Acendimento Automático
Queimadores da mesa (somente modelos Supreme, Lumiere e Astral Metálico)

1) Levante a tampa de vidro da mesa.
2) Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados.
3) 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.

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

2 PARA UM MELHOR DESEMPENHO NA UTILIZAÇÃO DO FOGÃO (CONT.)

● Acendimento Automático (cont.)

Forno (modelos Luna Mais, Supreme, Lumiere e Astral Metálico)

- 1) Levante a tampa de vidro da mesa e abra a porta do forno.
- 2) Feche o orifício do acendimento manual do forno.
- 3) 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.
- 4) Após o surgimento da chama, mantenha o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar a chama se manter acessa, regule à sua necessidade. Se ela se apagar, repita a operação, pressionando o botão por mais tempo, acionando a tecla de acendimento automático.
- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) 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.

● Acendimento Manual (todos os modelos)
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, certifique-se de que nenhum queimador esteja aberto antes de usar fósforo para acender a chama.

Forno

- 1) Levante a tampa de vidro da mesa, abra a porta do forno e a tampa do orifício no chão do forno.
- 2) 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.
- 3) Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão, a chama se manter acessa, regule à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão do forno por mais tempo.
- 4) Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, manter a porta do forno totalmente aberta, esperar pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento manual do forno.
- 5) 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.
- 6) 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 manual.

3 INSTALAÇÃO DO FOGÃO

● Posicionamento

Deixe um espaço de 10cm nas laterais, na parte de trás do fogão e 70-90cm entre o depurador/coifa ou qualquer armário 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 correntes de ar.

● 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:

1) 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.
2) 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:

- a) Usar sempre abraçadeiras para fixar a mangueira no fogão e no regulador de pressão, fixado ao botijão.
- b) Utilizar, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC), com a gravação NBR 0613 e o respectivo prazo de validade e regulador de pressão do botijão com a gravação das letras NBR 8473.

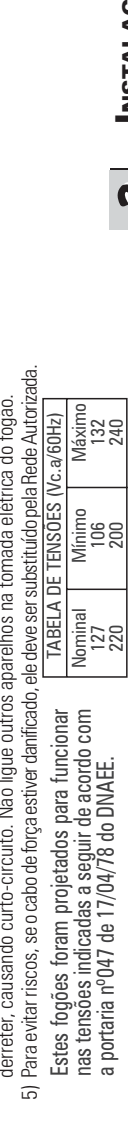
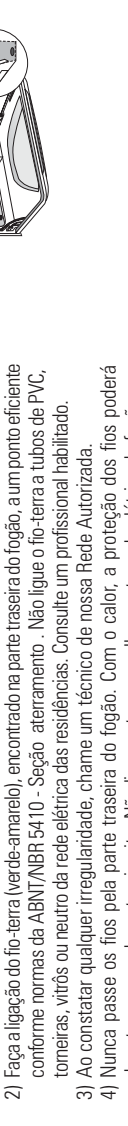
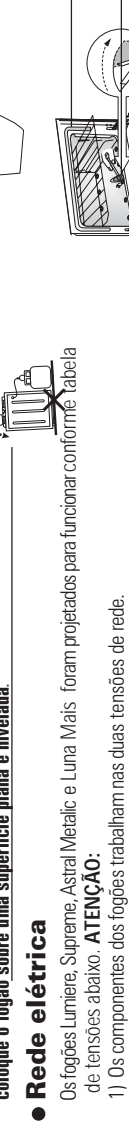
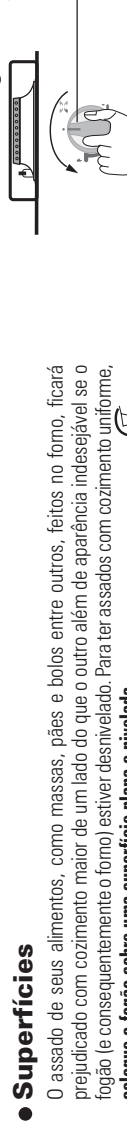
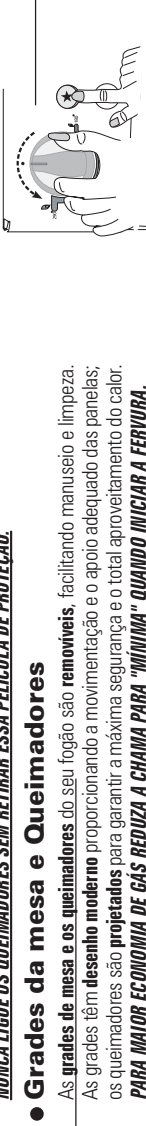
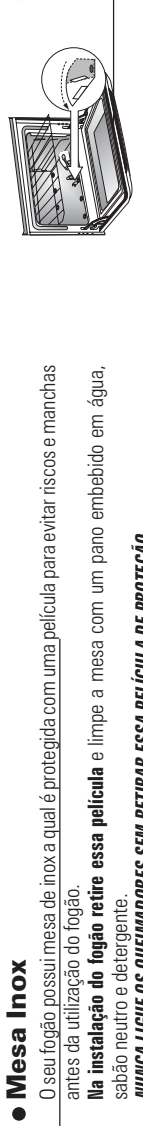
● Lâmpada do forno (somente no modelo Lumiere)
A lâmpada não acompanha o produto. Antes de comprá-la (40 watts, própria para fogões) verifique a voltagem da rede local (127V/c.a. ou 220V/c.a.). O acionamento da lâmpada do forno é feita por meio do botão liga-desliga no painel do fogão. A posição "0"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

ATENÇÃO! Para evitar choque elétrico, ao trocar ou limpar a lâmpada desligada. Para a troca, abra a lateral do protetor da lâmpada (localizado no interior do forno), como mostrado na figura a direita, e feche-o em seguida.

● Acendimento Automático
Queimadores da mesa (somente modelos Supreme, Lumiere e Astral Metálico)

1) Levante a tampa de vidro da mesa.
2) Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados.
3) 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.

Nota: Não toque nas velas (cuidado com choque elétrico). Não acione o acendimento automático sem que todos os queimadores estejam corretamente posicionados, pois isso provocará danos ao sistema de acendimento.



3 INSTALAÇÃO DO FOGÃO (CONT.)

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 (veja figura à esquerda). 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 (veja figura ao lado).

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 consequente vazamento de gás o que pode causar um incêndio. Mantenha fechado o regulador de pressão de gás quando não usar o fogão.

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 NBR 14177; utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

Nota: Os fogões Dako são produzidos originalmente para uso de gás engradado (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 de 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 de gás não poderá ser realizada.

4 TEMPERATURAS/LIMPEZA

Temperaturas
As temperaturas medidas com GLP comercial são referenciais e servem como orientação para uso de receitas. Estes valores (indicados na figura ao lado) podem variar $\pm 30^{\circ}\text{C}$, dependendo de vários fatores externos que afetam o desempenho do produto.

Limpeza geral do fogão
Para a limpeza das partes esmaltadas, cromadas (grade do forno) e de inox use um pano úmido 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.

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 esses modelos Luna Mais, Lumiere, Supreme ou Astral Metallic, desligue, empire o lugar o pique do cabo de força da tomada elétrica (queimador). Segure-os pelo corpo e fricione até ficarem limpos. Seque-os muito bem.

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.

Para retirar a grade fixe siga os passos abaixo:
1) Levante a grade suavemente e puxe-a em sua direção até que a mesma saia dos trilhos laterais do forno.
2) Após a limpeza, encaixe novamente a grade na posição desligada. Feche a porta do forno.

Para retirar a grade deslizante siga os passos abaixo:
1) Retire o gancho da porta pressionando-o lateralmente, como mostra a figura.
2) Em seguida, desencaixe-o da grade e siga as mesmas instruções para a retirada da grade fixa.

Limpeza do forno autolimpante (somente Luna, Luna Mais, Supreme, Lumiere e Astral Metallic)
Se ocorrer grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante, devido ao derretimento direto de óleo, recomenda-se uma limpeza manual. Proceda da seguinte forma:

- 1) Com o forno levemente aquecido, remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
- 2) Com uma esponja macia embebida em água e amoníaco, amoleça os resíduos de gordura.
- 3) Passe novamente um pano úmido.
- 4) Enxágue o forno, pressionando com uma esponja embebida em água fria.
- 5) Enxugue muito bem com um pano macio.

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	Chama amarela, escurecendo painéis ou se apagando	O forno não se mantém 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 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

Características	Modelos			
	Delta	Luna	Luna Mais	Supreme
Bocas	4	4	4	4
Mesa inox sobreposta ao painel	●	●	●	●
Temperatura de vidro total temperado	●	●	●	●
Válvula de segurança do forno	●	●	●	●
Forno Autolimpante	●	●	●	●
Proteção superdistanciada de metal	●	●	●	●
Queimadores com espalhadores esmaltados	●	●	●	●
Forno com visor em vidro temperado	●	●	●	●
Porta do forno vidro total	●	●	●	●
Luz no forno	●	●	●	●
Vidro duplo no forno	●	●	●	●
Injetor de gás horizontal	●	●	●	●
Acendimento automático na mesa	●	●	●	●
Acendimento automático no forno	●	●	●	●
Medidas				
Externas (A x L x P) (cm)	85 x 49 x 61	85 x 49 x 61	85 x 49 x 61	85 x 49 x 61
Internas do forno (A x L x P) (cm)	27,9 x 37 x 45,7	27,9 x 37 x 45,7	27,9 x 37 x 45,7	27,9 x 37 x 45,7
Volume do forno (litros)	47,2	47,2	47,2	47,2
Peso bruto / líquido (kg)	23,4 / 21,3	23,7 / 21,6	24,9 / 22,8	26,4 / 24,2
Carga máx. nas prateleiras (kg)	6,0	6,0	6,0	6,0
Potência nominal (kW)	1,70	1,70	1,70	1,70
Queimador Normal	2,00	2,00	2,00	2,00
Queimador Família	2,20	2,20	2,20	2,20
Voltagem de entrada (Vc-a)	-	-	127 / 220	127 / 220
Diâmetro mínimo das painéis (cm)	14	14	14	14
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	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 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 S.A..

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

- a) utilização para fins comerciais ou outros, pois foram projetados exclusivamente para uso doméstico;
- b) ação de agentes da natureza;
- c) uso de gás indevido;
- d) uso de serviços de assistência técnica de terceiros não autorizados pela Mabe S.A.;
- e) alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão;
- f) 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 obedecerem 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 cobre:

- a) aquisição de peças e componentes para a instalação e funcionamento do fogão, como: mangueiras especiais para condução de gás, válvulas de regulação de botijão, lâmpadas, botijão de gás, extensões de fios elétricos e outros acessórios;
- b) eventuais despesas oriundas da instalação, como: rede elétrica, aterramento bem como suas adaptações;
- c) 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 do consumidor.

A Mabe S.A. se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

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 17:00h e sábado das 8:00 às 12:00h.

Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0113 - Ligação Local
Demais localidades: 0800-117585 - Ligação Gratuita

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

MABE CAMPINAS ELETRDOMÉSTICOS S/A
RUA CRDUA, 399 CAMPINAS, SP
C.N.P.J. 46.041.307/0001-31 - INSCR. EST. 244.356.239.110

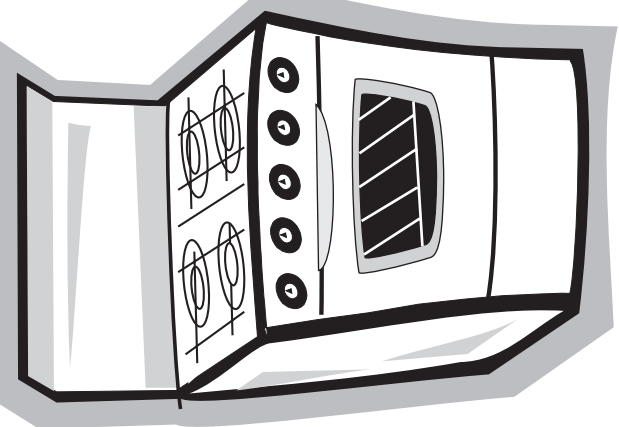
CEP13054-710 FONE:(19) 3765-4500 - IND.BRASILEIRA



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

MANUAL DE INSTRUÇÕES

DAKO



- Fogão Delta
- Fogão Luna
- Fogão Luna Mais
- Fogão Supreme
- Fogão Lumiere
- Fogão Astral Metallic



FAÇA MAIS POR VOCÊ.