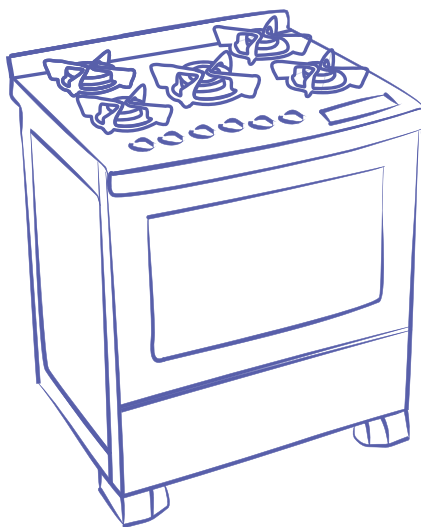


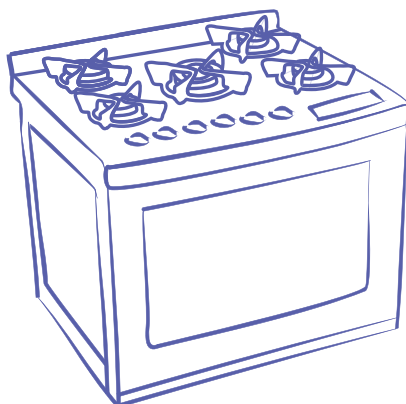


Dako Turbo Glass

Piso



Embutir



Manual do Consumidor

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

Atendimento Online Dako:
www.dako.com.br

Serviço de Atendimento ao Consumidor:
0800 601 0370

Horário de atendimento ao consumidor:
Segunda a sexta-feira das 08:00 às 18:00h.

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.

Características

- Acendimento superautomático
- Mesa de vidro temperado
- Trempes individuais de ferro fundido
- Manípulos removíveis
- Painel digital Soft Touch
- Queimador Tripla Chama
- Grill
- Forno com Turbo Convecção
- 1 (uma) grade deslizante e 1 (uma) fixa
- Luz no forno



Ainda
melhor.

Índice

04. Instalação do Fogão Piso

05. Instalação do Fogão Embutir

06. Nichos

10. Instalação fogão embutir

11. Instalação elétrica

11. Acendimento superautomático

11. Lâmpada do forno

12. Funcionamento

12. Forno

12. Registro do forno

12. Acendimento do forno

12. Acendimento superautomático do forno

13. Acendimento manual do forno

13. Utilização do forno

13. Turbo forno

13. Grill elétrico

13. Sistema de ventilação

14. Montagem das grades do forno

14. Acendimento superautomático dos queimadores da mesa

14. Controle gradual da chama

15. Painel soft touch

15. Ajuste do relógio

15. Forno

16. Grill elétrico

16. Timer

17. Inicia/Cancela

17. Luz

17. Turbo forno

17. Display off

18. Limpeza e manutenção

18. Limpeza geral do fogão

18. Limpeza do forno

18. Limpeza da mesa de vidro

19. Limpeza vidro interno da porta

20. Instruções de segurança

21. Cuidados com a panela

22. Instruções de segurança do forno

22. Cuidados com o gás

23. Acessórios

24. Problema no fogão

25. Especificações técnicas

25. Potência dos queimadores

25. Características elétricas

25. Diagrama elétrico

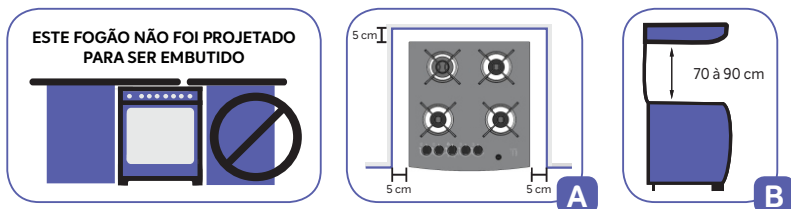
26. Certificado de garantia

Instalação – Fogão de Piso

Confira antes na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:

- A tensão de alimentação (127/220 V);
- O tipo de gás.
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar.
- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor.
- Deixe um espaço livre de 5 cm (cinco centímetros) nas laterais e traseira do fogão. (Fig.A)
- Deixe um espaço livre de 70 (setenta) a 90 cm (noventa centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/coifa ou qualquer armário colocado acima do fogão. (Fig.B)
- O fogão deverá ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada.
- Se o fogão for colocado sobre uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho deslize da mesma

Obs.: Superfícies não niveladas podem prejudicar os assados de massas (escoamento de massas).



Os fogões 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, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência.

Utilize na ligação do gás:

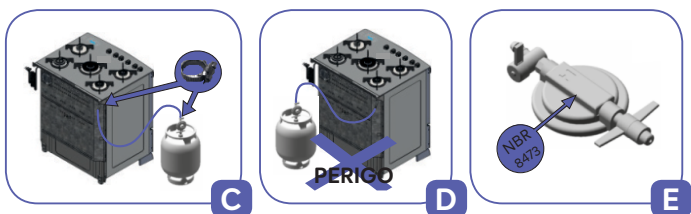
- Mangueira de plástico (PVC) transparente com faixa amarela, conforme NBR 8613;
- Abraçadeiras (Fixar a mangueira no tubo de gás no fogão e no regulador de pressão) (Fig. C);
- Regulador de pressão, com a gravação NBR 8473 (Fig. E).

Observe se o regulador e a mangueira de PVC estão dentro do prazo de validade.



Atenção: Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região traseira do produto (Fig. D).

**Utilize
cilindro
de gás P13**

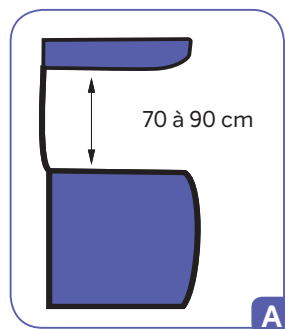


Instalação – Fogão de Embutir

Os fogões de embutir somente devem ser instalados seguindo as orientações da equipe técnica da Dako através do telefone: 0800.601.0370

Confira antes na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão:

- A tensão de alimentação (127-220 V);
- O tipo de gás.
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar, pois as chamas poderão se apagar, mas não esqueça que o ambiente deve prover renovação de ar.
- Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis (álcool, gasolina, etc) e não resistentes ao calor.
- Deixe um espaço livre de 70 (setenta) à 90 cm (noventa centímetros) entre a mesa do fogão e o depurador/ coifa ou armário colocado acima do fogão (Fig. A).



Antes de ligar para o SAC, verifique:

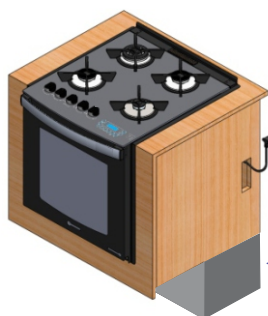
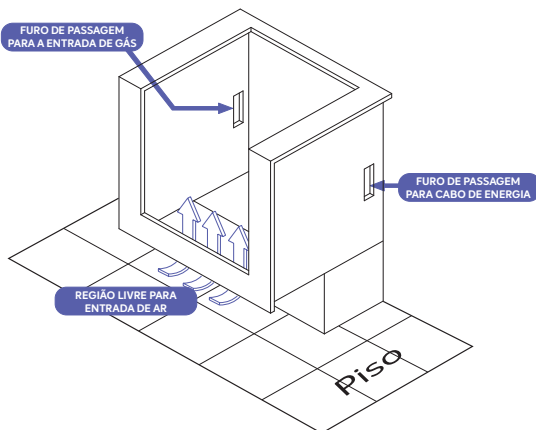
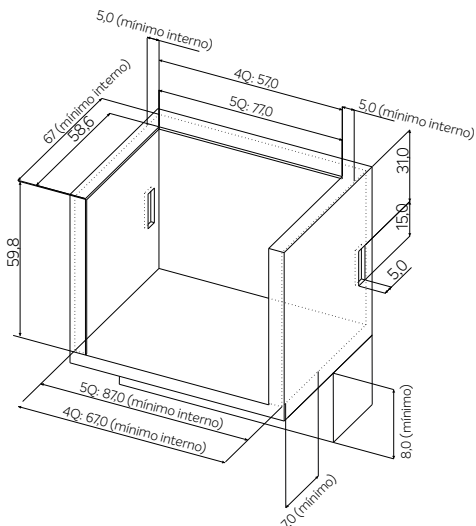
- Se as dimensões e características do móvel estão conforme especificado neste manual.
- A instalação elétrica.
- A posição do registro/saída de gás.
- Se possui todas as peças para instalar seu fogão.
- Prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o fogão.
- O cabo de força não deve cruzar a parte traseira do fogão.
- As dimensões são importantes para garantir um afastamento mínimo e simétrico entre a parte do móvel e o produto.
- Siga as instruções de montagem do móvel onde o fogão será embutido, conforme as indicações das opções de Nicho.
- Este fogão não foi projetado para ser colocado diretamente sobre o piso.

OBS.: Se a instalação for feita sem o auxílio da equipe técnica da DAKO, ou fora das especificações contidas neste manual, o produto perderá a garantia (Garantia Contratual, bem como a Legal) em razão de mau uso.

Nicho – Opção 1

Armário com base em alvenaria com rodapé recuado. (Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



O PLUGUE DE TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHU, OBRIGATORIAMENTE

BASE EM ALVENARIA

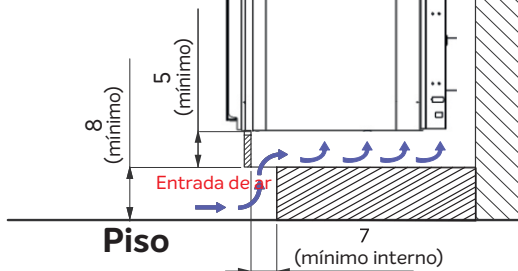
Vista lateral do fogão montado no nicho

Parede



Atenção:

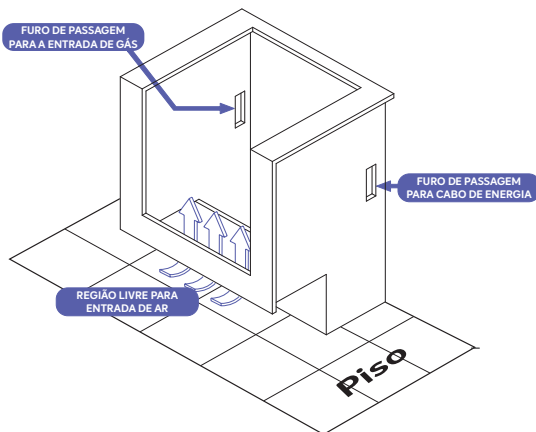
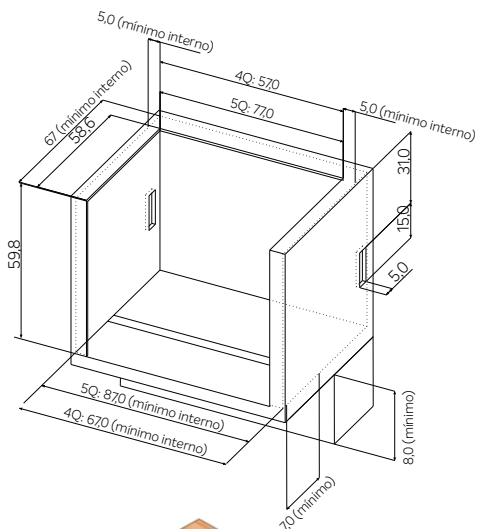
As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser obrigatoriamente seguidas.



Nicho – Opção 2

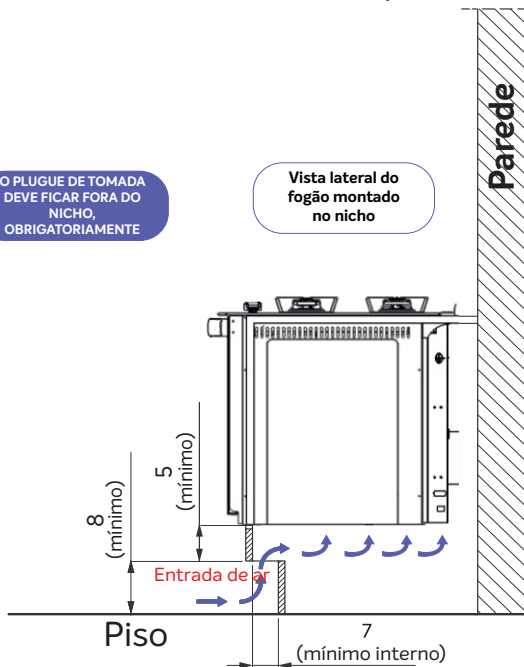
Armário com rodapé recuado. (Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



O PLUGUE DE TOMADA DEVE FICAR FORA DO NICHU, OBRIGATORIAMENTE

Vista lateral do fogão montado no nicho



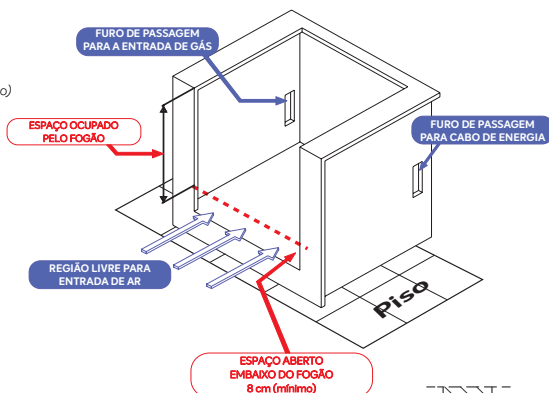
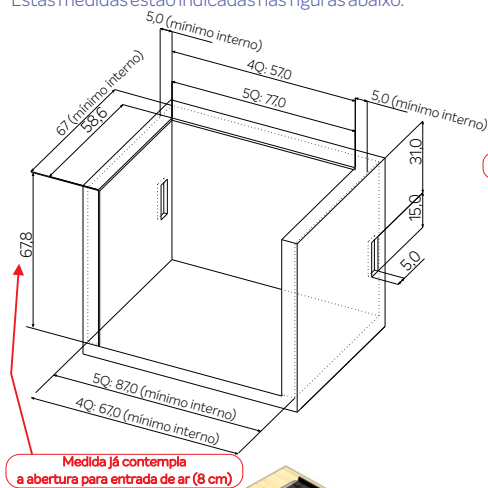
Atenção:

As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser (mínimo interno) obrigatoriamente seguidas.

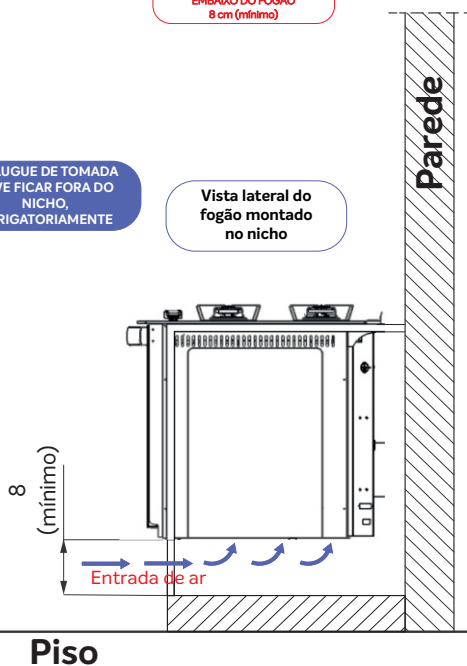
Nicho – Opção 3

Armário sem rodapé. (Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



Vista lateral do fogão montado no nicho

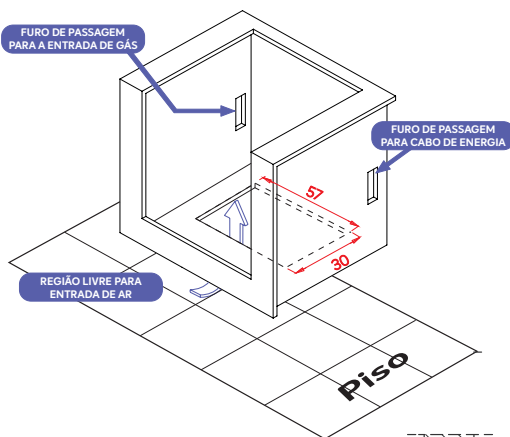
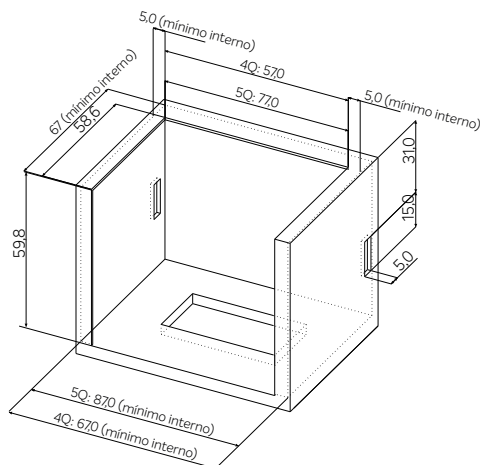


Atenção:

As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser (mínimo interno) obrigatoriamente seguidas.

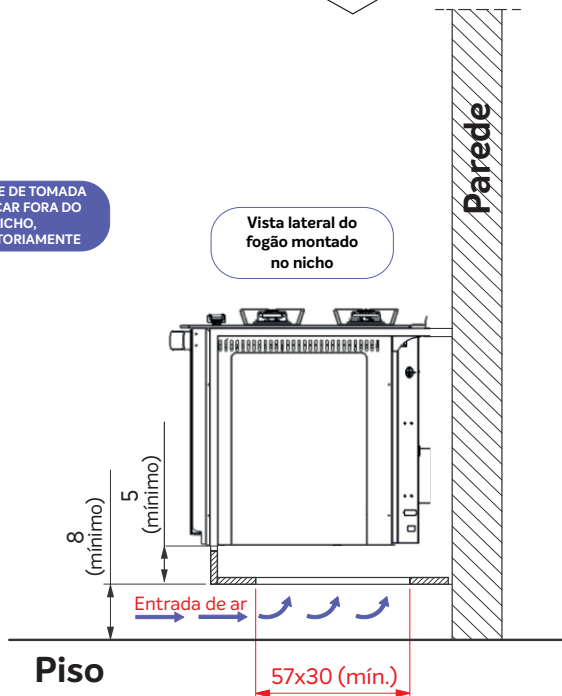
Armário suspenso com abertura inferior.
(Dimensões em centímetros)

Para sua segurança e melhor desempenho do produto, as medidas internas dos nichos devem ser obrigatoriamente seguidas. Estas medidas estão indicadas nas figuras abaixo.



**O PLUGUE DE TOMADA
DEVE FICAR FORA DO
NICO,
OBRIGATORIAMENTE**

Vista lateral do fogão montado no nicho



Atenção:

As dimensões do nicho estão em centímetros e devem ser (mínimo interno) obrigatoriamente seguidas.

Instalação – Fogão de Embutir

- O queimador do forno necessita de ar para seu correto funcionamento, portanto é necessário a abertura para entrada de ar;
- O espaço para entrada de ar não pode ser fechado;
- O registro de gás deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema;
- A instalação inadequada do produto poderá causar vazamentos e choque elétrico;

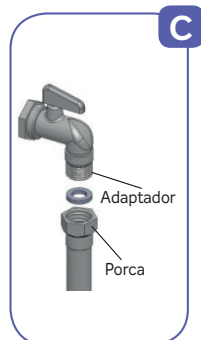
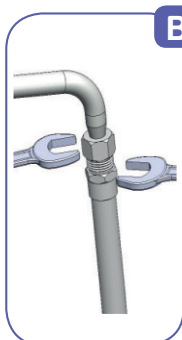
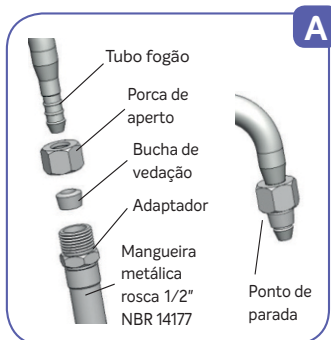


Atenção: Nunca instale um fogão de embutir com uma mangueira plástica (PVC) ou mangueira plástica (borracha) revestida de metal, pois a temperatura do forno pode danificar o componente e provocar vazamentos.

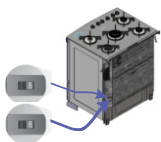


Mangueira metálica flexível (Conforme NBR 14177)

- Os fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível conforme NBR 14177.
 - A mangueira e adaptadores (buchas e anéis de vedação), não acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor em casas especializadas (Fig. A, B, C);
 - Os fogões 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, não inclui o serviço e material para instalação do produto e ligação à rede de gás de sua residência.
 - Para instalar a mangueira metálica, siga o esquema abaixo e certifique-se que as peças estejam corretamente fixadas e sem vazamentos.
- Coloque a porca de aperto e a bucha de vedação na extremidade do tubo do fogão até o ponto de parada (Fig. A).
 - Com ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de aperto, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. B).
 - Com ferramentas adequadas, rosqueie a porca da mangueira metálica ao adaptador, até que o conjunto esteja completamente vedado (Fig. C).



Instalação elétrica



Este produto é bivolt manual. Antes de ligar confira a tensão na sua tomada e coloque as duas chaves que estão situadas 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.

Não altere as chaves seletoras com o produto ligado na tomada.

- Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.
- Utilize pontos exclusivos de força e aterramento. Se a sua residência não possuir estas instalações, chame um eletricitista especializado.

Nunca use tomadas T ou benjamins (Figs. F, G)

- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo posto de atendimento autorizado DAKO, ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos

O plugue do cabo de alimentação deste produto respeita o padrão estabelecido pela norma ABNT NBR 14136. É de responsabilidade do consumidor a adequação da tomada elétrica da residência para conectar o produto.

Obs.: A remoção do pino de aterramento (Fig. H) poderá prejudicar o desempenho do produto, além de implicar na perda da garantia contratual.

Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão.

Acendimento superautomático

- Ligue seu fogão à rede elétrica e ao gás, verifique se todos os queimadores estão corretamente instalados, antes de ligar qualquer queimador. O acendimento superautomático liga os queimadores quando o manipulador é pressionado e girado.

Lâmpada do forno

Junto ao produto é enviado 1 (uma) lâmpada 220 V 15 W (Esta lâmpada atende as 2 tensões – 127 V e 220 V). Se sua residência possuir a tensão 127 V (cento e vinte e sete Volts), a lâmpada 220 V (duzentos e vinte Volts) ficará com pouca luminosidade, podendo ser substituída por uma lâmpada 127 V (cento e vinte e sete Volts).

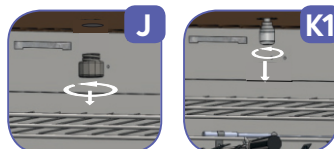
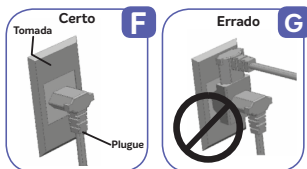


Atenção: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- 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.
- Especificação da lâmpada: 15 W (quinze Watts), 127 V (cento e vinte e sete Volts) ou 220 V (duzentos e vinte Volts) (conforme tensão da sua residência) com rosca E-14.

Para trocar a lâmpada:

- Retire o plugue da tomada elétrica.
- Gire o protetor da lâmpada em sentido anti-horário (para esquerda) até soltá-lo completamente (Fig. J).
- Remova a lâmpada, girando-a no sentido anti-horário para (esquerda) (Fig. K1).
- Rosqueie com cuidado a nova lâmpada, girando-a no sentido horário (para direita) (Fig. K).
- Em seguida rosqueie o protetor da lâmpada no sentido horário (para direita) (Fig. L).



Funcionamento

Forno

- O forno do fogão possui esmalte antiaderente que não permite que a gordura grude, facilitando sua remoção.
- O limpa fácil é aplicado em toda área interna e porta do forno.
- Esse produto possui um sistema de ventilação automático. Na falta de energia elétrica esse sistema não irá funcionar e a temperatura externa do fogão ficará elevada.

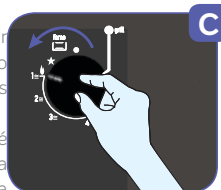
Registro do forno

- Controle de temperatura em 5 (cinco) posições (Fig. A).
- Manipulador do forno na parte superior da mesa (Fig. B)



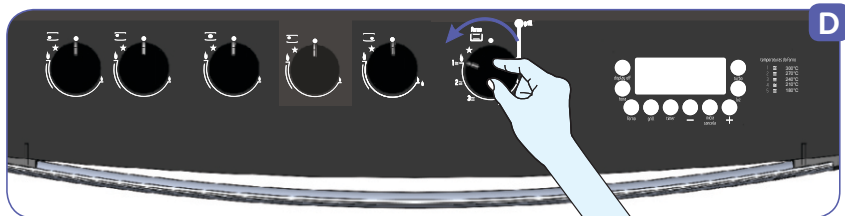
Acendimento do forno

- O dispositivo válvula de segurança é projetado para cortar automaticamente a alimentação de gás caso a chama do queimador do forno se apague e/ou ocorra alguma falha de qualquer um dos componentes indispensáveis para o seu funcionamento.
- Neste produto o gás somente é liberado quando o manipulador é pressionado contra a mesa e girado no sentido anti-horário (para a esquerda) (Fig. C) até a posição chama máxima (1). Assim, que a chama estiver acesa é necessário que o manipulador fique pressionado por no mínimo 10 (dez) segundos, para evitar que a mesma se apague.
- O acionamento do controlador regressivo do forno é opcional. Para detalhes do seu acionamento verificar (Pág. 15).

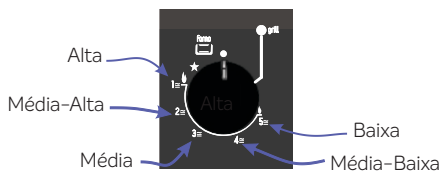


Acendimento superautomático do forno

- 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.



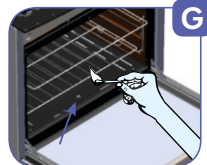
Funcionamento



	Posição	Temp. Média °C
1	Alta	280 a 300
2	Média-Alta	255 a 280
3	Média	230 a 255
4	Média-Baixa	205 a 230
5	Baixa	180 a 205

Acendimento manual do forno

Gire o manipulador do queimador do forno no sentido anti-horário (para esquerda), insira o fósforo aceso no orifício do queimador (Fig. G), até surgimento da chama. Mantenha pressionado o manipulador por no mínimo 10 (dez) segundos até que a chama se mantenha acesa, caso contrário repita a operação.



Utilização do forno

A distribuição de calor é uniforme, mas você deve seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

- Faça um pré-aquecimento do forno na temperatura máxima antes de colocar o alimento durante 15 (quinze) minutos.
- Massas: Após o pré-aquecimento, coloque a massa no forno e passe para a temperatura desejada.
- Carnes: Após o pré-aquecimento, coloque a carne no forno e passe para a temperatura desejada. Quando estiver assada, passe para a temperatura máxima, até atingir a coloração desejada.
- Evite abrir constantemente a porta do forno.
- Acompanhe o assado através do visor do forno com a luz interna acesa, assim você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento. Ajuste a forma ou assadeira na parte central do forno para não a encostar no fundo ou as laterais do forno, garantindo assim um assado uniforme;
- Não encoste o assado no fundo ou nas laterais do forno.



Atenção: Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

Turbo forno

- O turbo forno é indicado para acelerar e distribuir melhor o calor proporcionando um assado uniforme. Deve ser usado combinado com o modo gás ou grill elétrico.
- Na falta de energia elétrica o turbo forno não funcionará.

Grill elétrico

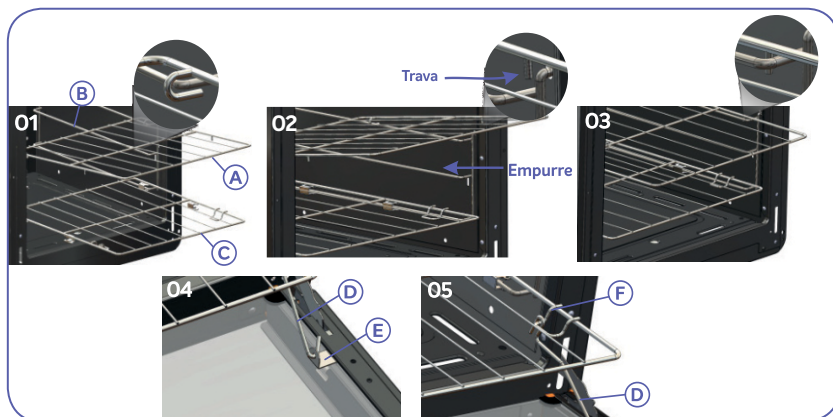
- O grill elétrico deve ser utilizado para dourar e gratinar alimento no forno.
- Grill elétrico não funciona com o modo gás ligado.
- Na falta de energia elétrica o grill elétrico não funcionará.

Sistema de ventilação

- Este produto possui um sistema de ventilação automático que durante o funcionamento do fogão ou forno poderá ser acionado sempre que a temperatura do produto exceder 60° c.
- O sistema de ventilação permanecerá ligado até a temperatura do forno ficar abaixo de 45°C, mesmo que o forno esteja ligado.

Funcionamento

Montagem das grades do forno



Grade Superior

- Encaixe a Grade superior (A) nas guias (B) - Fig. 01 no nível desejado.

Em seguida levante a prateleira empurrando-a para dentro do forno para encaixar a trava, conforme Fig. 02. Grade superior pode ser trocada de nível, basta removê-la e colocá-la no nível desejado.

Grade Inferior

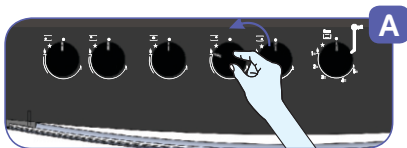
- Encaixe a Grade inferior (C) nas guias (B) no arame inferior, empurrando-a para dentro do forno Fig. 01.
- Grade inferior não pode ser trocada de nível.

Arrastadores

- Encaixe os arrastadores (D) nos suportes fixados na porta (E) Fig. 04.
- Encaixe os arrastadores (D) nos suportes da Grade Inferior (F), no segundo arame Fig. 05.
- Para remover as Grades, proceda a operação contrária.

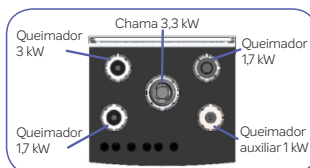
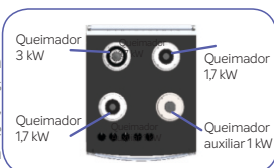
Acendimento superautomático dos queimadores da mesa

- Pressione e gire o manipulador do queimador escolhido para a esquerda no sentido anti-horário (Fig. A) chama máxima.
- Queimadores possuem acendimento superautomático, ligam ao pressionar e girar o manipulador.



Controle gradual da chama

O controle gradual da chama permite potências estáveis desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.



Tripla chama (fogões 5 queimadores)

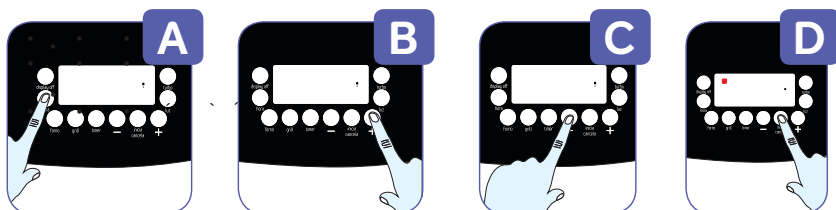
Este queimador é caracterizado pelos 03 (três) anéis de chamas, os quais possibilitam eficiência e rapidez na preparação de alimentos e na economia de gás. Quando o queimador tripla chama estiver em funcionamento, acompanhe o cozimento para que não ocorra a queima dos alimentos.

Painel Soft Touch

- O Painel Soft Touch possui comando por touch screen. Pressionando suavemente o dedo sobre as teclas, elas acendem no display e suas respectivas funções são acionadas.
- Na falta de energia elétrica o controlador digital não irá funcionar, assim todas as funções que estavam sendo utilizadas serão finalizadas

Ajuste do relógio

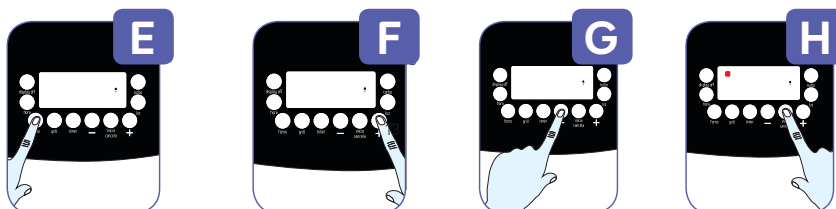
- Para configurar a hora, pressione a tecla "hora" (Fig. A).
- Em seguida pressione a tecla  para aumentar (Fig. B) ou  para diminuir (Fig. C), até chegar ao horário desejado.
- Após, pressione a tecla **"Inicia"** cancela para iniciar (Fig. D).



Funcionamento

Forno

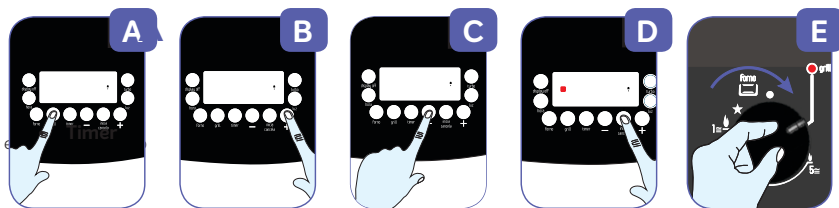
- A função forno permite programar um controlador de tempo regressivo para o funcionamento do forno. Ao final do tempo programado, a chama do forno será apagada automaticamente.
- Para acionar a função forno, primeiramente ligue o queimador do forno (Ver pág. 12). Em seguida pressione a tecla Forno (FIG. E). O display com o tempo ficará intermitente.
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG. F) ou diminuindo (FIG. G), até chegar ao tempo desejado.
- Pressione a tecla **"Inicia"** cancela para iniciar (Fig. H).
- O símbolo indicativo de funcionamento do forno  estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.
- Quando finalizada a função **"Forno"** o manipulador permanecerá na graduação selecionada sem fluxo de gás, devendo ser reposicionado na posição fechado após o desligamento.



Painel Soft Touch

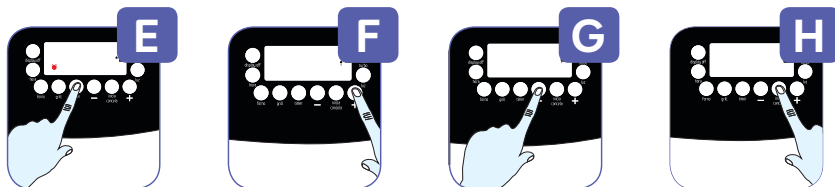
Grill elétrico

- A função grill elétrico permite programar um controlador de tempo regressivo para o funcionamento do grill. Ao final do tempo programado, o grill será desligado automaticamente.
- Para acionar o grill, primeiramente deve-se pressionar a tecla "grill" (FIG. A).
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (FIG.B) ou diminuindo (FIG.C), até chegar ao tempo desejado.
- Após, pressione a tecla **"Inicia"** **"cancela"** para iniciar (FIG.D).
- Pressione e gire o manipulador do forno para direita (sentido horário) para acionar o grill (FIG.E). O display do grill em vermelho ficará ligado durante a utilização.
- O símbolo indicativo de funcionamento do grill elétrico  estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.
- Quando finalizada a função "Grill" o manipulador permanecerá na posição Grill (FIG. E), sem o funcionamento da resistência, devendo ser reposicionado na posição desligado.



Timer

- Marca o tempo de cozimento de um alimento, informando através de aviso sonoro o fim do tempo programado.
- Para acionar o timer, pressione a tecla "timer" (Fig. E).
- Em seguida selecione o tempo, aumentando (Fig. F) ou diminuindo (Fig. G), até chegar ao tempo desejado.
- Após, pressione a tecla **"Inicia"** **"cancela"** para iniciar (Fig. H).
- O símbolo indicativo de funcionamento do timer  estará em vermelho durante todo o tempo em que estiver em funcionamento.
- O timer não desliga nenhuma das funções.



Painel Soft Touch

Inicia / Cancela

- A função inicia/cancela é utilizada para dar início ou término a uma função;
- Para iniciar uma função, deve-se pressionar a tecla “**Inicia**” (Fig. A) após a seleção da função desejada.
- Para terminar uma função, deve-se pressionar a tecla “**Inicia**” (Fig. A).

Luz

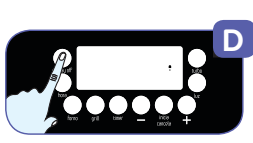
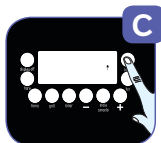
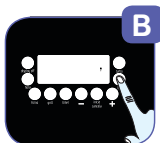
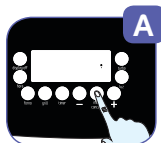
- Para ligar ou desligar a luz, pressione a tecla “**luz**” (Fig. B)

Turbo

- Para acionar o turbo forno, pressione a tecla “**turbo**” (Fig. C).
- O turbo forno ou convecção, pode ser acionado junto com a função forno ou função grill.
- Após a utilização do forno, não esqueça de desligar o turbo forno.

Display off

- O display off é utilizado para desligar a luminosidade do controlador digital. Para acionar pressione a tecla “**Displayoff**” (Fig. D).
- Display off não funciona se alguma função estiver em funcionamento.
- Para ligar o controlador digital, basta pressionar qualquer tecla.



Limpeza e Manutenção

Limpeza geral do fogão

- Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plug da tomada elétrica. Para a limpeza das partes esmaltadas e de vidro, use um pano umedecido ou esponja 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, 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.

Importante: Na limpeza das partes laterais, use apenas água e sabão neutro, pois o álcool, palha de aço ou detergentes podem danificá-las.

- A limpeza da base dos Queimadores, Espalhadores e Trempes devem ser realizadas periodicamente e sempre após o uso do produto (após resfriamento), utilizando água morna, sabão neutro ou detergente tipo lava-louças neutro. Após a limpeza, antes de recolocá-los em seus devidos lugares, enxugue-os bem, verifique se todos os queimadores e espalhadores ficaram limpos e secos e certifique-se de que estejam todos bem encaixados. Logo após acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 (um) minuto para garantir a secagem completa. A secagem completa das trempes evita a oxidação.
- 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 prolongada dos queimadores contendo resíduos de alimentos tornará a limpeza muito difícil.
- Não deixe as peças dos queimadores imersas em água com detergente por mais de 10 (dez) minutos. Nunca deixe 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 mal encaixe pode provocar danos os queimadores ou prejudicar seu desempenho.
- Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás;



Atenção: Não utilize máquina de limpeza a vapor.

Limpeza do forno

- Para limpeza das prateleiras, do chão do forno e a parte superior do forno, usar panos ou esponjas com sabão ou detergentes neutros, enxaguar bem e enxugar com um pano seco.

Limpeza da mesa

- Recomendamos que limpe a mesa do fogão regularmente e preferencialmente toda vez que utilizá-la;
- Antes de efetuar a limpeza, desligue seu produto da rede elétrica;
- Retire as trempes (grades) e mantenha os queimadores no local. Esse procedimento evita a queda de resíduos sobre os bicos injetores de gás;
- A limpeza deverá ser feita sempre com a mesa de vidro fria;
- Utilize sabão neutro e espalhe com um pano limpo e seco ou com papel toalha;
- Em seguida limpe com um 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 ou as de aço esmaltado. Nunca as deixe cair, pois poderão ser danificadas seriamente;
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, bem como, evitar que esta 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, pois devido ao papel reter calor, poderá ocasionar um superaquecimento no vidro, ocasionando a sua quebra.

Limpeza e Manutenção



- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada;
- Cuidado para não deixar cair objetos sobre a mesa de vidro, pois a mesma poderá quebrar;
- Não utilizar a mesa de vidro como uma superfície de corte;



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

Limpeza do vidro interno da porta

- O vidro interno da porta pode ser removido para a realização da limpeza. Utilize uma chave philips para retirar os dois parafusos das presilhas do vidro (Fig. A). (Obs.: Chave philips não acompanha o produto.)
- Nunca utilizar palha de aço ou ponta de objetos (faca, garfo), para remover alguma sujeira impregnada.
- Retire o vidro com cuidado até removê-lo totalmente (Fig. B).
- Para a montagem, execute a operação contrária.



Observação

- Quando for recolocar o vidro interno, certifique-se de que as vedações de borracha estejam em seus devidos lugares (Fig. C). Caso o vidro seja recolocado sem esta proteção, pode ocorrer a quebra.
- Certifique-se de que os suportes do arrastador estejam em seus devidos lugares (Fig. D).



Atenção: Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno e vidro da mesa, já que eles podem resultar em quebra dos vidros e danos ao produto em geral.

Instruções de segurança

- O fogão DAKO é para uso doméstico e deve ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.
- Mantenha as crianças longe do fogão quando ele estiver em funcionamento ou logo após seu uso. A temperatura perto dos queimadores da mesa, porta do forno, puxador e paredes externas é alta e pode causar queimaduras.
- Coloque os utensílios sobre a grade da mesa (trempe) do fogão com os cabos virados para dentro, pois isto ajuda a evitar quaisquer incidentes;
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois se totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna podendo causar acidentes;
- Ao utilizar óleo ou gordura em frituras o cuidado deve ser maior, pois são inflamáveis.
- Caso o queimador do forno não acender em até 15 (quinze) segundos, deve-se colocar o manipulador (botão do forno) na posição fechada, abrir a porta do forno e proceder uma nova ignição do queimador após 01 (um) minuto.
- Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
- Quando for manusear ou retirar recipientes com alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção para queimaduras (Fig. A).

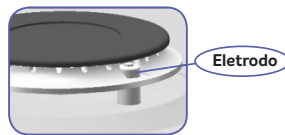


Atenção: Se a superfície da mesa estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.



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

- 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão. Não seguir esta instrução pode trazer danos a sua coluna ou ferimentos .
- Retire todos os plásticos e fitas adesivas que protegem seu fogão.
- Nunca retire a etiqueta de identificação do produto.
- Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão.
- A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno.
- Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete.
- Nunca utilize objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois podem danificar as mesmas e afetar sua segurança.
- Se os queimadores da mesa não acenderem, verifique se os espalhadores estão devidamente encaixados na base.
- Nas grades (trempes) da mesa é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Essas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo de painéis que fica acumulado nas grades (trempes).
- Caso a gordura ou óleo se incendeie, desligue todos os botões e abafe as chamas com uma tampa de panela ou pano úmido. Nunca jogue água, pois em contato com a gordura quente, ela se espalha podendo causar queimaduras.



Instruções de segurança

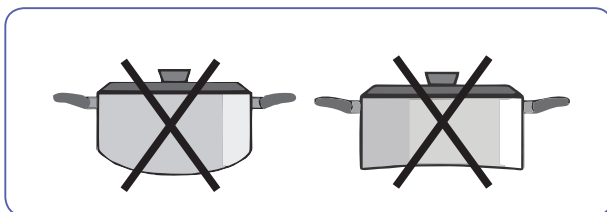
- Não toque nos eletrodos devido a possibilidade de choque elétrico.
- Retire o plug da tomada antes de realizar serviços de manutenção e limpeza. Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que o seu fogão esteja seco para evitar danos nas partes inferiores (próximas ao piso).
- Os produtos químicos inflamáveis (exemplo: álcool, gasolina, querosene, etc) devem ser guardados longe de seu fogão pois podem provocar incêndios.

Cuidados com a panela



Queimador		Diâmetro da panela	Limite de carga
A	Auxiliar	14 a 18 cm	75 kg
B	Semi-rápido	16 a 20 cm	10 kg
C	Rápido	18 a 22 cm	13 kg
D	Miniwok	18 a 22 cm	13 kg
E	Tripla Chamas	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. Não é permitido neste produto o uso de panelas com base arredondada (concava ou convexa) e/ou irregulares, bem como anel de suporte, haja vista que 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. Essa concentração de calor e peso alto podem danificar a mesa de vidro, aumentando o risco de quebra.



Instruções de segurança do forno



Atenção: 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.

- Para acendimento do forno, não esqueça de deixar a porta do forno totalmente aberta antes de proceder o acendimento.
- Para que a corrente de ar circule por todo o forno, coloque a forma ou assadeira na parte central da grade do forno no mínimo 5 cm (cinco centímetros) do fundo e das laterais.



Atenção: siga as orientações para evitar possíveis danos no sistema de acendimento automático.

Cuidados com o gás

- Para sua segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o fogão.
- 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.
- Ao acender seu forno mantenha a porta do mesmo aberta até que a chama se estabilize.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás. Use espuma feita 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 ao consumidor.
- 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.

**Pressão de
alimentação (em kPa)**

Gás de botijão (GLP)

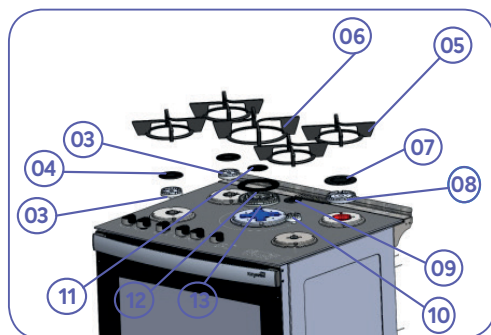
2,75

Gás natural (GN)

1,96



Acessórios



Item	Descrição	Fogão 4 queimadores	Fogão 5 queimadores
01	Manual de instruções		
02	Espalha chama interno miniwok 3 kW		
03	Copo de alumínio 1,7 kW		
04	Espalha chama 1,7 kW		
05	Trempe ferro fundido lateral		
06	Trempe ferro Tripla Chama/Miniwok		
07	Espalha chama 3 kW		
08	Copo de alumínio 3 kW		
09	Espalha chama auxiliar 1 kW		
10	Copo de alumínio 1 kW		
11	Espalha chama interno 3,3 kW		
12	Espalha chama externo 3,3 kW		
13	Copo de alumínio 3,3 kW		
14	Copo de alumínio miniwok 3 kW		
15	Espalha chama externo miniwok 3 kW		

Problemas no fogão

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

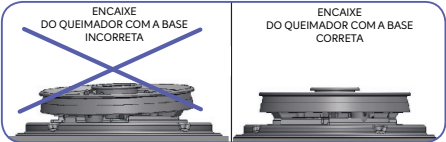
Causa	Problema			
	Queimador não acende	Acendimento automático não funciona	Chama amarela manchando as painéis	Chama baixa ou apagando
O gás está no fim	X		X	X
Os queimadores estão sujos ou molhados	X	X	X	
O registro do gás está fechado	X			
O registro do gás está com data de validade vencida	X		X	X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

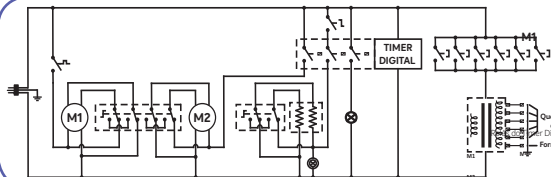


Especificações Técnicas

	Modelo			
	4Q - Embutir	4Q - Piso	5Q - Embutir	5Q - Piso
Preto	DE4VTP-PFO	DP4VTP-PFO	DE5VTP-PFO	DP5VTP-PFO
Branco	DE4VTP-BCO	DP4VTP-BCO	DE5VTP-BTO	DP5VTP-BTO
Azul	DE4VTP-ZCO	DP4VTP-ZCO	DE5VTP-ZTO	DP5VTP-ZTO
Amarelo	DE4VTP-ACO	DP4VTP-ACO	DE5VTP-ATO	DP5VTP-ATO
Vermelho	DE4VTP-HCO	DP4VTP-HCO	DE5VTP-HTO	DP5VTP-HTO
Largura (cm)	60,00	56,00	80,00	76,00
Altura (cm)	64,90	93,00	65,90	94,00
Profundidade (cm)	68,20	68,20	68,20	68,20
Volume forno (L)	82,50	82,50	119,50	119,50
Peso (kg)	33,80	37,20	44,25	47,35

Diagrama elétrico

Fogões Piso e Embutir



Simbologia

- ⊗ Lâmpada E14 15W 127 ou 220V~
- Plugue 2P+T 3A
- ↓ Aterramento
- Eletrodo
- ⏏ Interruptor Rotativo da usina
- ⏏ Interruptor Rotativo do Grill
- ⏏ Termostato de Atuação Automática
- ⏏ Relés do Timer Digital
- Ⓜ1 Motor do Ventilador de Resfriamento
- Ⓜ2 Motor do Turbo Forno
- ⏏ Resistência do Grill
- ⊗ Lâmpada Piloto do Grill
- ⏏ Usina
- ⏏ Chave Seletora de Tensão 1
- ⏏ Chave Seletora de Tensão 2

Potência dos queimadores

Queimador Semi Rápido	1,70 kW
Queimador Tripla Chama	3,30 kW
Queimador Rápido	3,00 kW
Queimador Auxiliar	1,00 kW
Queimador Miniwok	3,00 kW
Queimador Forno 4Q	3,00 kW
Queimador forno 5Q	2,65 kW

Características elétricas

Nº de Queimadores	4Q		5Q	
Tensão (V)	127	220	127	220
Corrente (A)	8,2	3,6	8,3	3,6
Frequência (Hz)	60			
Resistência do Grill (W)	1000	750	1000	750
Lâmpada do Forno (W)	15	15	15	15
Motor Turbo Forno (W)	14	10,5	14	10,5
Cooler (W)	6,8	5,6	14,2	9,9
Usina (W)	7	15	7	15

Tabela de tensões		
Tensão Nominal	Tensão Mínima	Tensão Máxima
127 V~ / 60 Hz	116 V~	133 V~
220 V~ / 60 Hz	201 V~	231 V~
Este produto está projetado para ser ligado de acordo com as tensões especificadas por norma, suportando oscilações de tensão conforme os limites da tabela acima.		
Importante		
Antes de ligar o fogão na tomada, confira a tensão de sua residência e ajuste a chave posicionada na parte de trás do produto; Para sua maior segurança, a tomada de sua residência deve possuir conexão com um terra eficiente, conforme normas da ABNT; Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão.		

Certificado de Garantia

A DAKO ELETRODOMÉSTICOS 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, § 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) 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 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;

Certificado de Garantia

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 accidental, 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 o\ 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) ou pelo nosso SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone 0800 601 0370.

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 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)

