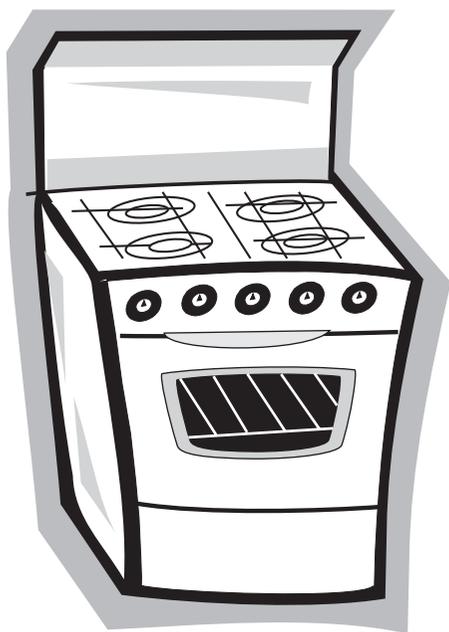


MANUAL DE INSTRUÇÕES

DAKO



Fogão Delta
Fogão Luna
Fogão Supreme
Fogão Lumiere



A marca do gosto do Brasil

● 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.



● Panelas e outros utensílios de cozinha

Utilize sempre panelas com base plana e com os cabos sempre virados para dentro.

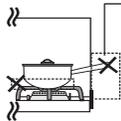
Use luvas térmicas no manuseio ou retirada de alimentos do forno.

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 panelas com base em anel ou base convexa apoiada nas grades, por meio de anel.**



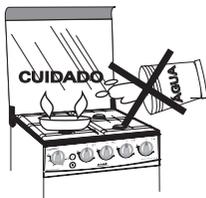
● Frituras

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.

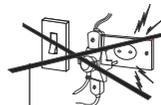
● Vazamentos de gás

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 no 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.



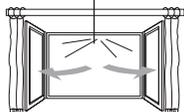
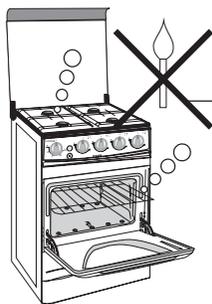
ATENÇÃO!

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

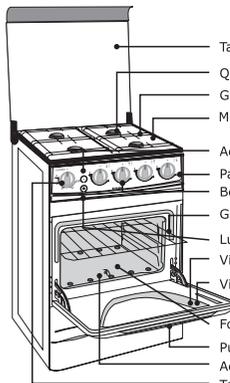
Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos de conexões da mangueira no fogão e no regulador de pressão bem como deste último no botijão.

● Outros itens de segurança

- *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.*



● Conheça o seu Fogão



	Delta	Luna	Supreme	Lumiere
Tampa de vidro temperado	●	●	●	●
Queimadores esmaltados	●	●	●	●
Grades da mesa	●	●	●	●
Mesa de aço inox	●	●	●	●
Acendimento automático na mesa	—	—	●	●
Painel	●	●	●	●
Botões (Manipulos)	●	●	●	●
Grade do forno	●	●	●	●
Luz no forno	—	—	—	●
Visor de vidro temperado	●	●	●	●
Vidro duplo na porta do forno	●	●	●	●
Forno Autolimpante	—	●	●	●
Puxador do forno distanciado	—	●	●	●
Acendimento automático no forno	—	Click	●	●
Termoseletor do forno	●	●	●	●

● Forno - como tirar o máximo proveito:

● 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.

● 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 três posições de apoio da grade, encaixando-a na posição (A), (B) ou (C), 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.

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.

● Tampa de vidro temperado - cuidados

Para evitar danos ou quebras da tampa de vidro temperado:

- **não feche a mesma enquanto:** os queimadores da mesa estiverem acesos, as grades estiverem quentes ou o forno estiver sendo utilizado.

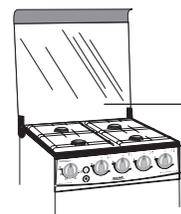
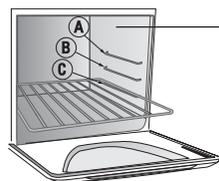
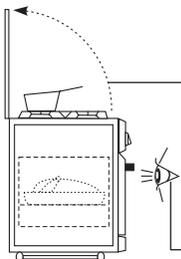
PARA FECHAR A TAMPA DE VIDRO ESPERE ATÉ QUE ESSES ELEMENTOS ESTEJAM FRIOS.

- **não coloque sobre a tampa:** painéis quentes ou peso excessivo.

● Forno Autolimpante (somente modelos Luna, Supreme e Lumiere)

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.



Forno Autolimpante



● 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.



● Grades da mesa e Queimadores

As **grades de 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 panelas; 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

Controla 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.



● 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 desnívelado. Para ter assados com cozimento uniforme, **coloque o fogão sobre uma superfície plana e nivelada.**

● Rede elétrica

Os fogões Lumiere e Supreme foram projetados para funcionar nas tensões indicadas ao lado.

ATENÇÃO:

- 1) Os componentes dos fogões Lumiere e Supreme 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.

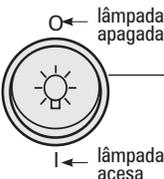
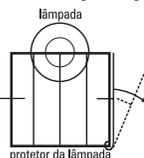
Estes fogões foram projetados para funcionar nas tensões indicadas a seguir de acordo com a portaria nº047 de 17/04/78 do DNAEE.

TABELA DE TENSOES (Vc.a/60Hz)		
Nominal	Mínimo	Máximo
127	106	132
220	200	240

● 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 (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 a "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 figura à direita, e feche-o em seguida.

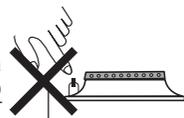
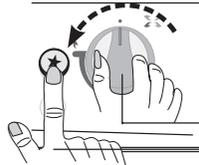


● Acendimento Automático

Queimadores da mesa (somente modelos Supreme e Lumiere)

- 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.

Não toque nas velas (cuidado com choque elétrico).



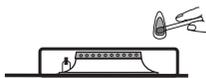
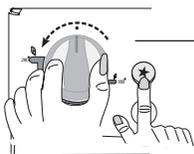
Nota: Não acione o acendimento automático sem que todos os queimadores estejam corretamente posicionados, pois isso provocará danos ao sistema de acendimento.



● Acendimento Automático (cont.)

Forno (modelos Luna, Supreme e Lumiere)

- 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/click**, 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 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/click.
- 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)

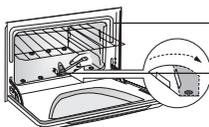
Queimadores da mesa

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 mantiver acesa, 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, parar 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.

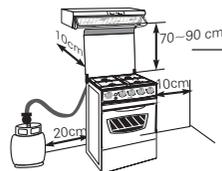


INSTALAÇÃO DO FOGÃO

● Posicionamento

- **Nunca carregue o seu fogão pelo puxador da porta.**

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.



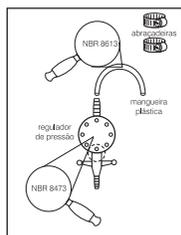
● Regulador de pressão e mangueira plástica

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 8613 e o respectivo prazo de validade e regulador de pressão do botijão com a gravação das letras NBR 8473.



● 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.

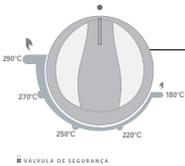
Use **sempre um regulador de pressão de gás** adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão e conseqüente vazamento de gás o que pode causar um incêndio. Mantenha fechado o regulador de pressão de gás quando não usar o fogão.

● Alimentação com gás natural (de rua), nafta ou GLP encanado

Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua) ou nafta 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 engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para gás natural (de rua) ou nafta, 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.

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 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 do modelo Lumiere ou Supreme, desligue, em primeiro lugar, o plugue 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 fricção até ficarem limpos. Seque-os muito bem.



● Retirada e limpeza da grade do forno

Para retirar a grade siga os passos abaixo:

- 1) Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a da grade estejam adequadas para a sua retirada.
- 2) Puxe a grade para frente até sair dos trilhos da parede do forno.
- 3) Após a limpeza das grades (veja acima), encaixe novamente a grade na posição desejada. Feche a porta do forno.

ATENÇÃO:

- Não utilizar, na limpeza do seu fogão equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplicar jatos de água sobre o produto.
- A vedação do forno **NÃO** deve ser removida para limpeza pois isso pode danificar o produto.

● Limpeza do forno autolimpante (somente modelos Luna, Supreme e Lumiere)

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 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) Enxágüe 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 não acende	Chama amarela, escurecendo painelas 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

Características	Modelos			
	Delta	Luna	Supreme	Lumiere
Bocas	4	4	4	4
Mesa inox sobreposta ao painel	•	•	•	•
Tampa de vidro temperado	•	•	•	•
Válvula de segurança do forno	•	•	•	•
Forno Autolimpante	—	•	•	•
Puxador	•	•	•	•
Queimadores com espalhadores esmaltados	•	•	•	•
Forno com visor em vidro temperado	•	•	•	•
Luz no forno	—	—	—	•
Vidro duplo no forno	•	•	•	•
Injetor de gás horizontal	•	•	•	•
Acendimento automático na mesa	—	—	•	•
Acendimento automático no forno	—	Click	•	•
Medidas				
Externas(AxLxP) (cm)	85 x 49 x 61	85 x 49 x 61	85 x 49 x 61	88 x 49 x 61
Internas do forno (AxLxP) (cm)	27,9 x 37 x 45,7			
Volume do forno (litros)	47,2	47,2	47,2	47,2
Peso bruto / líquido (kg)	26,5 / 23,5	26,5 / 23,5	27 / 24	27 / 24,5
Carga máx. nas prateleiras (kg)	6,0	6,0	6,0	6,0
Potência nominal (kW)				
Queimador Normal	1,70	1,70	1,70	1,70
Queimador Família	2,00	2,00	2,00	2,00
Queimador do Forno	2,20	2,20	2,20	2,20
Voltagem de entrada (Vc.a)	—	—	127 / 220	127/220
Diâmetro mínimo das painelas(cm)	14	14	14	14
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13	P13	P13

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:

- 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 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:

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

MABE CAMPINAS ELETRODOMÉSTICOS S/A
C.N.P.J. 46.041.307/0001-31 - INSCR. EST. 244.356.239.110
RUA CRODA, 399 CAMPINAS-SP
CEP13054-710 FONE:(19) 3765-4500 - IND.BRASILEIRA

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.

Ligações para a Grande São Paulo: (11) 33514960.

Ligações para outras localidades: 0800-117585.

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



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