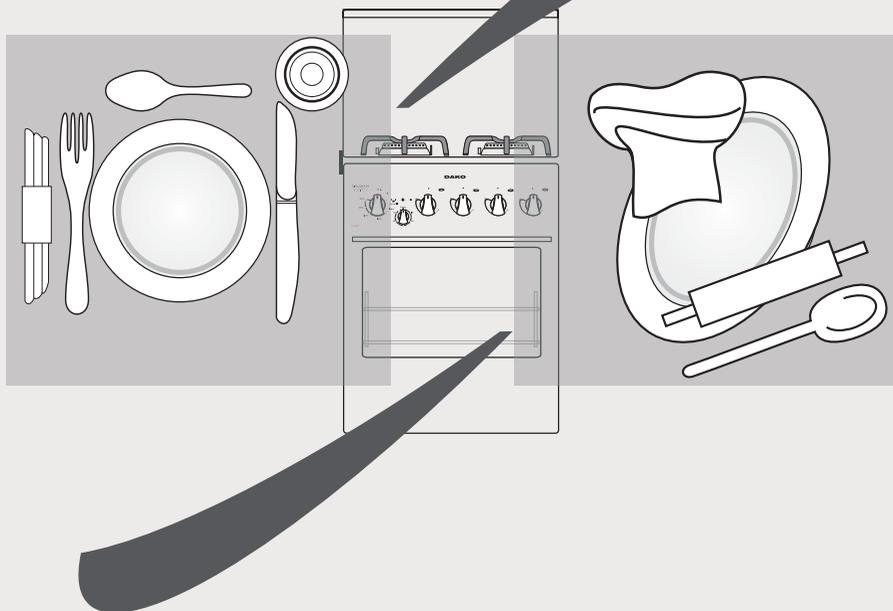


MANUAL DE INSTRUÇÕES

Linha de Fogões

Modelo Dakota Grill



ATENÇÃO

Não utilize seu fogão antes de ler atentamente este manual.

- Certifique-se de que o regulador de pressão do botijão de gás e a mangueira estejam dentro das normas e datas de validade.
- Retire a película azul de proteção da mesa e outras etiquetas.

DAKO

A marca do gosto do Brasil.

Parabéns!

Você adquiriu um Produto com a Qualidade Dako.

Estamos felizes em ter um produto Dako fazendo parte de sua família.

A Dako, uma das mais tradicionais e conceituadas marcas brasileiras, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca Dako, sempre que você precisar de eletrodomésticos de alta qualidade para o seu lar.

ÍNDICE

① INSTRUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA	3	⑤ CUIDADOS E LIMPEZA	9
② INSTALAÇÃO		⑥ ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA	11
Posicionamento	4	⑦ ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS....	11
Alimentação com gás de botijão GLP .	4	⑧ VOLTAGEM DE OPERAÇÃO	11
Alimentação com gás de rua (natural ou, nafta) ou GLP encanado	5	⑨ TERMOS DE GARANTIA E PÓS VENDA	12
Rede elétrica	5		
Mesa Inox	5		
③ CONHEÇA SEU FOGÃO	6		
④ OPERAÇÃO			
Forno	8		
Acendimento das bocas da mesa e forno	8		
Acendimento automático/manual do Top Grill	9		



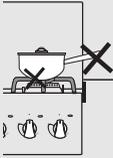
CONHEÇA TAMBÉM A LINHA DAKO DE
REFRIGERADORES, FREEZERS E
DEPURADORES DE AR.



A marca do gosto do Brasil.

① INSTRUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA

Mantenha sempre as crianças e animais longe do fogão pois durante o uso o fogão torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar o contato com as partes quentes no interior do forno. Use luvas térmicas de proteção no manuseio ou retirada de alimentos do forno.



Utilize sempre panelas com fundo plano e com os cabos virados para dentro. Não utilize panelas com fundo curvo (convexo) ou em anel.

Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes.

O gás de botijão (GLP), o gás de rua (nafta ou natural) são asfíxiantes. Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Para verificar vazamentos, utilize uma esponja com espuma de sabão. Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

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

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

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

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

Nunca ligue os queimadores sem retirar a película de proteção.

Não toque nas velas devido a possibilidade de choque elétrico.

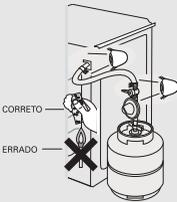
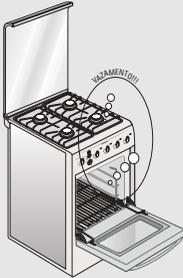
Nunca carregue o seu fogão pelo puxador da porta.

Óleo e gordura são inflamáveis. Nunca jogue água pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras. Se eles se inflamarem desligue os botões, abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal.

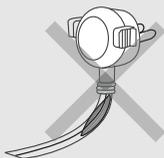
Guarde os produtos químicos inflamáveis (álcool, gasolina, querosene, etc) longe do seu fogão pois poderão provocar incêndio.

Não deixe panos sobre a tampa de vidro durante o uso do produto. Antes da utilização do seu fogão Dako retire todas as etiquetas existentes na tampa de vidro. Após retirá-las, limpe a tampa de vidro com água e sabão neutro.

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



Primeiros Socorros



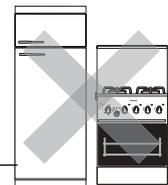
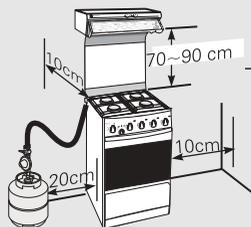
Evite passar os fios pela parte traseira do fogão pois com o calor, a proteção dos fios poderá derreter, causando curto-circuito. Caso necessário, passe os fios por trás da proteção traseira. Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão. Se o cabo de força estiver danificado, recomendamos que ele seja substituído apenas por pessoal qualificado da Rede Autorizada Dako.

② INSTALAÇÃO

Posicionamento

Deixe como espaço mínimo as medidas indicadas no desenho ao lado e coloque o fogão sobre uma superfície plana e nivelada. As superfícies planas e NÃO niveladas podem prejudicar o assado de massas, pães e bolos feitos no forno.

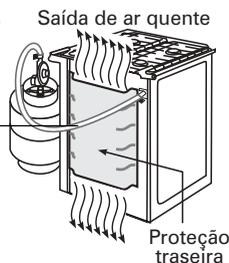
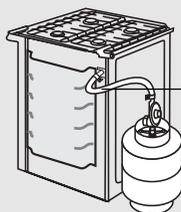
Evite lugares úmidos ou com correntes de ar. Não coloque o fogão ao lado do refrigerador.



Alimentação com gás de botijão (GLP)

Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão na posição fechada. Utilize, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC), com a gravação NBR 8613 e dentro do prazo de validade. A mangueira de gás, bem como o botijão, devem ficar do lado da entrada de alimentação de 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 (veja figura à direita).

Instale somente um fogão para cada botijão de gás e, se possível, coloque o botijão fora da cozinha.



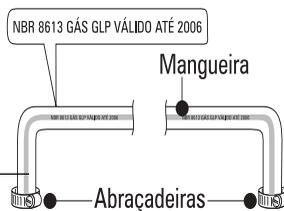


REGULADOR DE PRESSÃO

Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo causará excesso de pressão com conseqüente vazamento de gás, o que pode causar um incêndio. Feche o regulador de pressão de gás quando não usar o fogão por longo tempo.

Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão fixado ao botijão.

Quando vencer o *prazo de validade de 5 anos* do regulador de pressão e da mangueira, ao trocá-los, observar que os caracteres NBR 8473 da norma brasileira devem estar gravados no regulador e, na mangueira, os caracteres NBR 8613 da respectiva norma brasileira.



Alimentação com gás de rua (natural ou nafta) ou GLP encanado Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás de rua (natural ou nafta) conforme norma ABNT NBR 14177; utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

ATENÇÃO:

Os fogões Dako são produzidos originalmente para uso de gás de botijão (GLP). Para transformar o fogão para gás de rua (natural 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 e só esta é realizada gratuitamente.

Rede elétrica

O seu fogão funciona, automaticamente, tanto em 127V como em 220V. Ligue o fio-terra (verde-amarelo) encontrado na parte traseira do fogão a um ponto terra eficiente, conforme normas da ABNT/ NBR 5410 - Seção "aterramento". Não ligue o fio-terra a tubos de PVC, torneiras, vitrôs ou neutros da rede elétrica das residências. Recomendamos consultar um profissional habilitado para essa instalação.

Mesa Inox

A mesa do seu fogão Dako é de inox e protegida com uma película azul para evitar riscos e manchas durante o transporte. **RETIRE-A** na instalação do fogão e limpe a mesa com um pano embebido em água, sabão neutro e detergente.



3 CONHEÇA SEU FOGÃO

• Tampa de vidro temperado

• Etiqueta

Retire-a e guarde-a com a N. Fiscal para referência futura.

• Mesa de Inox

Sem furação; evita o acúmulo de alimentos e facilita a limpeza.

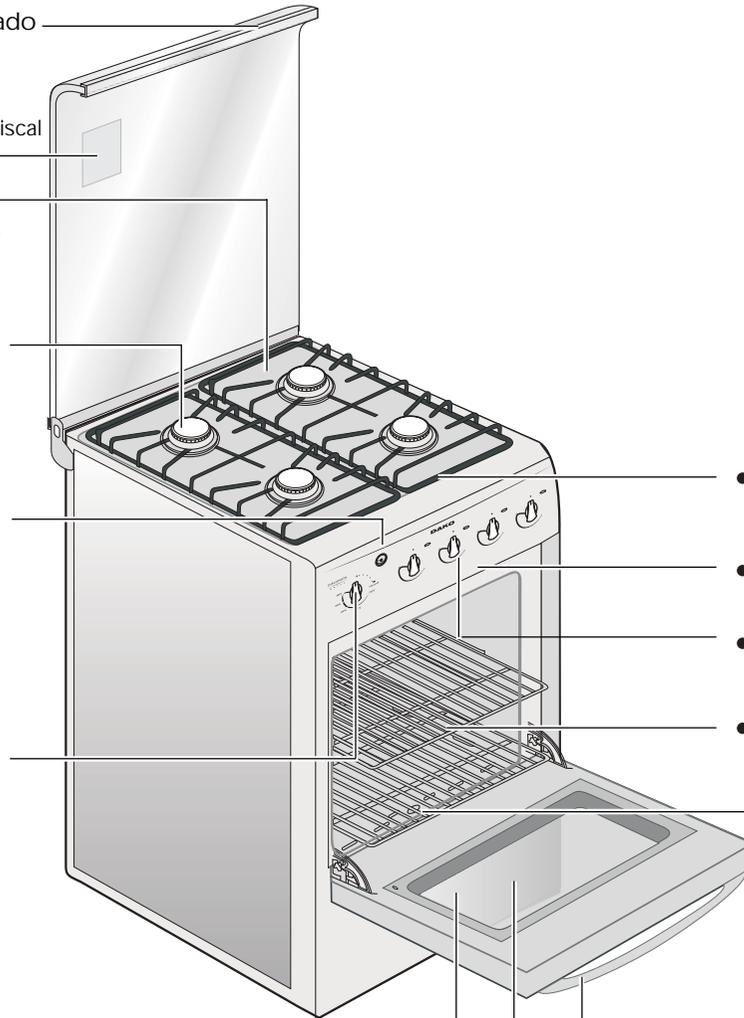
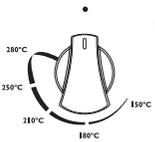
• Bocas (Queimadores e Espalhadores)

• Interruptor do acendimento automático

Praticidade para acender as bocas da mesa e forno.

• Botão do forno (Termoseletor)

Permite ajustar a temperatura do forno em 5 níveis diferentes.



• Grades da mesa
Proporcionam apoio adequado das panelas sobre o fogão com máxima segurança e total aproveitamento do calor.

• Pannel
Design moderno.

• Botões (Manípulos)
Externos, oferecem maior facilidade na limpeza.

• Grades do forno
Cromadas e super resistentes.

• Orifício para acendimento manual



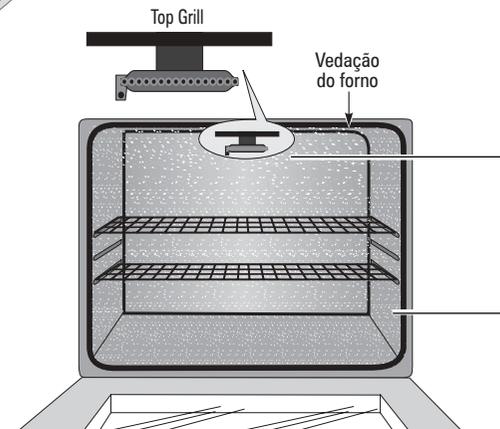
• Vidro interno da porta do forno

• Visor da porta do forno
Para a visualização do cozimento dos alimentos sem abrir a porta.

• Puxador do forno
Design moderno e funcional. Permite abrir com segurança a porta do forno.

Característica do fogão Dakota Grill

	Dakota Grill
	Piso
Top Grill (Dourador)	●
Mesa inox	●
Tampa de vidro temperado	●
Forno Autolimpante	●
Puxador distanciado plástico	●
Acendimento automático	●
Grade fixa	2
Vidro duplo na porta do forno	●
Fibra cerâmica (melhor isolamento)	●
Proteção traseira para a mangueira de gás	●



• Top Grill (Dourador)

Usado para dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos; também para gratinar pratos preparados no microondas.

• Forno Autolimpante

Revestido com esmalte especial de porcelana que auxilia a remoção da gordura enquanto o forno estiver funcionando. Garante um processo de limpeza contínuo. Em caso de acúmulo excessivo de gorduras veja o item "Cuidados na Limpeza".

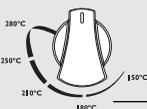
Nota:
As figuras e desenhos constantes deste manual são meramente ilustrativas e estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

4 OPERAÇÃO

Forno

Instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

- Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada.
- Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos (4 bocas) ou 15 minutos (6 bocas), antes de colocar o alimento. Coloque-o e passe para a temperatura desejada.
- Evite abrir a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor.
- Para que a corrente de ar quente circule por todo o forno, ajuste a forma ou assadeira na parte central da grade do forno a aproximadamente 5cm (mínimo) do fundo e das laterais.
- Não coloque sobre as grades papel alumínio ou outros materiais que impeçam a circulação do ar quente.



Temperaturas do forno: As temperaturas são medidas com gás de botijão (GLP comercial) e são referenciais para orientação no uso de receitas; esses valores, indicados no painel, podem variar $\pm 30^{\circ}\text{C}$, dependendo de vários fatores que afetam o desempenho do produto.

Acendimento das bocas da mesa e forno

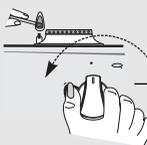
Bocas da mesa - Acendimento automático:

- 1) Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando-o para a esquerda até a posição alta e pressione o interruptor de acendimento automático, no painel, até o surgimento da chama.
- 2) Ajuste a chama conforme sua necessidade.



Bocas da mesa - Acendimento manual:

- 1) Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando-o para a esquerda até a posição de chama alta e aproxime o fósforo aceso ao queimador.
- 2) Ajuste a chama conforme sua necessidade.



Controle gradual das chamas: A chama é mantida estável desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento. O botão, mostrado ao lado, indica esse controle da chama.



Forno - Acendimento automático

- 1) Abra a porta do forno.
- 2) Verifique se o orifício do acendimento manual do forno está fechado.
- 3) Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta e acione o interruptor de acendimento automático, no painel, até o surgimento da chama.
- 4) Verifique que a chama esteja acesa, ajuste a chama conforme sua necessidade e só então, feche, cuidadosa e lentamente, a porta para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.



Orifício para acendimento



Forno - Acendimento manual

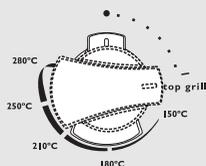
- 1) Abra a porta do forno.
- 2) Abra a tampa do orifício existente no chão do forno (figura ao lado).
- 3) Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta e introduza o fósforo aceso, através do orifício, até o surgimento da chama.
- 4) Verifique que a chama esteja 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.

4 OPERAÇÃO

Acendimento Automático/Manual do Top Grill (Dakota Grill)

Abra, completamente, a porta do forno e aguarde por 10 segundos para que o ar seja renovado.

Na posição desligada (•), pressione o botão do forno, girando-o para a direita, até atingir a posição "Top Grill" e acione o interruptor de acendimento automático até o surgimento da chama. Para o acendimento manual, aproxime um fósforo aceso ao queimador do Top Grill até o surgimento da chama.



ATENÇÃO: Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do "Top Grill". Se o forno estiver em funcionamento, desligue-o. Ao desligar o forno tome muito cuidado para não ligar o Top Grill acidentalmente.

5 CUIDADOS NA LIMPEZA

Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada.

Observação:

Altere o preparo de alimentos gordurosos (ex.: carnes) e sem gordura (ex.: bolos). Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes do forno.



- 1) Nunca utilize palha de aço e similares, objetos pontiagudos, vinagre e limão na limpeza de qualquer parte do fogão.
- 2) Nunca utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos pois isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do fogão.
- 3) Nunca retire a vedação do forno para limpeza pois isso danificará o produto.
- 4) Nunca utilize na limpeza do seu fogão equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplique jatos de água sobre o produto.
- 5) Para a limpeza da mesa, certifique-se de que as temperaturas das partes a serem manuseadas sejam suportáveis. Retire os queimadores e passe um pano/esponja não abrasiva umedecido com sabão/detergente neutro (ex.: sabão de coco). Enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.

- 6) Para a limpeza das bocas deixe-as esfriar para evitar o empenamento das peças. Lave-as com sabão/detergente neutros e enxugue-as completamente. Assopre nos furos para retirada dos resíduos de água e recoloque as bocas no seu devido lugar.
- 7) Para limpar as partes esmaltadas e pintadas passe um pano/ esponja não abrasiva umedecido com sabão/detergente neutro (ex.: sabão de coco). Enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas provocadas pelo excesso de cloro na água.

Nota:

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 do chão).



- 8) Para a limpeza do forno autolimpante, aqueça o forno por aproximadamente 3 minutos, na graduação de chama alta, para amolecer os resíduos de gordura. Desligue o forno, certifique-se de que a temperatura no seu interior esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia. Com uma esponja embebida em água e amoníaco, amoleça os resíduos de gordura e passe um pano úmido. Retire o excesso pressionando com uma esponja embebida em água fria e enxugue com um pano macio.

6 ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O PROBLEMA É:	VERIFIQUE SE...
O fogão não acende.	<ul style="list-style-type: none"> • O botijão não está vazio. • O regulador de pressão do gás está fechado. • A mangueira do gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O gás está no fim.
A chama está amarela, escurecendo painéis ou se apagando.	<ul style="list-style-type: none"> • A mangueira do gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O gás está no fim.
O acendimento automático não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Os queimadores estão sujos ou molhados. • Os queimadores estão bem instalados. • O cabo de força do fogão está ligado na tomada. • As velas estão secas e limpas. • Falta energia elétrica.
Você sente cheiro de gás (vazamento).	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os botões estão fechados. • A mangueira está furada ou mal encaixada. • As abraçadeiras estão soltas. • O regulador está com vazamento.
O forno não acende.	<ul style="list-style-type: none"> • A mangueira está furada ou mal encaixada.

7 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Dakota Grill	
	Piso	
	6b	4b
Características		
Medidas (AxLxP) (cm)		
Externas	87x76x59	87x51x59
Internas (forno)	33x62x46	33x40x46
Volume do forno (litros)	97,0	62,3
Peso bruto/liquido (kg)	51/45	36/34
Potência nominal (kW)		
Queimador Normal	1,45	1,45
Queimador Família	2,00	2,00
Queimador do forno	3,75	2,95
Top Grill	1,75	1,75
Carga máx. prateleiras (kg)	9,5	7,0
Diâmetro min. painéis (cm)	14	
Queimadores	P13	
Botijão min. a ser utilizado		

8 VOLTAGEM DE OPERAÇÃO

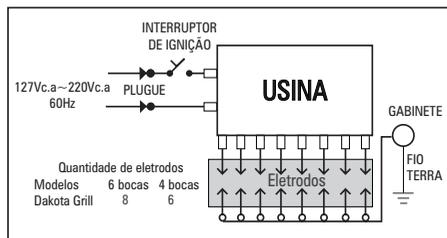
ATENÇÃO

Todos os componentes operam nas duas voltagens:

Nominal: 127Vc.a 220Vc.a

Mínima: 106Vc.a 200Vc.a

Máxima: 132Vc.a 240Vc.a



9 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 GE-Dako S.A.

Obs. 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 GE-Dako 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 GE-Dako 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.

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:

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

A garantia legal e/ou adicional não cobrem:

- aquisição de peças e componentes para a instalação e funcionamento do fogão, como: mangueiras especiais para condução de gás, válvulas de regulagem de botijão, lâmpadas, botijão de gás, extensões de fios elétricos e outros acessórios;
- eventuais despesas oriundas da instalação, como: rede elétrica, aterramento bem como suas adaptações;
- peças que apresentarem desgaste natural decorrente do uso, como: espalhador, câmara, espalhador e câmara acoplados, queimador, grades, painel, manipuladores, grade de forno e peças removíveis;

Decorrido o prazo de garantia total (1 ano), todos os custos de reparos, transformação, peças e mão de obra correrão por conta do consumidor.

A Ge-Dako 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:

2ª a 6ª das 9:00 às 18:00h 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 abaixo:

R. Antonio de Godoy, 88 - 6º andar

São Paulo - SP

CEP: 01034-902

ou utilize nosso e-mail:

sacdako@dako.com.br



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