

4.4 REGULANDO A TEMPERATURA DO FORNO (Modelos CF4/CF5/CF6).

O seu fogão indica qual a temperatura mais adequada para preparar cada alimento. Siga as instruções do painel como uma referência.

Alimento	Temperatura
Preaquecer	260 a 290 °C Muito quente
Pizza	240 a 260 °C Quente
Assados	210 a 240 Moderado
Bolos e massas	180 a 210 °C Suave
Biscoitos	150 a 180 °C Muito suave

(*) Temperatura com o forno vazio

4.5 REGULANDO A TEMPERATURA DO FORNO

Para selecionar a temperatura mais adequada para o seu assado, consulte a tabela abaixo:

Temperatura (°C)	Forno com Termoseleto
260 a 290	Forno muito quente
240 a 260	Forno quente
210 a 240	Forno moderado
180 a 210	Forno suave
150 a 180	Forno muito suave

(*) Temperatura com o forno vazio

4.6 ACENDENDO A LUZ DO FORNO

- Para acender a luz do forno, aperte para baixo o botão Dupla Função.
- Para apagar a luz do forno, retorne o botão para a posição desligado (central).

A voltagem da lâmpada deve estar de acordo com a voltagem do local de instalação (127 V ou 220 V).

Após a compra, siga as instruções de Instalando/Trocando a lâmpada do forno na página 7.

4.7 PRATELEIRA FIXA

- Para retirar a prateleira: empurre a prateleira para trás. Levante-a na parte frontal e puxe-a para a frente.
- Para recolocar a prateleira: coloque a prateleira no nível desejado, encaixando-a primeiro na parte frontal.

IMPORTANTE:

- Crianças e animais devem ser mantidos afastados do fogão.
- Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas.
- Mantenha produtos inflamáveis ou objetos plásticos longe do fogão.
- Caso não consiga acender o forno em até 15 segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento.
- No caso da chama do forno se apagar acidentalmente retorne imediatamente o botão do forno para a posição fechado, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então, tente acender novamente o forno, conforme procedimento Acendendo o Forno (página 6).
- Sempre use luvas térmicas ao manusear o forno.
- Algumas partes acessíveis podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.
- Nunca deixe o forno em funcionamento sem alimentos, a não ser durante o preaquecimento/limpeza.

IMPORTANTE:

- Após usar qualquer boca da mesa, certifique-se que o botão correspondente está na posição fechado.

4.8 PRATELEIRA DESLIZANTE (MODELOS CF5/CF6)

Retirando e remontando a prateleira

- Desencaixe as hastes da posição (A) para que se soltem da porta, e puxe a prateleira para frente até removê-la.



- Para remontar, posicione nos trilhos, deslize parcialmente a prateleira para dentro e remonte as hastes.

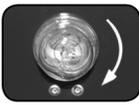


4.9 INSTALANDO/TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO (MODELOS CF4/CF5/CF6)

ATENÇÃO!

O seu produto é bivolt porém, sai de fábrica para funcionar em 127V. Caso sua residência seja 220V, antes de ligar o produto na tomada, troque a lâmpada 127V pela 220V que está dentro do forno. Utilize somente lâmpadas de 25W e com rosca E14, cujo uso seja recomendado para fogões. Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que o botão Dupla Função esteja na posição desligado.
- Gire o protetor da lâmpada no sentido horário até soltá-lo completamente.
- Desrosqueie e remova a lâmpada queimada.
- Rosqueie a nova lâmpada com cuidado e certifique-se que está bem encaixada.
- Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando o botão Dupla Função para cima.
- Após verificar o funcionamento da lâmpada, coloque novamente o botão Dupla Função na posição desligado e desligue novamente o fogão da tomada.
- Recoloque o vidro protetor rosqueando no sentido anti-horário. Certifique-se que está bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica.



4.10 TIMER SONORO (MODELOS CF5/CF6)

- Após o acendimento do forno, dê uma volta completa no botão no sentido horário. Em seguida, gire-o no sentido anti-horário até a posição desejada. O Timer iniciará automaticamente uma contagem regressiva.
- Ao final do tempo programado, o Timer emite um sinal sonoro por alguns segundos, avisando que o tempo acabou.

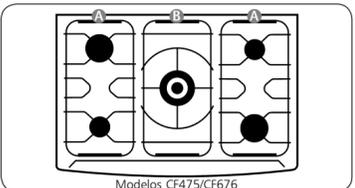


IMPORTANTE:

O Timer sonoro não interrompe a passagem de gás após o término do tempo programado. O botão do Timer não deve ser retirado para a limpeza do painel.

5. Dicas de Operação

- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do fogão.
 - Evite abrir constantemente a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor panorâmico. Assim, você economiza tempo, gás e melhora a qualidade do assado.
 - Nunca coloque nada diretamente sobre a base do forno. Se precisar ter dois recipientes no forno ao mesmo tempo, coloque-os nas prateleiras em diferentes posições para que não coincidam um sobre o outro, obtendo uma melhor circulação de ar quente.
 - Use, de preferência, a prateleira do forno na posição central, principalmente para bolos, tortas e outros tipos de massas.
 - Utilize este fogão somente para uso doméstico.
 - Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento do alimento.
 - Ao utilizar o forno, para obter os melhores resultados no cozimento, preaqueça-o na temperatura máxima por aproximadamente 10 minutos para os modelos 4 bocas e 15 minutos para os modelos 5 e 6 bocas.
- Obs.: Estalo e/ou barulho durante o funcionamento do forno é considerado normal, devido à dilatação natural de peças metálicas.
- Para garantir o bom desempenho do produto e a estabilidade das painéis é necessária a montagem correta das grades (trempe). Para os modelos CF475/CF676, a grade do queimador central é diferenciada e deve ser montada na posição central conforme a figura e indicado pela letra B.



Modelos CF475/CF676

5.1 CUIDADOS COM AS PANEIS

- Utilize painéis ou recipientes que tenham diâmetro mínimo de 12 cm.
- Nunca deixe o calor das painéis voltados para fora do fogão.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor para evitar danos aos mesmos.



IMPORTANTE

Utilize apenas painéis de fundo plano. Painéis com fundo arredondado não se apoiarão adequadamente sobre as grades.

5.2 CUIDADO COM A TAMPA DE VIDRO AO USAR O FOGÃO

- Nunca acenda as bocas da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Caso ocorra o derramamento de líquido ou alimento sobre a mesa do fogão, tubos injetores ou dentro do forno, desligue o fogão e limpe para evitar manchas e entupimento.
- Certifique-se que o produto esteja frio antes de iniciar qualquer tipo de limpeza e/ou manutenção.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois pode afetar a sua segurança.
- Nunca tente remover a mesa de inox.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois eles podem entupir a saída de gás e manchar a mesa de inox.

6. Manutenção e Limpeza

6.1 LIMPEZA GERAL

- Não deixe acumular gordura no forno, mesa ou outras partes do fogão.
- Caso ocorra o derramamento de líquido ou alimento sobre a mesa do fogão, tubos injetores ou dentro do forno, desligue o fogão e limpe para evitar manchas e entupimento.
- Certifique-se que o produto esteja frio antes de iniciar qualquer tipo de limpeza e/ou manutenção.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois pode afetar a sua segurança.
- Nunca tente remover a mesa de inox.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois eles podem entupir a saída de gás e manchar a mesa de inox.
- Para limpeza da mesa, áreas em inox ou qualquer outra parte do fogão, exceto as grades e as capas esmaltadas, não utilize produtos abrasivos (ex. palha de aço), cloro ou similares. Utilize apenas pano ou esponja macia com água, sabão ou detergente neutro. Seque imediatamente após a limpeza para evitar manchas.
- As grades (trempe) e as capas dos queimadores que são esmaltadas podem ser limpas com palha de aço sem danificar os componentes. Após a limpeza, seque-as completamente para evitar o acúmulo de água e garantir que a chama fique uniforme em toda a volta do queimador.
- As grades (trempe) podem apresentar manchas devido ao acúmulo do próprio alumínio das painéis utilizadas. Limpe com palha de aço para remover as manchas.

- Nunca mergulhe os queimadores e espalhadores ainda quentes em água fria. Não deixe cair os queimadores, pois eles podem ser danificados.
- ATENÇÃO!** Ao recolocar os queimadores e espalhadores após a limpeza, observe o perfeito posicionamento na mesa.
- O vidro que protege a lâmpada e o vidro interno da porta são de uso obrigatório para o funcionamento do fogão.
- Os botões podem ser retirados para limpeza (exceto o botão do Timer para os modelos CF5 e CF6). Certifique-se de montá-los novamente para o uso do fogão.
- Limpe periodicamente as pontas das velas do acendimento das bocas para o perfeito funcionamento do fogão. Antes retire o plugue da tomada.

6.2 LIMPEZA DO FORNO

- Limpeza do forno** – Desligue o fogão da tomada elétrica e feche o registro do gás. Depois, remova o excesso de gordura com um pano úmido e morno. As paredes do forno são autolimpantes e eliminam as manchas de óleo enquanto o forno está em funcionamento. Ao perceber maior acúmulo de gordura nas paredes, pode-se utilizar a Função Autolimpante. Para usá-la, siga as instruções de limpeza do forno e a seguir, acenda o forno na Função Autolimpante por 1 hora. Após esse período, desligue o forno que estará pronto para o uso.
- Para limpar as prateleiras, as grades e as hastes das prateleiras, você pode utilizar a lava-louças, ou lavá-las com detergente e uma esponja macia. Após a limpeza, seque-as adequadamente.

7. Solucionando Problemas

Em alguns casos, com um simples procedimento você poderá solucionar um eventual problema em seu fogão. Caso você não consiga resolver o problema, entre em contato com a Rede de Serviços Consul.

Problema:	Verifique:
O queimador não acende	<ul style="list-style-type: none">Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.Se o registro de gás junto ao botijão está aberto.Se o botijão está vazio ou se há gás na rede.Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados.O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores.Se há falta de energia elétrica.
A chama está baixa e não aumenta	<ul style="list-style-type: none">Se há chama em todos os furos.Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.
A chama está sujando as painéis	<ul style="list-style-type: none">Se o gás do botijão está no fim.
A luz do forno não acende	<ul style="list-style-type: none">Se há lâmpada no interior do forno.Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.Se há mau contato na tomada ou falta de energia elétrica.Se a lâmpada está queimada.Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.
A chama do forno não acende/ não segura a chama/ apaga	<ul style="list-style-type: none">Se o procedimento para acendimento do forno foi seguido, vide página 6, "Acendendo o forno".

8. Fale com a Consul

- Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações, ligue para:
- Capitais e regiões metropolitanas: 3003-0777
 - Demais localidades: 0800 970 0777
 - Ou acesse o site: www.consul.com.br



Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS CONSUL

- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

9. Termo de Garantia

O seu fogão Consul é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação do fogão, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto às condições para instalação do fogão, tais como, nivelamento do fogão, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o fogão, lâmpada, etc;
- na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções;
- na utilização do fogão não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual de Instruções;
- tiver ocorrido mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o fogão, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Consul;
- houver sinais de violação do fogão, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do fogão realizada pela Rede de Serviços Consul ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao fogão, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do fogão, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
- falhas no funcionamento do fogão decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do fogão;
- falhas no funcionamento normal do fogão decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do fogão até o local definitivo da instalação;
- fogão ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais

como relâmpago, chuva, inundação e etc.;

- despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no fogão foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Despesas com instalação dos pés pela Rede de Serviços Consul ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;**
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.**

A garantia especial não cobre:

- deslocamentos para atendimentos de fogões instalados fora do município sede da Rede de Serviços Consul, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual de Instruções com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675

Jardim Santa Emília - São Paulo/SP

CEP 04183-901 - Caixa Postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas, ligue:

(11) 3003-0777

Demais localidades, ligue: 0800 970 0777



Rede de Serviços

Capitais e Regiões Metropolitanas: Demais localidades:

3003-0777 0800 970 0777

www.consul.com.br



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Parabéns! Você adquiriu um fogão com a Qualidade Consul!
Antes de utilizar o fogão, leia com atenção as instruções deste Manual.

1. Segurança

Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:

PERIGO

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

ADVERTÊNCIA

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Itens de segurança

- Utilize sempre mangueiras metálicas e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique a validade das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário. Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o Fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção do produto.
- Não remova o fio de aterramento do seu produto.
- Ligue seu produto a um terra efetivo.
- Não use extensões, adaptadores ou Ts.
- Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos.
- Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

SEÇÃO 2 2. Guia de Montagem dos Pés

A COLOCAÇÃO DOS PÉS NESTE PRODUTO É OBRIGATORIA. OS MESMOS ACOMPANHAM O PRODUTO.

Além de deixar na altura adequada, facilita a limpeza da sua cozinha!

1. Instale os pés antes de retirar a fita adesiva. Cuide para que o tampo de vidro não abra durante a instalação.
2. Com a ajuda de outra pessoa, incline o fogão para frente.
3. Encaixe os pés nas furações traseiras e gire até o final (duas voltas completas). Repita para o outro lado. Certifique-se que os pés estão bem encaixados e voltados para a frente.
4. Remova a fita adesiva e continue com a instalação do seu fogão conforme este manual de instruções.

IMPORTANTE:
• Evite arrastar o fogão. As irregularidades no piso podem danificar o produto.

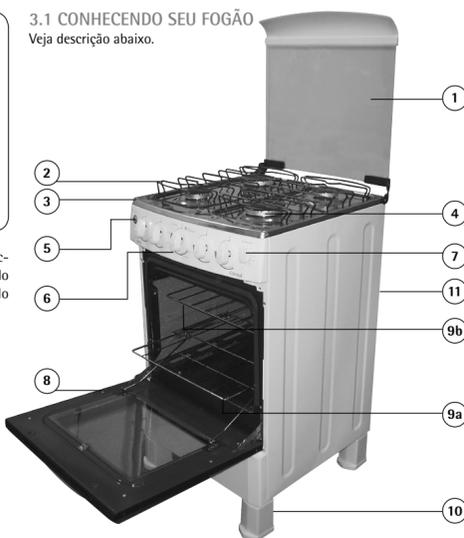
SEÇÃO 3 3. Guia de Instalação

ATENÇÃO!
• Este fogão é equipado com válvula de segurança – FORNO SUPER SEGURO, que corta a saída do gás caso a chama do forno se apague acidentalmente. Veja as instruções completas de acendimento do forno no item **Acendendo o forno** no interior deste guia.

NOTA: Verifique quais são as características disponíveis em seu modelo (veja tabela de características do produto na página seguinte).

3.1 CONHECENDO SEU FOGÃO

Veja descrição abaixo.



*A foto é meramente ilustrativa

Características do produto	CONVENCIONAL (PISO)									
	4 BOCAS		5 BOCAS		6 BOCAS		6 BOCAS		6 BOCAS	
	CF150	CF350	CF450	CF550	CF475	CF676	CF376	CF476	CF576	CF576
1 Tampa de vidro Temperado	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2 Grades duplas com arames únicos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3 Mesa em Inox de fácil limpeza	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3 Mesa sobreposta sem furação	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
3 Indicação das bocas estampadas na mesa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
4 Queimador gigante	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
4 Queimador Dupla Chama	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
4 Queimador Ultra Rápido	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
4 Queimadores em alumínio com capas esmaltadas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5 Acendimento automático total (mesa e forno)	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5 Luz do forno	-	-	X	X	X	X	-	X	X	-
5 Botão de acendimento automático	-	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6 Botões removíveis (exceto o botão do timer)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6 Botão de controle de temperatura do forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6 Forno Autoimpante (a 290°C)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6 Válvula de segurança do forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
7 Timer sonoro	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-
8 Porta do forno com parada intermediária e visor amplo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8 Sensor Preaquecimento	-	-	X	X	X	X	-	X	X	-
1 Vidro duplo na porta do forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8 Porta do forno inteira de vidro	-	-	X	X	X	X	-	X	X	-
8 Puxador do forno em metal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
8 Esmalte anti-aderente na porta do forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
9a Prateleira do forno deslizante	-	-	-	X	-	X	-	-	-	-
9b Prateleira do forno com 3 regulagens na altura (1 peça)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
10 Pés robustos e altos*	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11 Proteção traseira	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

*Os pés altos devem ser montados no produto (vide Guia de Montagem dos Pés – pág. 2).

Especificações Técnicas	CONVENCIONAL (PISO)									
	4 BOCAS		5 BOCAS		6 BOCAS		6 BOCAS		6 BOCAS	
	CF150	CF350	CF450	CF550	CF475	CF676	CF376	CF476	CF576	CF576
Fogões de uso doméstico	II _{2,1}	II _{2,1}	II _{2,1}	II _{2,1}	II _{2,1}	II _{2,1}	II _{2,1}	II _{2,1}	II _{2,1}	II _{2,1}
Dimensões										
Altura com tampa fechada (cm)	88,2	88,2	88,2	88,2	88,2	88,2	88,2	88,2	88,2	88,2
Largura (cm)	49,8	49,8	49,8	49,8	77,1	77,1	77,1	77,1	77,1	77,1
Profundidade (cm)	59,8	59,8	59,8	59,8	59,8	59,8	59,8	59,8	59,8	59,8
Peso Líquido (kg)	22	22	22	22	32	32	32	32	32	32
Peso Bruto (kg)	24	24	24	24	35	35	35	35	35	35
Peso suportado pelas prateleiras do forno (kg)	8	8	8	8	10	10	10	10	10	10
Dimensões internas do forno (cm)										
Altura	29,0	29,0	29,0	29,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0
Largura	40,0	40,0	40,0	40,0	61,0	61,0	61,0	61,0	61,0	61,0
Profundidade	48,0	48,0	48,0	48,0	48,0	48,0	48,0	48,0	48,0	48,0
Classificação Energética – INMETRO (mesa e forno)										
Mesa / Forno	A / A	A / A	A / A	A / A	A / A	A / A	A / A	A / A	A / A	A / A
Potências nominais (kW)	Botijão (GLP)									
Queimador do forno	2,40	2,40	2,40	2,40	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50	3,50
Queimador Dupla Chama	-	-	-	-	-	3,00	-	-	-	-
Queimador Ultra Rápido	-	-	-	-	-	3,50	-	-	-	-
Queimador gigante	2,00	2,00	2,50	2,50	2,50	2,40	2,00	2,50	2,50	2,50
Queimador normal	1,46	1,46	1,70	1,70	1,70	1,80	1,46	1,70	1,70	1,70
Potências nominais (kW)	Natural									
Queimador do forno	2,20	2,20	2,20	2,20	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30
Queimador Dupla Chama	-	-	-	-	-	3,00	-	-	-	-
Queimador Ultra Rápido	-	-	-	-	-	3,50	-	-	-	-
Queimador gigante	2,20	2,20	2,50	2,50	2,50	2,40	2,20	2,50	2,50	2,50
Queimador normal	1,50	1,50	1,70	1,70	1,70	1,80	1,50	1,70	1,70	1,70

Características Elétricas			Tabela de Tensões		
Modelos (*)	CF2/CF3	CF4/CF5/CF6	Tensão Nominal*	Mínimo	Máximo
Tensão de entrada	127 - 220 V	127 / 220 V	127VAC / 60Hz	106VAC	132VAC
Frequência	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	220VAC / 60Hz	200VAC	240VAC
Lâmpada do forno	-	25 W			

(*) De acordo com a portaria nº 047 de 17/04/78 do DNAEE.

Este fogão está equipado para ser ligado a uma rede elétrica de acordo com a sua tensão específica, suportando oscilações conforme os limites da tabela de tensões acima. Todos os componentes trabalham nas duas tensões de rede, exceto a lâmpada.

Pressão ideal do gás (em coluna de água)	
No injetor	No injetor
Gás de Botijão (GLP)	12" Todos os queimadores ligados
Gás Natural	10" 9" mínima
	6" mínima

3.2 INSTALANDO SEU FOGÃO

Este manual oferece todas as informações necessárias para instalar seu fogão. Caso prefira, a instalação poderá ser feita pela Rede de Serviços Consul (essa instalação não é gratuita). Os fogões Consul saem de fábrica para uso com gás tipo GLP. Para uso com GN (Gás Natural) contate a Rede de Serviços Consul para converter o fogão para o novo tipo de gás antes de proceder a instalação. No período de garantia a primeira conversão é gratuita.

ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso
Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão.

Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

Risco de Fogo
Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.

Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.

Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

Risco de Choque Elétrico
Não use fio de extensão. Não use o produto sem aterramento. Não use adaptadores ou T's. Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

- Não movimente o produto pelo puxador. O fogão é de uso doméstico. Não usar o forno como armário.
- Retire todos os plásticos, isopores e fitas adesivas que protegem seu fogão. Nunca retire a etiqueta de identificação do produto.
- Nunca tente embutir um fogão convencional.
- Seu fogão deve ser instalado em um local arejado, livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas.
- O local de instalação do produto deve prever uma distância mínima de 10 cm em toda a volta do fogão para circulação de ar e um vão superior de 65 cm de altura em relação à mesa, para permitir a abertura da tampa de vidro.
- No caso de uso e gás engarrafado (botijão), é necessário utilizar um botijão de 13 kg. Instale-o fora da cozinha em local protegido e bem ventilado.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se que todos os botões/registros estejam na posição fechada.



INSTALAÇÃO COM GÁS BOTIJOÃO (GLP)

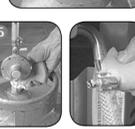
NOTA: Consulte sobre a aquisição desses componentes na Rede de Serviços Consul (estes itens não são gratuitos).



- Peças necessárias para instalar seu fogão:**
- 1) Regulador de pressão de gás conforme NBR 8473. - Pressão 2,75kPa (280mmca) e saída para mangueira - Observe a data de validade.
 - 2) Braçadeiras de metal com parafusos.
 - 3) Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. - Observe a data de validade.
 - 4) Chave de fenda.

Instalando o seu fogão

1. Coloque uma braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás.
2. Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.
3. Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Encaixe a mangueira no regulador de pressão e aperte-a com o auxílio de uma chave de fenda.
4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado.
5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro, refaça a operação ou consulte a Rede de Serviços Consul.



Mangueira plástica de PVC



IMPORTANTE:
Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região indicada na figura

Instalação da rede elétrica

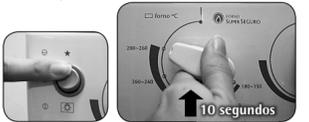


IMPORTANTE:
Nunca passe os fios pela traseira do fogão.

SEÇÃO 4 4. Usando o Fogão

IMPORTANTE:
• Retire a película adesiva que está colada sobre a mesa. Use um pano macio com água e sabão neutro para limpar a mesa e retirar totalmente a substância adesiva, evitando o amarelamento e/ou aparecimento de manchas.
• Certifique-se que os queimadores e as grades (trepres) estão posicionadas corretamente, para garantir o funcionamento do acendimento automático.
• Ligue o produto na tomada e verifique se o abastecimento do gás está normal.

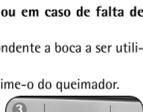
2. Acione a faísca e ao mesmo tempo pressione o botão do forno por 10 segundos para que a chama permaneça acesa.



3. Certifique-se de que a chama do forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição **fechado** e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
4. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
5. Para desligar o forno, coloque o botão na posição **fechado** e certifique-se que não há chama.

Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica

1. Com a porta do forno aberta, gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
2. Acenda o fósforo.
3. Pressione o botão do forno e solte o fósforo através do furo de acendimento.
4. Continue pressionando o botão do forno por mais **10 segundos** para que a chama permaneça acesa.
5. Certifique-se que a chama do forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição **fechado** e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
6. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
7. Para desligar o forno, coloque o botão na posição **fechado** e certifique-se que não há chama.



Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica

1. Localize o botão correspondente a boca a ser utilizada.
2. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador.
3. Empurre o botão e gire-o no sentido anti-horário até a posição de temperatura máxima.

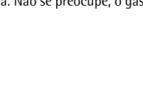


Para acendimento automático (exceto modelo CF1)

1. Com a porta do forno aberta, gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.

4.1 ACENDENDO AS BOCAS DA MESA Para acendimento automático (exceto CF1)

1. Localize na indicação da mesa, o botão correspondente da boca a ser utilizada.
2. Empurre o botão e gire-o no sentido anti-horário até a posição de temperatura máxima.
3. Aperte o botão de acendimento em direção à estrela, mantendo o botão da boca pressionado.
4. Verifique se a chama ficou acesa e regule o botão da boca para a chama desejada.
5. Para apagar a chama, gire o botão até a posição fechada.



4.2 ACENDENDO O FORNO (Modelos CF4/CF5/CF6)

O seu fogão possui o Sensor Preaquecimento que avisa quando o forno está aquecido e pronto para usar. Para preaquecer o forno, acenda conforme o item 4.2 e mantenha o botão na posição **Preaquecer** (Preaquecer). Aguarde até que o Sensor Preaquecimento mude de cor mostrando a palavra **AQUECIDO**. Esse processo deve demorar aproximadamente 10 minutos. Coloque o alimento no forno e regule a temperatura adequada ao alimento que será preparado.

