Consul

MANUAL DO CONSUMIDOR

FORNO ELÉTRICO

Obrigada por escolher um produto Consul!

Só a marca mais presente nos lares brasileiros pode oferecer tanta praticidade e um design moderno para sua cozinha.

A presença da Consul em todo o Brasil é a prova da nossa preocupação em respeitar e atender bem os nossos consumidores. E não foi diferente ao desenvolvermos este Forno Elétrico da Consul. Pensamos em cada detalhe para garantir soluções bem pensadas e tornar sua vida ainda mais fácil e descomplicada.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

Este Manual o ajudará a esclarecer suas dúvidas e conhecer melhor todos os benefícios que só um Consul pode oferecer. No caso de maiores dúvidas você pode contar também com a Rede de Serviços Consul.

Observação: Para facilitar o atendimento, verifique o modelo do produto na etiqueta do cordão de alimentação ou na etiqueta de identificação frontal do seu Forno.

Índice

1. Segurança 04
1.1 Instruções importantes de segurança 04
1.2 Itens de segurança 05
1.3 Dicas importantes 05
2. Instalando seu Forno 07
2.1 Local e nicho de instalação 07
2.1.1 Local da tomada 09
2.2 Instalação elétrica e fixação do produto 09
2.2.1 Requisitos de instalação elétrica 09
2.2.2 Como fazer a instalação elétrica e fixação do produto 10
3. Conhecendo seu Forno 11
3.1 Peças e características 11
3.2 Acessórios 12
3.3 Antes de usar o Forno 12
4. Usando seu Forno 13
4.1 Descrição do painel de controle 13
4.2 Utilizando as funções de assamento do seu Forno 13
4.3 Conhecendo as funções de assamento 14
4.4 Tabela de indicações de preparo 15
5. Dicas de operação 16
5.1 Dicas de uso 16
6. Limpeza e manutenção 17
6.1 Dicas especiais 17
6.2 Trocando a lâmpada do Forno 18
7. Especificações Técnicas 19
8. Como resolver problemas 20
9. Termo de garantia 21

Seção 1 Segurança

1.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.
LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.

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 "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

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

⚠ ADVERTÊNCIA

Existe o 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.

1.2 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

1.3 DICAS IMPORTANTES

- Seu produto requer uma instalação especializada e deve ser realizada, preferencialmente, pela Rede de Serviços Autorizada CONSUL. No entanto, esta instalação não é gratuita e as despesas decorrentes e consequentes de falhas na instalação (de peças que não pertençam ao aparelho),quando realizada por um recurso não capacitado pelo fabricante, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

- A não observação das especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto poderá invalidar a sua garantia.

- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.

- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.

- Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos.

- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.

- Este aparelho não se destina a 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 a 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.

- Não use o Forno para aquecer o ambiente.

- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.

- Não use artigos de vestuário frouxos, dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o Forno, pois eles podem incendiar.

- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui uma abertura na parte superior para saída de ar quente e a sua obstrução pode causar danos ao produto.

- Durante o uso, a porta do Forno deve permanecer fechada.

- Não aqueça recipientes lacrados.

- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno.

- Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

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

- Durante e após o uso não toque nas superfícies internas do Forno, não deixe roupas e outros materiais inflamáveis em contato com elas, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.

- **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.

- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu Forno.

- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Consul, e serão cobrados após o período de garantia.

- **ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

- **IMPORTANTE:** Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com funções que acionem o elemento de aquecimento elétrico superior. Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no elemento superior vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor, há o risco da ocorrência de queimaduras.

Seção 2

Instalando seu Forno

2.1 LOCAL E NICHO DE INSTALAÇÃO

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95°C).
- Assegure-se que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.
- As medidas dos móveis apresentadas neste manual são referentes apenas para a instalação do Forno Elétrico Consul. Para dimensões adicionais (Micro-ondas e Cooktop), consultar os manuais dos respectivos eletrodomésticos.

Dimensões do nicho de instalação

- É necessário deixar um furo na lateral do móvel de 80 mm de diâmetro para que o cabo de alimentação do produto seja colocado para fora do nicho de instalação.

- As figuras a seguir mostram as dimensões (em milímetros) necessárias para a instalação do seu Forno em três opções: em torre, em bancada e abaixo de um cooktop.

OPÇÃO 1

Instalação em um móvel tipo torre

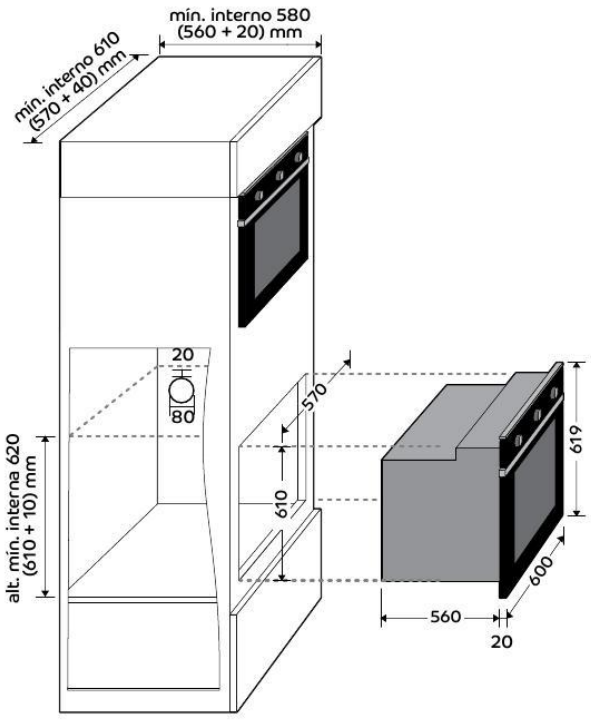


figura 1

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 620 mm, sendo 610 mm a altura do forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.

Profundidade: 580 mm, sendo 560 a profundidade do forno + 20 mm, para que a parte traseira do forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

OPÇÃO 2

Instalação abaixo de um cooktop.

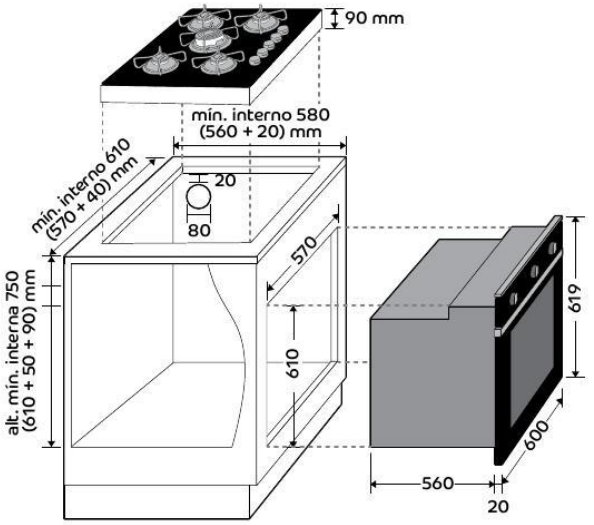


figura 2

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 750mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 50 mm de distância entre o topo do Forno e o fundo do cookop + 90 mm, sendo esta a altura da caixa inferior do cooktop.

Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

NOTA: A medida do cooktop é referente a produtos das marcas Consul e Brastemp, para demais marcas, consultar seus respectivos manuais.

ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

OPÇÃO 3

Instalação abaixo de uma bancada.

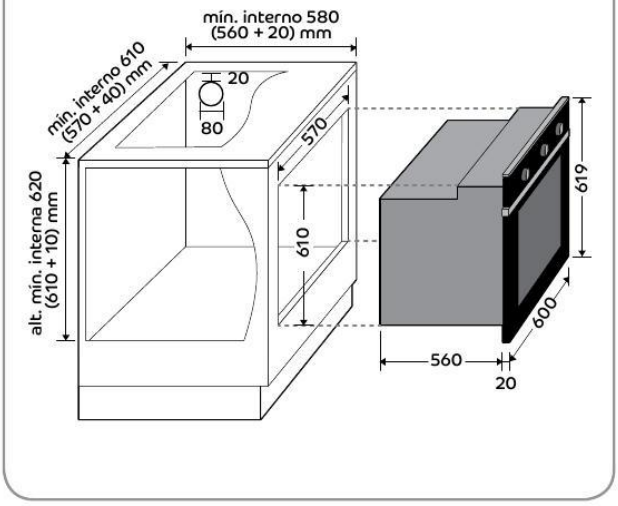


figura 3

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.

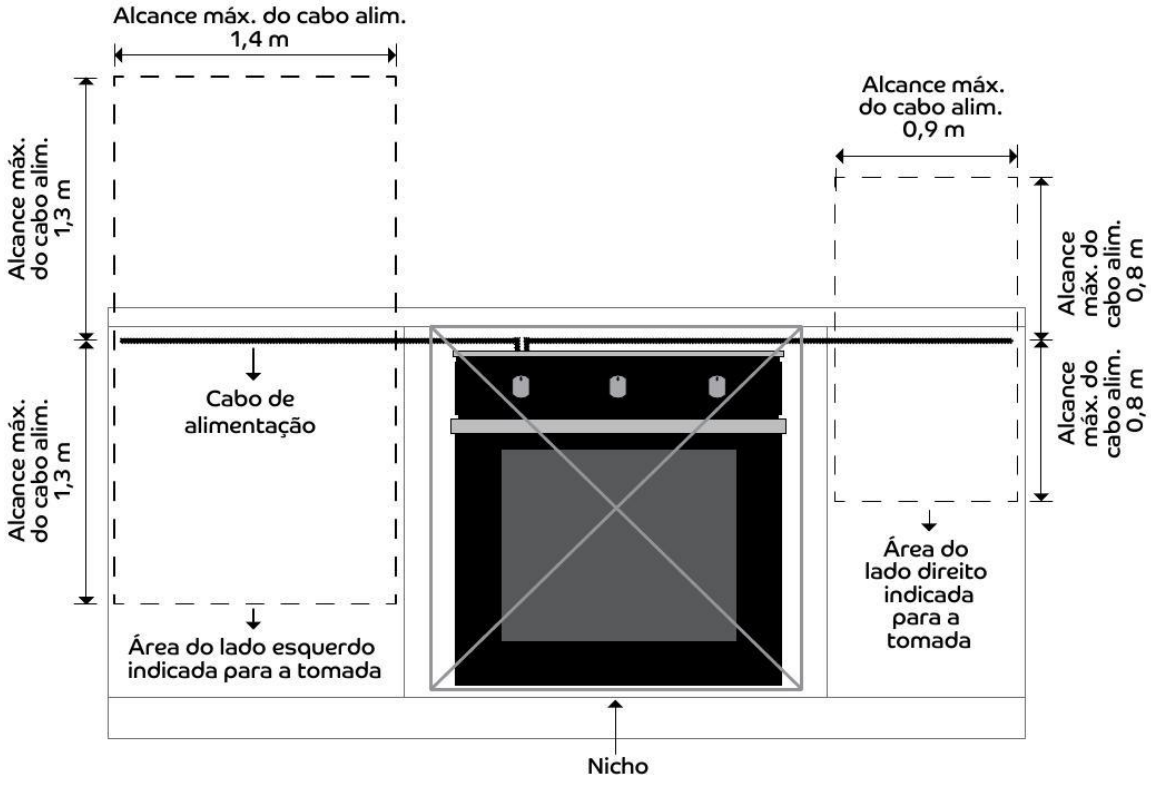
Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

NOTA: Após a instalação do produto, a forma construtiva do móvel não deve permitir acesso nas laterais e na parte parte traseira do Forno (com exceção do furo lateral).

2.1.2 LOCAL DA TOMADA

No momento da fabricação do nicho do produto, fique atento ao local da tomada. Ela deve estar em perfeito estado, ser exclusiva para ligar o seu Forno, estar acessível após a instalação e fora do nicho. A figura abaixo indica os locais apropriados para a sua posição.



2.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

2.2.1 REQUISITOS DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o pino de conexão terra.
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.
Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

- A instalação elétrica da tomada onde o seu forno será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 10 ampères.
- Este produto possui uma potência de 1860 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
- A posição do ponto de conexão elétrica não deve interferir no embutimento do Forno.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

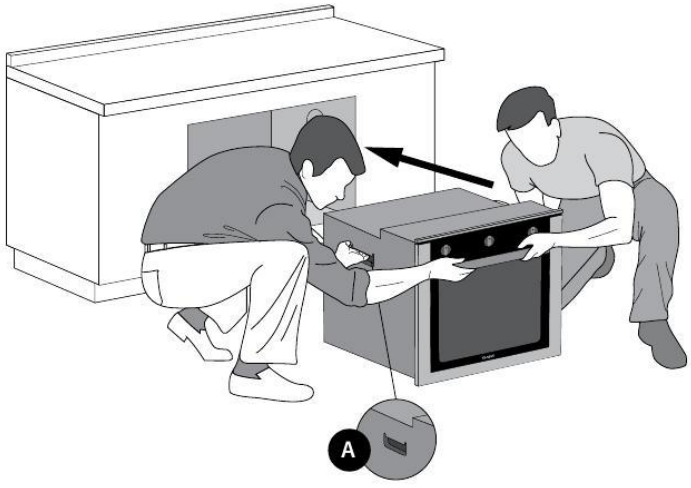
NOTA: O plugue do cabo de alimentação do seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.

ATENÇÃO: Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade da NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

2.2.2 COMO FAZER A INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

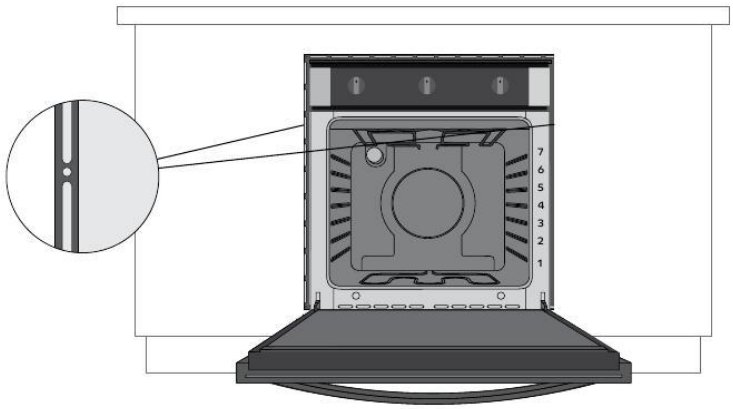
1. Passe o cabo de alimentação pelo furo lateral do nicho.

2. Levante seu forno utilizando as abas laterais e o puxador e encaixe-o no nicho.



3. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado e que estará acessível após a fixação do produto.

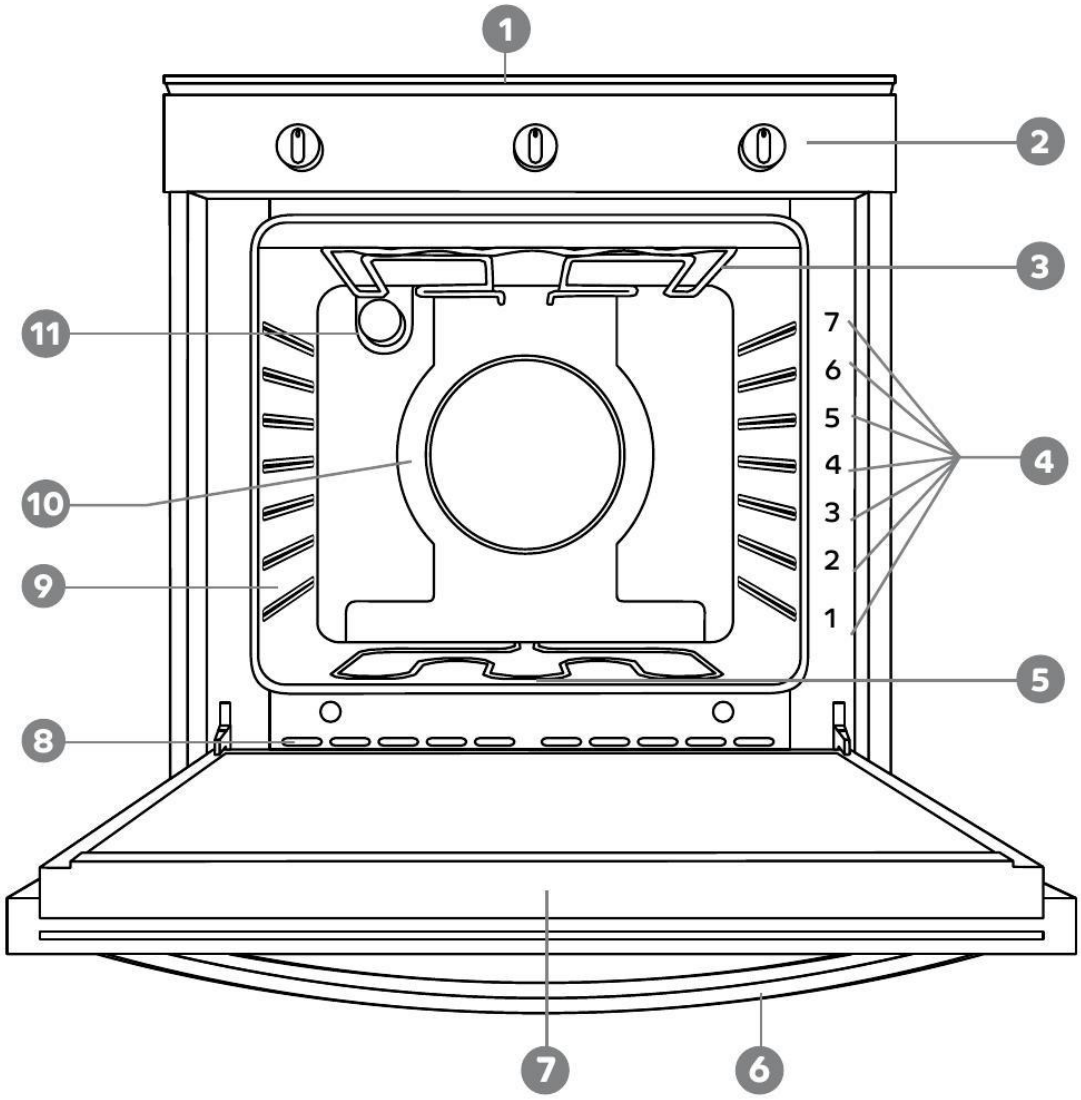
4. Plugue o cabo de alimentação na tomada e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal. Não utilize tomadas múltiplas e extensões.



5. Fixe o forno na região frontal no gabinete/nicho usando os parafusos fornecidos com o auxílio de uma chave Philips.

Seção 3 Conhecendo seu Forno

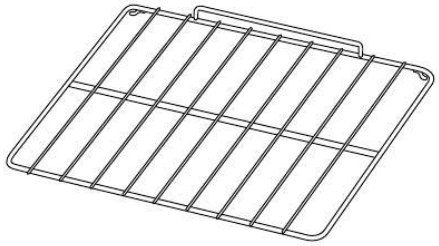
3.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



1. Saída de ar
2. Painel de controle
3. Resistência superior/grill
4. Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do Forno)
5. Resistência inferior (não visível)
6. Puxador
7. Porta
8. Entradas de ar
9. Cavidade com revestimento Cleartec
10. Parede traseira
11. Lâmpada

3.2 ACESSÓRIOS

PRATELEIRAS:
A prateleira serve como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento. O produto vem acompanhado de 2 prateleiras.



Retirar a prateleira
Empurre-a até o fundo da cavidade (1), levante a parte de trás da prateleira (2) até que a trava fique entre os níveis, puxe-a para frente retirando-a do forno (figura 1).

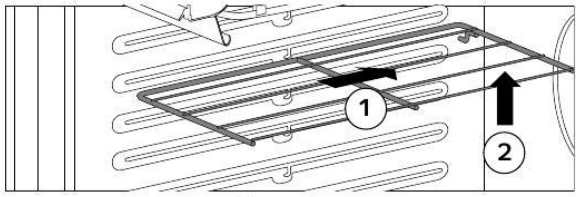


figura 1

Inserir a prateleira
Verifique se a posição dos encaixes estão voltados para dentro do Forno e para baixo (figura 2).

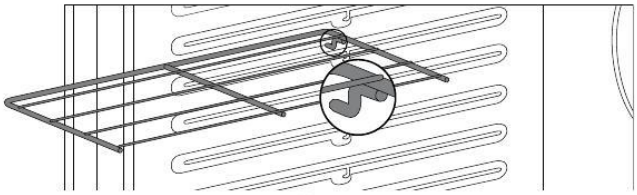


figura 2

Empurre-a entre os níveis (figura 3) até o fundo da cavidade e solte-a.

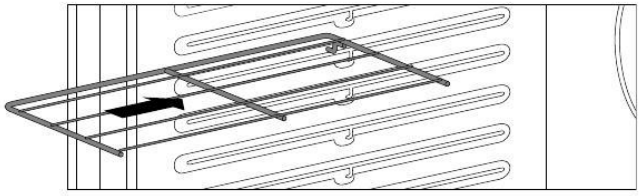


figura 3

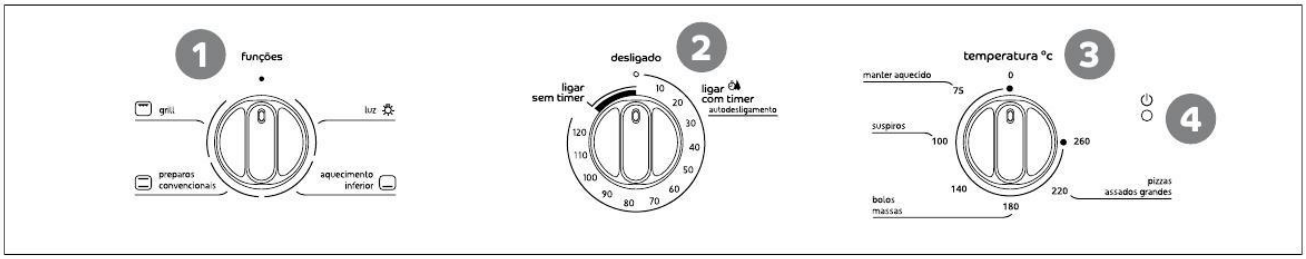
3.3 ANTES DE USAR O FORNO

- Remova todos os adesivos da frente do forno, bem como proteções de papelão e filme plástico (botões, puxador, etc.). Também deve-se retirar quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, **exceto as etiquetas de identificação frontal e lateral, se remover as mesmas, a garantia do seu produto poderá ser invalidada.**
- Em seguida, aqueça o Forno até 200°C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta para fazer isto.

Seção 4

Usando seu Forno

4.1 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



1. Seletor de função: Seleciona a configuração das resistências elétricas de aquecimento que irão ser utilizadas no preparo do alimento.

2. Timer: Emite sinal sonoro e desliga o produto. Caso queira que o Timer não desligue o produto, selecione a opção "ligar sem timer". Se o Timer estiver na posição 0 o produto não ligará.

3. Controle de temperatura: Seleciona a temperatura de dentro do Forno.

4. LED: Indicador de funcionamento das resitências.

4.2 UTILIZANDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO DO SEU FORNO

1. Posicione a prateleira de acordo com as instruções indicadas no item 4.4 da pág. 15 ou da porta do seu Forno.

2. Gire o botão Seletor de Função (1), no sentido horário até a opção desejada.

3. Gire o botão do Timer (2) no sentido horário para selecionar o tempo desejado para o assamento; ou selecione "ligar sem timer", sentido anti-horário. Ao final do tempo programado o Timer irá emitir um sinal sonoro e desligará o produto.

ATENÇÃO: Seu produto NÃO funciona se não for ajustado o timer. Escolha um tempo ou "ligar sem timer".

5. Gire o botão "Controle de Temperatura" (3) no sentido anti-horário até a temperatura desejada para ligar o seu produto.

Atenção: O produto só será ligado quando os três botões estiverem ajustados, caso contrário, o produto não ligará.

6. Se o timer estiver na posição "ligar sem timer" ou se o assamento estiver finalizado antes do tempo previsto, gire todos os botões para a posição zero e o produto será desligado.

Dica de uso: para um melhor resultado pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

NOTA: Assim que o botão de "Seletor de função" for selecionado a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento. Se houver extrema necessidade de manter a lâmpada apagada deve-se remover a mesma conforme seção 6.2, pág. 18. Para referência o consumo de energia da lampada é mínimo, da ordem de 0,025 kWh.

4.3 CONHECENDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO

Aquecimento Inferior

Esta função habilita apenas a resistência inferior (não visível). É indicada para o preparo de alimentos delicados como bolo, sem prejudicar o ponto de cozimento e qualidade da massa.

O uso de assadeiras de alumínio é recomendado. Utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira, como as posições 1 ou 2 (contando de baixo para cima).

Indica-se também para preparos que necessitem de aquecimento concentrado em sua base.

Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

Preparos convencionais

Esta função habilita as resistências superior e inferior. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos de um modo geral. Pode ser utilizada tanto para assados grandes, como pedaços de carne e frango, como para peixes, tortas, pães e massas.

Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do término do cozimento. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é extremamente recomendado para amenizar a diferença de cozimento entre a base e a superfície do bolo.

Utilize os diferentes níveis de prateleira disponíveis para balancear a quantidade de calor entre a base e a superfície do alimento. Assim, quanto mais para cima, mais calor na superfície e menos na base. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

Dica:

Esta função pode ser utilizada para preparar dois pratos ao mesmo tempo, contanto que sejam alimentos onde não se espera crescimento de massa (ex. fermentados). Neste caso é necessário supervisão do forno, pois o alimento que estiver mais próximo da resistência superior irá dourar com facilidade.

ATENÇÃO: os dois pratos não ficarão prontos no mesmo tempo, retire-os do forno assim que julgar necessário, ou, se preferir, inverta as posições durante o preparo.

Opção: Uma ótima opção é preparar pedaços de frango (prateleira nível 2) e uma lasanha (prateleira nível 5). Recomenda-se utilizar papel alumínio na lasanha para que cozinhe com qualidade, antes de gratinar.

Grill

Esta função aciona apenas a resistência superior chamada de Grill. É indicada para finalização de preparos, como por exemplo, dourar tortas e gratinar massas, e também para o preparo de bruschettas e torradas. Neste último caso utilize preferencialmente os níveis de prateleira 5 ou 6. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.
Se optar por grelhar carnes de baixa espessura utilizando esta função como bisteca suína, filés de frango e hambúrgueres utilize o nível 4 de prateleira do seu forno (contando de baixo para cima).

Dica:
Quanto mais perto da resistência superior, mais rápido o alimento doura. Afaste-o para baixo, diminua a temperatura da função e aumente o tempo de cozimento para que o preparo atinja o ponto de "bem passado" sem ter o douramento excessivo.

4.4 TABELA DE INDICAÇÕES DE PREPARO

Preaquecer 10 min		Torradas	Gratinar	Hamburguer	Massas	Pão de queijo	Bolo	Suspiros	Manter aquecido	Assados grandes	Pizza
Função											
Prateleira		5 - 6	2 - 3	4	2	2	2	2	2	2	1 - 2
Temperatura	°C	260 °C	260 °C	220 °C	200 °C	200 °C	180 °C	100 °C	75 °C	220 °C	220 °C
Tempo (min)	mín.	10	5 - 10	40 - 50	50 - 60	25 - 30	30 - 40	60 - 90	30 - 60	60 - 90	10 - 20
Quantidade	kg	-	-	1 kg	-	-	-	-	-	2 kg	-

MATERIAL	CARACTERÍSTICA
Alumínio	Reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).
Antiaderente (escuro)	Absorve o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). Geralmente, é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.
Vidro refratário	Apresentam superfície transparente que facilita a visualização do alimento e podem ser levados diretamente à mesa para servir, agregando praticidade.

Seção 5

Dicas de operação

5.1 DICAS DE USO

Para obter um melhor aproveitamento do seu Forno e resultado de assamento siga algumas dicas:

- **Preaquecimento:** Preaqueça o seu Forno na temperatura desejada por 10 minutos, antes de colocar o alimento. Após este tempo, coloque o prato desejado no Forno e ajuste para a temperatura ideal para o assamento.
- **Níveis de Prateleira:** Seu Forno possui duas pateleiras que podem ser encaixadas em diferentes posições, conforme sua necessidade.
- Antes de ligar o Forno ajuste a posição de acordo com o alimento que será preparado.
- Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base do Forno.
- Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que permita circulação do calor por todo o alimento, para isso coloque-a centralizada na prateleira.

Seção 6 Limpeza e Manutenção

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.
Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

6.1 DICAS ESPECIAIS

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu Forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.

- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.

- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do Forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra de vidro.

- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.

- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.

- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas.

- Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.

- Nunca utilize produtos inflamáveis para limpar o Forno.

- Caso haja derramamento de gordura no interior do Forno, espere o produto resfriar e limpe a região com uma esponja macia e detergente líquido. Passe um pano úmido para remover eventuais restos de detergente ou cinza.

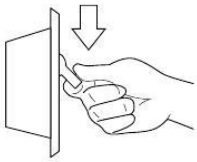
6.2 TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

⚠ ADVERTÊNCIA

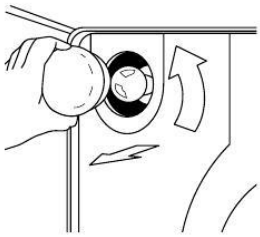
Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o pino de conexão terra.
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.
Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

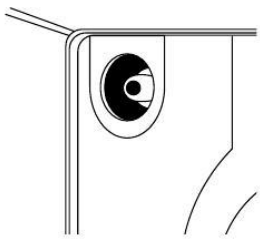
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



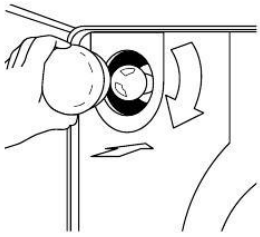
2. Remova a cobertura de vidro da lâmpada, na parte de trás do Forno, girando-a em sentido anti-horário.



3. Puxe a lâmpada para removê-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 25 W. (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano) – Tipo halógenas G9.



4. Volte a colocar a cobertura de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário. A cobertura precisa ser colocada corretamente, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas do Forno.



5. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

Seção 7

Especificações Técnicas

MODELO	COB84
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	600 x 580 x 619
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	670 x 675 x 700
Peso sem embalagem (kg)	27
Peso com embalagem (kg)	30
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	1860
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	8,3
Chave disjuntora recomendada (A)	10
Volume do Forno (L)	84
Volume líquido (L)	78
Lâmpada (W)	25

Seção 8 Como resolver problemas

SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O Forno não funciona	• Se há falta de energia elétrica.
	• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.
	• Se você não ajustou corretamente os botões de controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando.
	• Se o Timer não está na posição "0".
	• Se um dos 3 botões não está na posição "0".
Os resultados culinários não são os que você esperava	• Se o Forno não está nivelado (veja a Seção de Instalação do seu produto).
	• Se temperatura, posição de prateleira e função de assamento não estão adequados.
	• Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas).
	• Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados.
	• Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5 cm.
	• Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.
A lâmpada não acende	• Se a lâmpada está queimada.
	• Se a lâmpada não está bem encaixada.
	• Se o botão "Seletor de Função" está na posição desligado.

Seção 9

Termo de garantia

O seu produto 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 a **Whirlpool S.A.** – Unidade de Eletrodomésticos.
A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Consul, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da **Rede de Serviços Consul**. Apenas a **Rede de Serviços Consul**, a **Whirlpool S.A.**, ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:
• O uso não for exclusivamente doméstico;
• Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
• Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
• Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
• Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, 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 produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:
• Despesas com a instalação do produto realizada pela **Rede de Serviços Consul** ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**, salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
• Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, 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 produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
• Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
• Falhas no funcionamento do produto 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.;
• Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
• Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
• Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da nature-

za, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;

IMPORTANTE: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

• Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.

• Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:

• Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;

• Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;

• Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

• Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

• 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 produtos 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);

• Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;

• Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como 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 do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº675
Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

Anotações

A Consul está a sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão.

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo do seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

Acessar o site **www.consul.com.br/atendimento**, através de seu computador ou smartphone.

Decodificar o **QR Code** ao lado:
1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para **(11) 3003-0777** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0777** (demais localidades).

Ou acesse o nosso site:

www.consul.com.br

Whirlpool®
HOME APPLIANCES

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

W10883300 - 07/16