

# Consul Manual do Produto



**FORNO  
ELÉTRICO  
COB47**

## **Fale com a Consul**

Acesse o site [www.consul.com.br](http://www.consul.com.br) para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue ao nosso Call Center nº **3003-0777** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0777** (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

Um Guia Rápido de Uso acompanha o produto e complementa este Manual.

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

## **Obrigada por escolher um produto Consul!**

Só a marca mais Bem Pensada 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.

<b>1. Avisos de Segurança</b> .....	<b>4</b>
1.1 Instruções importantes de segurança .....	4
1.2 Itens de segurança .....	4
1.3 Dicas importantes .....	4
<b>2. Instalando seu Forno</b> .....	<b>6</b>
2.1 Local e nicho de instalação .....	6
2.1.1 Dimensões do nicho de instalação .....	6
2.1.2 Local da tomada .....	8
2.2 Instalação elétrica e fixação do produto .....	8
2.2.1 Requisitos de instalação elétrica .....	8
2.2.2 Como fazer a instalação elétrica e fixação do produto .....	9
<b>3. Conhecendo seu Forno</b> .....	<b>10</b>
3.1 Peças e características .....	10
3.2 Acessórios .....	11
3.3 Antes de usar o Forno .....	11
<b>4. Usando seu Forno</b> .....	<b>12</b>
4.1 Descrição do painel de controle .....	12
4.2 Utilizando as funções de assamento do seu forno .....	12
4.3 Conhecendo as funções de assamento .....	12
4.3.1 Aquecimento Inferior .....	12
4.3.2 Aquecimento Inferior + Dourar .....	13
4.4 Tabela de Indicações de Preparo .....	13
<b>5. Dicas de Operação</b> .....	<b>14</b>
5.1 Dicas de uso .....	14
<b>6. Limpeza e Manutenção</b> .....	<b>14</b>
6.1 Dicas especiais .....	14
6.2 Trocando a lâmpada do Forno .....	15
<b>7. Especificações Técnicas</b> .....	<b>16</b>
<b>8. Como Resolver Problemas</b> .....	<b>17</b>
8.1 Soluções práticas .....	17
<b>9. Termo de Garantia</b> .....	<b>18</b>

## 1.1 Instruções importantes de segurança

### INFORMAÇÕES IMPORTANTES



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 risco a 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**

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

 **ADVERTÊNCIA**

**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.

## 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 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 aqueça recipientes lacrados.

- Não use artigos de vestuário frouxos, pendurados, 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.
- 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.
- 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.
- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- 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.
- 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.

## ATENÇÃO

- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.
- Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- 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.

## 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.

## 2.1 Local e nicho de instalação

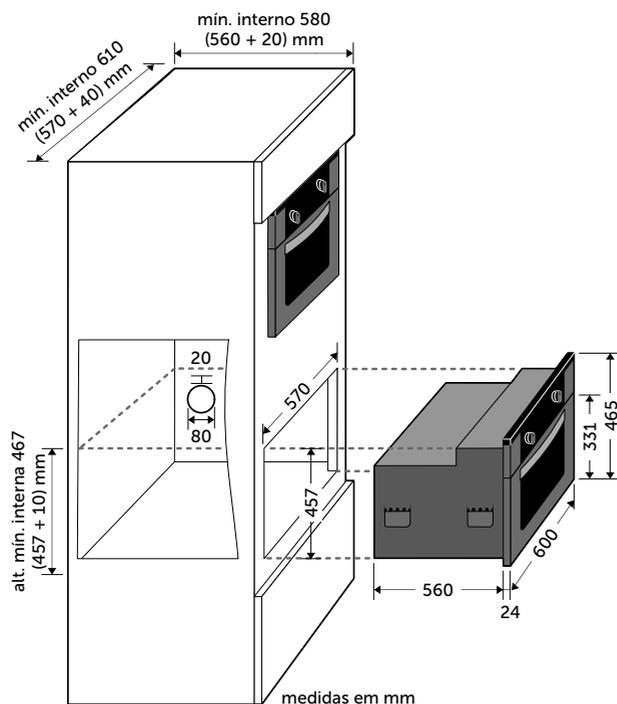
- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95 °C).
- Assegure-se que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.
- As medidas dos móveis apresentadas neste manual são referentes apenas para a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

### 2.1.1 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



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 457 mm de altura e 570 mm de largura e a parte inferior deve estar no mesmo nível da base de apoio do produto.

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:** 467 mm, sendo 457 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.
- **Profundidade da porta aberta:** 331.

#### ATENÇÃO

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



## NOTA:

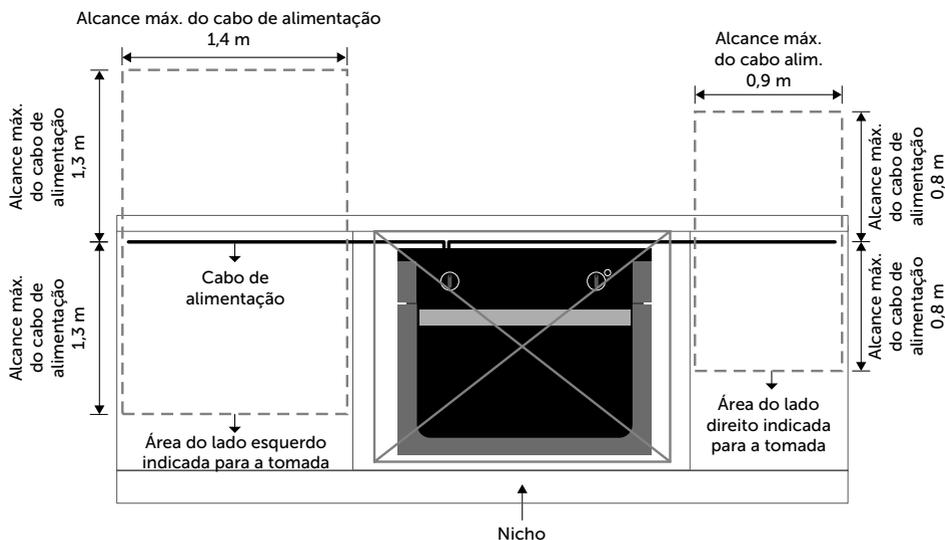
Após a instalação do produto, a forma construtiva do móvel não deve permitir acesso nas laterais e na parte traseira do Forno (com exceção do furo lateral).

## ATENÇÃO

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

### 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 1675 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.

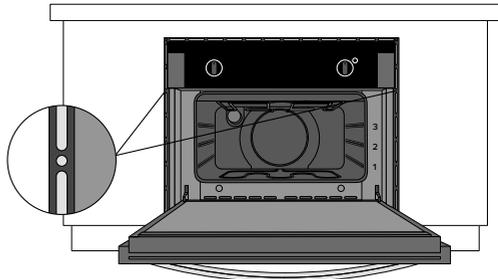
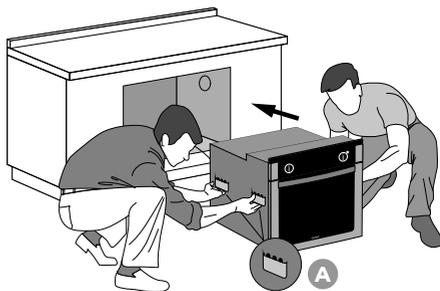
**NOTA:** O plugue do cabo de alimentação do seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam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

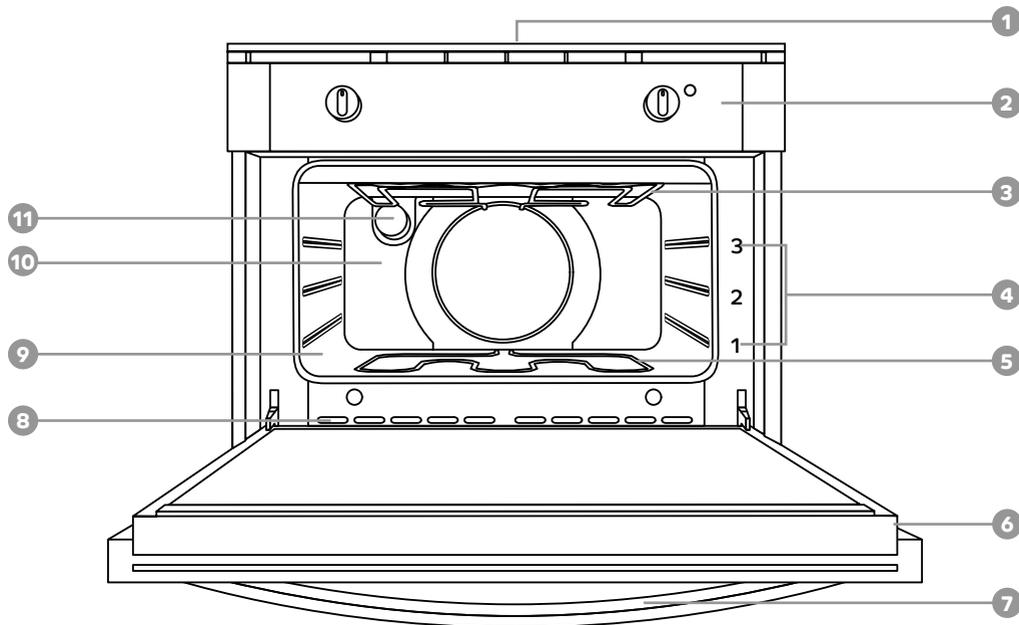
1. Passe o cabo de alimentação pelo furo lateral do nicho.
2. Levante seu forno utilizando as abas laterais **A** e encaixe-o no nicho.
3. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado e que estará acessível após a fixação do produto.
4. Plugue o cabo de alimentação na tomada e verifique 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.



### IMPORTANTE

- Tome cuidado para que o cordão de alimentação não fique pressionado pelo aparelho após o embutimento do mesmo, pois o contato com partes quentes pode danificar o cordão causando risco de choque elétrico ou incêndio.
- O cordão de alimentação não deve ficar apoiado sobre superfícies quentes, cantos pontiagudos ou bordas cortantes para evitar o rompimento da isolamento do mesmo.

## 3.1 Peças e características

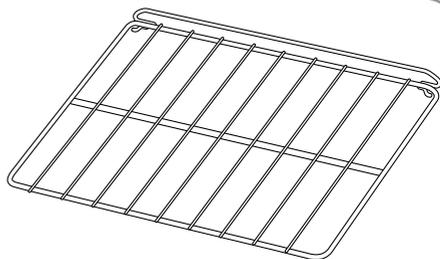


- |  |  |
|--|--|
| <b>1.</b> Saída de ar  | <b>7.</b> Puxador                          |
| <b>2.</b> Painel de controle   | <b>8.</b> Entradas de ar                   |
| <b>3.</b> Resistência superior/grill   | <b>9.</b> Cavity com revestimento Cleartec |
| <b>4.</b> Posição das prateleiras (o número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

## 3.2 Acessórios

### Prateleiras

A prateleira serve como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento. O produto vem acompanhado de 1 prateleira.



### 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 ③ (figura 1).

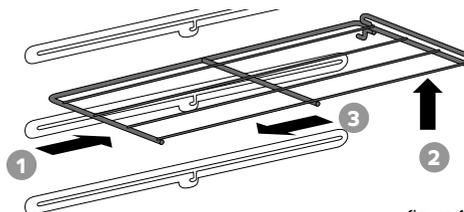


figura 1

### Inserir a prateleira

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

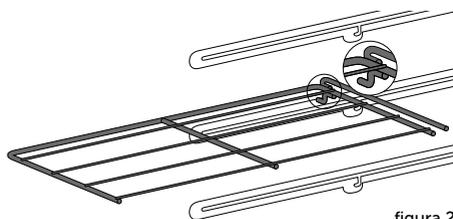


figura 2

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

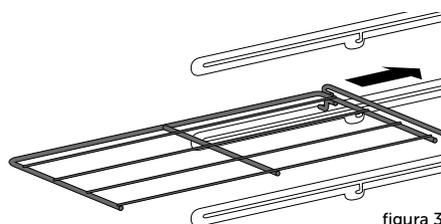


figura 3

## 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.

### 4.1 Descrição do painel de controle



- 1. Timer:** Quando a opção for **ligar com timer** (direita), o produto emite um sinal sonoro ao final do tempo selecionado, bem como desliga o produto. Caso opte por um ciclo sem timer, basta girar o botão para esquerda, selecionando a opção **ligar sem timer**. Seu produto não ligará se o botão Timer permanecer na posição **0**.
- 2. Controle de Temperatura:** Seleciona a temperatura, ligando a resistência inferior.
- 3. Dourar:** Liga o grill do forno. **ATENÇÃO:** A função DOURAR funciona apenas com a resistência inferior ligada.

### 4.2 Utilizando as funções de assamento do seu forno

O seu forno permite ligar as resistências de acordo com as necessidades do alimento que será preparado.

Para ligar o aquecimento inferior, gire o botão do Timer **1** até a posição do tempo desejado para o assamento; ou selecione **ligar sem timer**, girando-o para a esquerda. Gire o botão Controle de Temperatura **2** no sentido anti-horário até a temperatura desejada para ligar o seu produto.

Para ligar o **DOURAR**, faça os mesmos passos descritos acima e após pressione o botão **Dourar 3**.

#### IMPORTANTE

A função DOURAR apenas irá funcionar se o aquecimento inferior estiver ligado.

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 **0** e o produto será desligado.

#### ATENÇÃO

Seu produto **NÃO** funciona se não for ajustado o Timer. Escolha um tempo ou a opção **ligar sem timer**.

#### NOTA:

Assim que o Forno for ligado, 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 "Trocando a lâmpada do forno", na página 15. Para referência o consumo de energia da lâmpada é mínimo, da ordem de 0,025 kWh.

### 4.3 Conhecendo as funções de assamento

#### 4.3.1 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.

### 4.3.2 Aquecimento Inferior + Dourar



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.

Esta função também 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 o nível de prateleira 3. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

**Dica de uso:** para um melhor resultado preaqueça o forno durante 5 minutos, já na função e temperatura em que será usado o forno, ou de acordo com as informações contidas na página 14 ou no vidro interno da porta do seu produto.

Para facilitar o uso do seu forno e obter ótimos resultados durante o assamento, no botão Controle de Temperatura é possível encontrar indicações de preparos na faixa ideal de temperatura para cada tipo de alimento.

**Observação:** consulte a tabela Indicações de Preparo abaixo para conferir qual configuração deve ser usada durante o assamento ou para mais indicações de preparo. Indicações que podem ser encontradas no botão temperatura:

- Manter Aquecido: possibilita manter os alimentos aquecidos após o preparo.
- Suspiros
- Bolos e Massas
- Pizzas e Carnes
- Assados Grandes

### 4.4 Tabela de Indicações de Preparo

Função	Preaquecimento	Nível de prateleira	Temperatura
Manter aquecido	sem preaquecimento	1 ou 2	75 °C
Bolo	5 min	1 ou 2	180 - 220 °C
Pizza	5 min	1 ou 2	200 - 220 °C
Lasanha	sem preaquecimento	2	200 - 220 °C
Dourar	5 min	3	260 °C
Suspiro	5 min	1 ou 2	100 °C
Pão de queijo	5 min	2	180 - 200 °C
Ave ou Carne	sem preaquecimento	1	220 - 240 °C
Assados grandes	sem preaquecimento	1	240 - 260 °C
Bruschettas (dourar)	5 min	3	260 °C

O material das formas e assadeiras influencia diretamente no resultado final dos alimentos preparados do forno. Considere as orientações a seguir para obter os melhores resultados:

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).
Teflon	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.

**5.1 Dicas de uso**

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

- **Níveis de prateleira:** Seu Forno possui uma prateleira que pode ser encaixada 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 (chão) do forno.
- Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que permita a circulação do calor por todo o alimento. Centralize a forma na prateleira.

**⚠ 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.

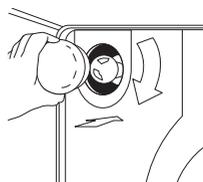
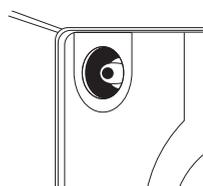
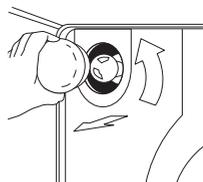
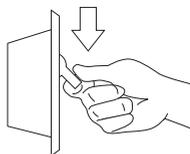
Não use adaptadores ou T's.

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.



<b>Modelo</b>	<b>COB84</b>
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	600 x 584 x 465
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	668 x 769 x 536
Peso sem embalagem (kg)	18
Peso com embalagem (kg)	21
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	1675
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)	52
Volume líquido (L)	47
Lâmpada (W)	25

## 8.1 Soluções práticas

Antes de chamar a Rede de Serviços Consul, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

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".
Os resultados culinários não são os que você esperava	Se um dos 2 botões não está na posição "0".
	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.
A lâmpada não acende	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.
	Se a lâmpada está queimada.
	Se a lâmpada não está bem encaixada.
	Se o botão "Seletor de Função" está na posição desligado.

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:

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Consul, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:	
Categoria	Componentes
Fornos	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempe (exceto de ferro fundido), Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

### As garantias legal e/ou contratual 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, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do 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 contratual 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, pressão de água, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, 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 outros animais), 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 natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc. **NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL).** No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;
- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
  - Instalação em ambiente de alta salinidade;
  - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
  - Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;
- 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.
- 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

### **A garantia contratual não cobre:**

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;

Serviço de Atendimento ao Consumidor Consul  
Endereço para correspondência:  
Rua Olympia Semeraro, 675 – Jardim Santa Emília  
CEP 04183-901 – São Paulo/SP