

## Display Eletrônico Touch Timer (somente para os modelos CFO4VAT e CF55VAT)

Os modelos de produtos CFO4VAT e CF55VAT são equipados com Display Eletrônico Touch Timer localizado na mesa de vidro.



### Descrição do display eletrônico:

- Indicação de modo standby (apenas esta luz aparecerá no display)
- Indicação de horas
- Indicação de minutos
- Indicação de segundos
- Tecla para diminuir o tempo mostrado no indicador
- Tecla para aumentar o tempo mostrado no indicador
- Tecla para iniciar/parar a contagem do tempo

Ao ligar o produto na tomada, um sinal sonoro será emitido, as luzes do display se acenderão e, em seguida, ele entrará em modo standby (apenas a luz acenderá no display).

O display também entrará em modo standby após 1 minuto sem interação do usuário.

### Programando o timer do seu produto

Essa função permite programar um contador de tempo regressivo. Quando esse tempo terminar, um alarme sonoro será emitido.

O tempo mínimo de programação é de 1 minuto e o tempo máximo de 24 horas. O display mostrará o indicador de horas, minutos e segundos de acordo com o tempo programado. Os passos a seguir descrevem como programar o timer. O display sairá do modo standby assim que o usuário pressionar uma das teclas do painel e mostrará "00:00", enquanto os pontos piscam.

- Defina o tempo desejado utilizando as teclas e . Mantenha a tecla pressionada para aumentar ou reduzir o tempo mais rapidamente.
- Pressione a tecla para iniciar a contagem regressiva.
- Durante a contagem regressiva, você pode alterar o tempo pressionando as teclas e . O timer avançará de 1 em 1 minuto, caso o tempo marcado esteja entre 0 e 19 minutos, de 5 em 5 minutos, caso o tempo marcado esteja entre 20 e 55 minutos e de 10 em 10 minutos, quando o tempo marcado estiver entre 1 hora e 23h e 50 minutos. Por exemplo: se o tempo marcado for de 22 minutos, o timer avançará para 25 min, 30 min, 35 min e assim por diante.

Ao final do tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e o display permanecerá piscando "00:00". Para voltar ao modo standby, basta clicar na tecla .

## 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.

Após dois minutos, a partir do fim do tempo programado, o display entrará em modo standby automaticamente, caso nenhuma tecla seja pressionada.

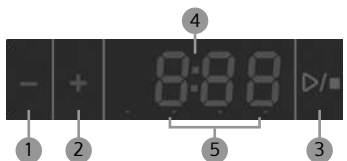
Nota: O Timer não possui função relógio.

### Importante:

- O timer não tem a função de desligar as chamas.
- A presença de líquido sobre a região do display pode causar interferências no momento do acionamento.
- Antes de acionar o Timer Touch certifique que a região esteja seca.

### Timer Digital (somente para os modelos CFO4T e CF55Q)

Os modelos CFO4T e CF55Q são equipados com Timer Digital localizado na região frontal do produto.



### Descrição das funções

- Tecla para diminuir o tempo mostrado no indicador
- Tecla para aumentar o tempo mostrado no indicador.
- Tecla iniciar/cancelar: para começar ou cancelar a contagem de tempo e entrar em modo de espera.
- Indicador de modo de espera.
- Indicação de tempo do timer.

Nota: O painel eletrônico não possui função relógio.

### Programando o Timer

Vamos programar como exemplo 1:30 (uma hora e 30 minutos).

- Com o produto em modo de espera, pressione qualquer tecla para entrar no modo de programação (indicador de tempo piscando).
  - Ajuste pressionando as teclas e até alcançar o tempo desejado. O ajuste máximo de tempo é de 9:50 (nove horas e cinquenta minutos).
  - Pressione a tecla para iniciar a contagem regressiva. Enquanto a função estiver ativa, as setas inferiores estarão em movimento, indicando a contagem. O tempo pode ser ajustado com o timer em andamento pressionando as teclas e .
- Se você quiser cancelar a contagem, pressione a tecla . O timer voltará para o modo de espera.
  - No último minuto, o tempo é mostrado em segundos. Ao final da contagem um alarme soará. Pressione a tecla para encerrar a função.

### Importante:

O timer não tem a função de desligar as chamas.

- 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 forno na temperatura máxima por 10 minutos para os produtos 4 bocas, e 15 minutos para os produtos 5 e 6 bocas. Obs.: Estalo e/ou barulho durante o funcionamento do forno é considerado normal, devido à dilatação natural de peças metálicas.

## Cuidados com as painelas

- Utilize painelas ou recipientes que tenham diâmetro mínimo de 12 cm para queimadores pequenos e grandes e de 15 cm para os queimadores Dupla e Tripla Chama.
- Nunca deixe os cabos das painelas voltados para fora do fogão.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor para evitar danos aos mesmos.
- Não utilize painelas de barro nos modelos CFO4V e CF55V (com mesa de vidro).
- Não utilize painelas com cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.
- Não encostar painelas no vidro tampão durante o preparo de alimentos.
- Quando utilizar painelas com cabo longo, procurar alinhá-lo com o arame da grade.

## Cuidado com a tampa de vidro ao usar o fogão

- Nunca acenda as bocas da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaxe a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes, pois o calor pode provocar a quebra do vidro.
- Ao abrir e fechar a tampa de vidro, manuseie com cuidado.

- Não coloque objetos sobre a tampa, evitando que ela se quebre.
- Todo o respingo ou qualquer tipo de sujeira deve ser removido da tampa, antes da sua abertura.
- Deixe a parede atrás do aparelho livre de tomadas elétricas, decorações, cortinas que podem encostar e derrubar o tampão de vidro. Evite também instalar o produto a frente de janelas pois o vento pode derrubar o tampão.

## Manutenção e Limpeza



### 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 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 do produto.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois eles podem entupir a saída de gás e manchar a mesa.
- 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.
- Adquira o Restaurador para Inox na Rede de Serviços Consul e limpe regularmente a mesa de inox de seu produto. É recomendado para eliminar o amarelamento e manchas sobre o Inox.
- Se, por descuido, objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrarem em contato com a superfície aquecida da mesa de vidro dos modelos CFO4V e CF55V, retire-os e limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Para evitar riscar a mesa de vidro dos modelos CFO4V e CF55V, não arraste painelas, grades e outros objetos sobre ela. Este tipo de dano não está coberto pela garantia.
- As grades (trepmes) 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.

### Limpeza do forno

- 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.
- 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 ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- 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.
- 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.

**Importante:**

Utilize apenas painelas de fundo plano. Painelas com fundo arredondado não se apoiam adequadamente sobre as grades.

A estabilidade das painelas sobre as grades depende do material da panela, seu formato e do peso do seu conteúdo. Sempre avalie a estabilidade da panela antes de deixá-la solta sobre as grades.

**Importante:**

Cuidado ao manusear as grades (trepmes) dos produtos de mesa de vidro (CFO4V e CF55V). Elas são de ferro fundido e se caírem podem quebrar.

## Solucionando Problemas

Problema:	Verifique:
O queimador não acende	<ul style="list-style-type: none"><li>Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.</li><li>Se o registro de gás junto ao botijão está aberto.</li><li>Se o botijão está vazio ou se há gás na rede.</li><li>Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados.</li><li>O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores.</li><li>Se há falta de energia elétrica.</li></ul>
A chama está baixa e não aumenta	<ul style="list-style-type: none"><li>Se há chama em todos os furos.</li><li>Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.</li></ul>
A chama está sujando as painelas	<ul style="list-style-type: none"><li>Se o gás do botijão está no fim.</li></ul>
A luz do forno não acende	<ul style="list-style-type: none"><li>Se há lâmpada no interior do forno.</li><li>Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.</li><li>Se há mau contato na tomada ou falta de energia elétrica.</li><li>Se a lâmpada está queimada.</li><li>Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.</li><li>Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.</li></ul>
A chama do forno não acende / não segura a chama / apaga	<ul style="list-style-type: none"><li>Se o procedimento para acendimento do forno foi seguido. Veja "Acendendo o forno", na página 5.</li></ul>
O Timer dos modelos CFO4VAT e CF55VAT está descontrolado	<ul style="list-style-type: none"><li>Se está seca a região da mesa de vidro onde o Timer está localizado.</li></ul>
A mesa de Inox está amarelada ou manchada	<ul style="list-style-type: none"><li>Adquira o Restaurador para Inox na Rede de Serviços Consul e realize a limpeza da mesa.</li></ul>

## 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;

peças 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 natureza, 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.

Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações, ligue para:

Whirlpool S.A.  
Unidade de Eletrodomésticos  
Atendimento ao Consumidor:  
Rua Olympia Semeraro, nº675  
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

## Consul

Rede de Serviços  
Capitais e regiões metropolitanas: Demais localidades:  
3003-0777 0800 970 0777  
www.consul.com.br

**Consul Manual de Instruções** Fogões Consul CFO4/CF55/CF56

**Fale com a Consul**

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

- Acessar o site [www.consul.com.br/atendimento](http://www.consul.com.br/atendimento), através de seu computador ou *smartphone*.
- Acesse o site com o QR Code ao lado.
- Ligar para 3003-0777 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0777 (demais localidades).

**Para acessar o site pelo QR Code:**

- Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
- Aponte a câmera;
- Aguarde a decodificação;
- Acesse a página.

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



## 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.

## Guia de instalação

### Conhecendo seu fogão

Veja descrição abaixo e nas tabelas da página 2.

Modelos com mesa de inox

Modelos com mesa de vidro

somente nos modelos CFO4T e CF55Q

somente nos modelos CFO4VAT e CF55VAT



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO Fogões convencionais de piso	Número de bocas	4				5				6		
		Modelos	CFO4N	CFO4M	CFO4Q	CFO4T	CFO4V	CFO4VAT	CF55N	CF55Q	CF55V	CF55VAT
1 Tampa de Vidro Temperado		X	X	X	X	-	-	X	X	-	-	X
2 Grade (trempe) individual de arame redondo		-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-
2 Grade (trempe) dupla de arame redondo		2	2	-	-	-	-	3	3	-	-	3
2a Grade (trempe) individual de ferro fundido		-	-	-	-	4	4	-	-	5	5	-
3 Mesa de Inox Brilhante		X	-	-	-	-	-	X	-	-	-	X
3 Mesa de Inox Escovada		-	X	X	X	-	-	-	X	-	-	-
3a Mesa de Vidro Temperado		-	-	-	-	X	X	-	-	X	X	-
4 Queimador Tripla Chama		-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
4 Queimador Dupla Chama		-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-
4 Queimador Grande		1	2	1	2	2	2	1	1	3	2	2
4 Queimador Médio		3	2	2	2	2	3	3	2	2	4	4
5 Botão de acendimento automático das bocas da mesa e do forno		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5 Botão de acendimento da lâmpada do Forno		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6a Display eletrônico (Timer)		-	-	-	X	-	-	X	-	-	-	-
6b Timer Sonoro mecânico (o botão é removível para facilitar a limpeza)		-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
6c Timer eletrônico Touch		-	-	-	-	X	-	-	-	-	-	X
7 Botões dos queimadores da mesa (são removíveis para facilitar a limpeza)		4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	6
8 Botão de controle da temperatura do Forno (é removível para facilitar a limpeza)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
9 Prateleira (grade) fixa do forno (Forno possui 3 níveis de regulagem de altura)		1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	2
9a Prateleira (grade) deslizante (ao abrir a porta do forno a prateleira se movimenta para fora, facilitando a colocação e retirada dos utensílios (assadeiras)		-	-	-	-	1	1	-	1	1	1	-
10 Porta do forno com duplo vidro temperado (vidro interno é selado, evitando passagem de gordura para dentro da porta, facilitando a limpeza)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11 Puxador da porta cor preta		X	-	-	-	X	X	-	-	X	X	-
11 Puxador da porta pintado		-	X	X	X	X	-	-	X	X	X	-
12 Pés Frontais		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
13 Pés niveladores traseiros (permite nivelar o produto)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14 Defletor traseiro da mesa de Vidro		-	-	-	X	X	-	-	X	X	-	-

Forno com acabamento Cleartec - Tecnologia de Limpeza: cavidade esmaltada e lisa, evitando acúmulo de gordura facilitando a limpeza.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS Fogões convencionais de piso	Número de bocas	4				5				6		
		Modelos	CFO4N	CFO4M	CFO4Q	CFO4T	CFO4V	CFO4VAT	CF55N	CF55Q	CF55V	CF55VAT
Fogões de uso doméstico												
Categoria												
Dimensões do produto sem embalagem												
Altura do produto com a tampa fechada (cm)		96	96	96	96	-	96	96	-	96		
Altura do chão ao topo da grade (cm)		95,2	95,2	95,2	95,2	94,8	94,8	-	94,8	94,8	-	
Largura sem embalagem (cm)		51,5	51,5	51,5	51,5	51,8	51,8	76,4	76,4	76,6	76,4	
Profundidade (cm)		60,3	60,3	60,3	60,3	60,3	60,3	63,5	63,5	63,5	63,5	
Peso líquido do produto (kg)		23,5	23,5	23,5	23,5	27,5	27,5	35	35	39	35	
Dimensões do produto com embalagem												
Altura (cm)		98,2	98,2	98,2	98,2	99	99	99	99	99	99	
Largura (cm)		54,7	54,7	54,7	54,7	58,6	58,6	79,5	79,5	79,5	79,5	
Profundidade (cm)		66,2	66,2	66,2	66,2	78	78	72	72	72	72	
Peso Bruto do produto (kg)		28,5	28,5	28,5	28,5	33,5	33,5	39,5	39,5	43,5	39,5	
Dimensões do forno do produto												
Altura (cm)		32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	
Largura (cm)		38,7	38,7	38,7	38,7	38,7	38,7	63,5	63,5	63,5	63,5	
Profundidade (cm)		46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	
Volume (Litros)		58	58	58	58	58	58	96	96	96	96	
Peso Suportado pelas Prateleiras (grades) do forno (kg)		8	8	8	8	8	8	9,5	9,5	9,5	9,5	
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)		GLP (Botijão)										
Queimador do Forno		2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	2,95	2,95	2,95	2,95	
Queimador Tripla Chama		-	-	3,00	-	-	-	-	-	-	-	
Queimador Dupla Chama		-	-	-	-	-	-	3,60	-	3,60	-	
Queimador grande		2,75	2,75	2,75	2,75	2,50	2,50	2,70	2,75	2,50	2,75	
Queimador médio		1,65	1,65	1,65	1,65	1,80	1,80	1,65	1,65	1,80	1,65	
Potências Nominais (Kw)		Gás Natural										
Queimador do Forno		2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	3,10	3,10	3,10	3,10	
Queimador Tripla Chama		-	-	2,70	-	-	-	-	-	-	-	
Queimador Dupla Chama		-	-	-	-	-	-	3,30	-	3,30	-	
Queimador grande		2,55	2,55	2,55	2,55	2,50	2,50	2,55	2,55	2,50	2,55	
Queimador médio		1,65	1,65	1,65	1,65	1,80	1,80	1,65	1,65	1,80	1,65	

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS		(*) De acordo com a portaria nº 047 de 17/04/78 do DNAEE.
Tensão de entrada	127 / 220 V	
Frequência	50 - 60 Hz	
Lâmpada do forno	G9 25 W	

PRESSÃO DO GÁS (em kPa)		
	Pressão estática no injeter	Pressão dinâmica no injeter com todos os queimadores ligados
Gás de Botijão (GLP)	2,75	1,96
Gás Natural	1,96	1,47

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.

## 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. **A primeira conversão do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de 90 dias a contar da data de emissão da nota fiscal.**

**⚠️ 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**

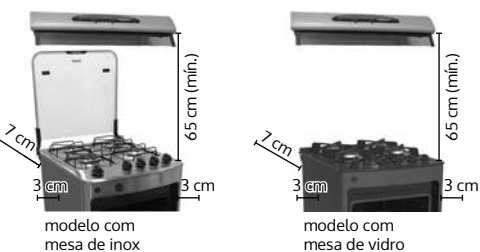
Ligue a uma tomada tripolar aterrada. Não remova o pino central de aterramento do plugue.

Não use adaptadores, extensões ou T's na tomada.

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recolote todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode resultar em morte, 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, calço de papelão dentro do forno 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 ambiente interno, 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 livre mínima de 3 cm em relação as laterais do produto, de 7 cm em relação a parte traseira e um vão superior mínimo de 65 cm de altura em relação a mesa para permitir adequada circulação de ar e abertura do tampão de vidro.



- No caso de uso de gás engarrafado (botijão), é obrigatória a instalação de um regulador de pressão. Instale o botijão fora da cozinha em local protegido contra intempéries e bem ventilado.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se que todos os botões/registros estejam na posição fechado.
- Se a residência for abastecida com gás GLP em botijão, verifique a distância entre o botijão e o fogão. Nunca faça emendas na mangueira. O comprimido

to máximo permitido para a mangueira plástica de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação deve-se adequar o ponto de gás (para mais informações, consulte a Rede de Serviços Consul).

- Utilize os pés niveladores traseiros para nivelar o produto.
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de substituí-los antes de vencer o prazo de validade.
- Nunca instale o fogão em um piso de madeira, sintético, plástico, carpete, etc., ou sobre piso inclinado ou irregular.
- Caso necessite instalar o fogão sobre uma base, certifique-se que o fogão está totalmente estável sobre a base e com os pés completamente apoiados na base.

## Condições para a instalação elétrica

- Verifique se a sua residência possui uma tomada exclusiva, devidamente aterrada e em perfeito estado, para conectar o plugue do seu fogão.
- É recomendada a utilização de disjuntores térmicos para a proteção de seu fogão. Caso não estejam disponíveis no quadro de distribuição de força de sua residência, consulte um electricista especializado para instalá-los.

### Importante:

- Não use benjamins, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o fogão e a tomada.
- Nunca altere o cabo de força do fogão. Caso necessite de instalação ou reparo, chame a Rede de Serviços Consul.
- O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme a norma NBR 5410 – seção aterramento. Na dúvida, consulte um electricista especializado.
- Certifique-se de que a tomada onde o plugue de seu fogão for conectado esteja ligada a um terra efetivo.
- O seu fogão é bivolt, isto é, ele funciona tanto em 127 V quanto em 220 V. Porém, se o fogão for instalado em uma tomada de 220 V, a lâmpada do forno deverá ser trocada conforme instruções da seção Trocando a lâmpada do forno.

**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.

## Instalação com gás botijão (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 2,75 kPa (280 mmca) 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.

## Instalação com mangueira metálica

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

### Peças necessárias para instalar seu fogão:

1. Mangueira metálica flexível de ½”.
2. Arruela de vedação.
3. Pasta para vedar.
4. Adaptador (para saída de gás com bico tipo "mamadeira").
5. Chaves de boca.

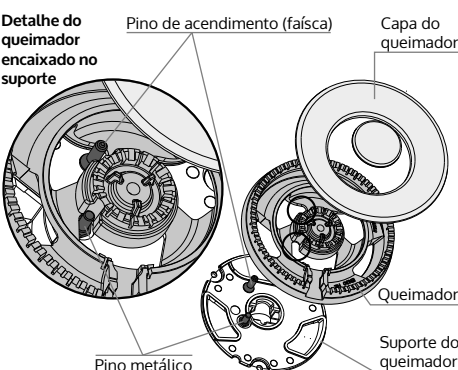
## Usando o fogão

### 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 (trempe) estão posicionadas corretamente, para garantir o funcionamento do acendimento automático.
- Ligue o produto na tomada e verifique se o abastecimento do gás está normal.

## Encaixando o Queimador Especial (Dupla Chama)

1. Encaixe o queimador no suporte, observando a posição dos pinos.
2. Encaixe a capa do queimador.



### Instalando o seu fogão

1. Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.
2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.
3. Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.
4. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.
5. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela a parede evitando-se assim um estrangulamento.
6. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o registro de gás 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.

## 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 (trempe) estão posicionadas corretamente, para garantir o funcionamento do acendimento automático.
- Ligue o produto na tomada e verifique se o abastecimento do gás está normal.

## Acendendo as bocas da mesa

### Para acendimento automático

1. Localize na indicação da mesa, o botão correspondente da boca a ser utilizada.
2. Pressione o botão da boca para baixo e gire-o no sentido anti-horário até a posição de temperatura máxima.

## Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
2. Acenda o fóforo e direcione-o no furo do chão do forno.

3. Aperte o botão de acendimento em direção à estrela. (★)
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 no sentido horário até a posição fechado.

## Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica

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

## Acendendo o forno

Válvula de segurança – FORNO SUPER SEGURO

### Importante:

Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada.

### Para acendimento automático

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
2. Acione a faixa ★ e ao mesmo tempo mantenha o botão do forno pressionado 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, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
2. Acenda o fóforo e direcione-o no furo do chão do forno.

3. Pressione novamente o botão do forno e solte o fóforo 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.

## Forno - Dicas de uso

Para obter um melhor aproveitamento do seu forno e