#### Display Eletrônico Touch Timer (somente para os modelos CFO4VAT e CFS5VAT)

Os modelos de produtos CFO4VAT e CFS5VAT são equinados com Display Eletrônico Touch Timer localizado na mesa de vidro.



#### Descrição do display eletrônico:

- 1. Indicação de modo standby (apenas esta luz apa-
- recerá no display)
- 2. Indicação de horas
- 3. Indicação de minutos 4. Indicação de segundos
- 5. Tecla para diminuir o tempo mostrado no indicador 6. Tecla para aumentar o tempo mostrado no indi-
- 7. 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 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. Ó 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.

1. Defina o tempo desejado utilizando as teclas e . Mantenha a tecla pressionada para aumentar ou reduzir o tempo mais rapidamente.

2. Pressione a tecla para iniciar a contagem re-3. Durante a contagem regressiva, você pode alte-

rar 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, guando o tempo marcado estiver entre 1 hora e 23h e 50 minutos. Por exemplo: se o tempo marcado for

min. 35 min e assim por diante. Ao final do tempo programado, o timer emitirá um si-

de 22 minutos, o timer avançará para 25 min, 30

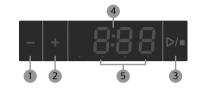
Após dois minutos, a partir do fim do tempo programado, o display entrará em modo standby automaticamente, caso nenhuma tecla seia pressionada. Nota: O Timer não possui função relógio.

#### 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
- Antes de acionar o Timer Touch certifique que a região esteja seca.

#### Timer Digital (somente para os modelos CFO4T e CFS5O)

Os modelos CFO4T e CFS5Q 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 indi-
- Tecla iniciar/cancelar: para comecar 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).

espera, pressione qualquer tecla para entrar no modo de

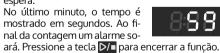
programação (indicador de tempo piscando). ste pressionando as teclas e 🕂 até alcançar o tempo

eseiado. O aiuste máximo de tempo é de 9:50 (nove horas e cinquenta minutos). Pressione a tecla D/■ para iniciar a contagem regressiva

888 Enquanto a função estiver ativa. as setas inferiores estarão em movimento indicando a contagem. O tempo pode ser ajusta do com o timer em andamento pressionando as

teclas 🗕 e 🛨. Se você quiser cancelar a c tagem, pressione a tecla **▷/**■. O timer voltará para o modo de

No último minuto, o tempo é mostrado em segundos. Ao final da contagem um alarme so-



O timer não tem a função de desligar as chamas.

# 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 • É indicado o preparo de um alimento por vez. O
- assamento simultâneo em prateleiras diferentes pode comprometer o resultado final e a homogeneidade dos preparos.

W11784952\_revA\_06-25.indd 1

- Use, de preferência, a prateleira do forno na posição central, principalmente para bolos, tortas e outros
- Utilize este fogão somente para uso doméstico Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apaque e para evitar o deslocamento do alimento.
- Ao utilizar o forno, para obter os melhores resultados no cozimento, preaqueça-o 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 panelas

- Utilize panelas 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 panelas voltados para fora do Utilize somente utensílios resistentes ao calor para evi-
- tar danos aos mesmos. • Não utilizar panelas de barro nos modelos CFO4V e
- CFS5V (com mesa de vidro). Não utilizar panelas com cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.
- Não encostar panelas no vidro tampão durante o pre-Quando utilizar panelas com cabo longo, procurar ali-

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

• Nunca acenda as bocas da mesa com a tampa de | • Não coloque objetos sobre a tampa, evitando que vidro abaixada.

nhá-lo com o arame da grade.

- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaixe 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

teflonado

mportante

• Utilize ape-

no. Panelas

Utilize apenas panelas de fundo plaerrado

ela se quebre. Todo o respingo ou qualquer tipo de suieira deve ser removido da tampa, antes da sua abertura.

com fundo arredondado não se apóian

adequadamente sobre as grades. A es-

tabilidade das panelas sobre as grades

dependem do material da panela, seu

Sempre avalie a estabilidade da panela

Nunca utilize panelas com fundo

formato e do peso do seu conteúdo

antes de deixá-la solta sobre as grades.

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.

# <u>Manutenção e Limpeza</u>

## A ADVERTÊNCIA Risco de Choque Elétrico



Retire o pluque da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

## 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 pluque da tomada elétrica, feche o registro do gás antes de fazer qualquer servico 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 aco), cloro ou similares. Utilize apenas pano ou esponia 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 CFS5V, retire-os e limpe a superfície imediatamente, pois o acúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Para evitar riscar a mesa de vidro dos modelos CFO4V e CFS5V, não arraste panelas, grades e outros objetos sobre ela. Este tipo de dano não está coberto pela garantia.
- As grades (trempes) e as capas dos queimadores que são esmaltadas podem ser limpas com palha de aco sem danificar os componentes. Após a limpeza, seque-as completamente para evitar o acúmulo de água e garantir que a chama figue uniforme em toda a volta do queimador.
- As grades (trempes) podem apresentar manchas devido ao acúmulo do próprio alumínio das panelas utilizadas. Limpe regularmente com palha

#### de aço para remover as manchas e evitar impregnação do alumínio sobre a trempe.

- Nunca mergulhe os queimadores, capas, trem pes, manípulos e disco indicativo ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo
- Nunca joque os queimadores, capas, trempes, manípulos e disco indicativo na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los. ATENCÃO! Ao recolocar os queimadores e capas após a limpeza, observe o perfeito posicionanento na mesa.
- O vidro que protege a lâmpada é de uso obriga tório para o funcionamento do fogão.
- Os botões podem ser retirados para limpeza. Certifique-se de montá-los novamente para o
- Limpe periodicamente as pontas das velas do acendimento das bocas para o perfeito funcionamento do fogão. Antes retire o pluque da tomada.

#### Informações importantes sobre o inox de seu produto Todos os tipos de aco inox do mercado, apesar

de resistentes, podem sofrer corrosão (ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitá ria. Diferentemente dos utensílios de cozinha, mu tos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético que permite a fixação de ímãs. Utensílios de cozinha, como talheres de inox. por exemplo, são menos suscetíveis à corrosão porque são constantemente lavados e secos, ou seja, raramente acumulam sujeira ou resíduos de produtos de limpeza nos cantos e frestas. Porém, eletrodomésticos exigem cuidados especiais, do contrário, poderão apresentar sinais de oxidação.

### Limpeza do forno

- CLEARTEC 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, segue-as adequadamente. Em alguns casos, com um simples procedimen
- to você poderá solucionar um eventual proble ma em seu fogão. Caso você não consiga resolver o problema, entre em contato com a Rede de Serviços Consul

# Termo de Garantia O seu produto Consul é garantido contra defeitos | As garantias legal e/ou contratual ficam au-

de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados tomaticamente invalidadas se: a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao • O uso não for exclusivamente doméstico;

Cuidado ao manusear as grades (trempes) dos produtos de mesa de vidro (CF04V e CFS5VA). Elas são

Solucionando Problemas

ou molhados.

dedores dos queimadores.

Se há falta de energia elétrica.

• Se há chama em todos os furos.

Se o gás do botijão está no fim.

• Se há lâmpada no interior do forno.

• Se a lâmpada está queimada.

Se a lâmpada está bem encaixada

O Timer dos modelos CFO4VAT • Se está seca a região da mesa de vidro onde o Timer está localizado.

A chama do forno não acende / • Se o procedimento para acendimento do forno foi seguido. Veja

"Acendendo o forno", na página 5.

não desarmou.

a limpeza da mesa.

• Se o pluque do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilida-

• Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos

• O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acen-

• Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.

• Se a mangueira, registro e o botijão de gás estão dentro do prazo de

Se o pluque do cabo de forca está conectado. No caso de incompatibi

lidade do pluque com a tomada, troque a tomada por uma adequada.

• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor

• Adquira o Restaurador para Inox na Rede de Serviços Consul e realize

Se há mau contato na tomada ou falta de energia elétrica.

• Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.

de do pluque com a tomada, troque a tomada por uma adequada.

Se o registro de gás junto ao botijão está aberto.

Se todas as conexões da manqueira estão corretas

• Se há sujeira nos queimadores ou acendedores

• Se o botijão está vazio ou se há gás na rede.

consumidor, sendo: 90 dias - garantia legal;

Importante:

Problema:

O queimador não

A chama está baixa

A luz do forno não

não segura a chama / apaga

A mesa de Inox está

amarelada ou manchada

e CFS5VAT está descontrolado

A chama está sujando

e não aumenta

de ferro fundido e se caírem podem quebrar.

• 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

# Manípulos, Botões, Queimadores Capa dos Queimadores, Trempes Vidros, Pés, Filtros, Puxadores

- 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 observa-

das 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, remocão e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- As garantias legal e/ou contratual não cobrem: Se o produto for bivolt: ATENÇÃO que a lâmpada instalada no produto é 127 V. Se sua tomada

- for 220 V. você precisará trocar a lâmpada por outra motivo não coberto por esta garantia: 220 V (40 watts, própria para fogões). A lâmpada | • Chamados relacionados a orientação de uso de 220 V não é fornecida gratuitamente
- 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 informa- | **A garantia contratual não cobre:** da 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.;
- Servicos 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
- 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. NAO NOS RESPONSABILIZÁMOS POR PROBLEMAS QUE FO-RAM OCASIONADOS POR SERVICOS DE TERCEI-ROS (SERVICOS 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
- com o responsável pela venda ou entrega; Produtos de saldo ou mostruário que possuam de- | Whirlpool S.A. feitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados, etc.) e/ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais | Rua Olympia Semeraro, nº675 não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa com- | CEP 04183-901 Caixa postal 5171 provada nos seguintes fatores:

natureza):

- Instalação em ambiente de alta salinidade; - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da | Demais localidades, lique: 0800 970 0777
- Exposição e/ou contato do produto a substancias ácidas ou alcalinas:
- Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas; Despesas por processos de inspeção e diagnósti-
- co, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por

- eletrodomésticos, cuia explicação esteia presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores

- Pecas com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.:
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Servicos Consul, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de guilometragem informada pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos através do Servico 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, tampão de vidro, etc., bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consegüências 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 agui 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.

motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato | Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações, lique para: Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor: Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP Capitais e Regiões Metropolitanas, Ligue: (11) 3003-0777

Rede de Serviços

0800 970 0777 3003-0777 www.consul.com.br

Fale com a Consul

Para agendar serviços de reparo do seu produto junto à Para acessar o site pelo QR Code:

a. Abra o apli



para leitura d QR Code;

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





. Acessar o site www.consul.com.br/atendimento





• Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certi-

ficados pelo INMETRO. Verifique a validade das manquei

ras 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

Retire o pluque da tomada antes de efetuar qualque

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

ser substituído pela Rede de Servicos Consul, a fim de

especificações descritas no manual de instruções.

Não remova o fio de aterramento do seu produto



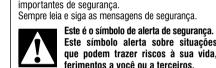
# Seguranca

Itens de segurança

manutenção do produto.

## Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. Este manual e o seu produto têm muitas mensagens



 A tomada onde o cordão de alimentação do produto Todas as mensagens de segurança virão após o será conectado deve estar aterrada. símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERI-Não use extensões, adaptadores ou T's.

GO" ou "ADVERTÊNCIA" Não seguir estas instrucões pode causar explosão, incên Estas palavras significam: dio ou possíveis danos à integridade física das pessoas. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve A PERIGO Existe risco de você perder a

evitar riscos. vida ou de ocorrerem danos graves se as instru-Assegure-se de que o aparelho está deslidado antes de ões não forem seguidas <u>imediatamente</u>. substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de cho-A ADVERTÊNCIA Existe risco de você perder a que elétrico. vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções

. Este aparelho não se destina à 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

# Conhecendo seu fogão

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

Modelos com mesa de inox

não forem seguidas

forem seguidas.



Este fogão é equipado com válvula de segurança - FORNO SUPER SEGURO, que corta a saída do gás caso a chama do forno se apague acidentalmente. Veja as instruções completas de acendimento do forno no tópico "Ácendendo o forno", na página 5 desse manual.



referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Este produto foi desenvolvido exclusivamente para o

# Guia de instalação

Veja descrição abaixo e nas tabelas da página 2.



Lâmpadas.

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.

## **A** ADVERTÊNCIA

#### Risco de Lesões por Excesso de Peso Jse duas ou mais pessoas para mover e instalar

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

> de pressão certificados pelo INMETRO. 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.

explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

Não remova o pino central de aterramento do plugue.

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

- 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 proteem seu fogão. Nunca retire a etiqueta de identi-
- 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.





Tensão Nominal\* Mínimo Máximo 127 VAC / 60 Hz 106 VAC 132 VAC 220 VAC / 60 Hz 200 VAC 240 VAC ste fogão está equipado para ser ligado a uma

3,60 - 3,60 3,60 3,60

rede elétrica de acordo com a sua tensão (V) específica, suportando oscilações conforme os linites da tabela de tensões acima. Todos os componentes trabalham nas duas tensões de rede,

4

Forno com acabamento Cleartec – Tecnologia de Limpeza: cavidade esmaltada e lisa, evitando acúmulo de gordura

Peso suportado pelas Prateleiras (Grandes) do Forno 8,00 8,00 8,00 8,00 9,5 9,5 9,5 9,5 9,5 9,5 9,5 9,5

(\*) De acordo

com a porta

17/04/78 do

127 / 220 V

50 - 60 Hz

Pressão estática Pressão dinâmica no injetor com

no injetor todos os queimadores ligados

PRESSÃO DO GÁS (em kPa)

2.75

X X - - - X X - -

- X - - - X - -

4 - 4 - - - - 5

2 - - - 3 3 - - - 3

- 4 - 4 - - 5 5 5 -

X - - - X - - - X

- X X X - - X X X X

1 2 2 2 2 2 1 3 2 2 3 2

3 2 2 2 2 3 3 2 2 2 2 4

x x x x x x x x x x x x x

x x x x x x x x x x x x x

- - X - - X - -

4 4 4 4 4 5 5 5 5 5 6

x x x x x x x x x x x x

1 2 1 1 1 1 1 1 2

x x x x x x x x x x x x x

X X X X X X X X X X X X X

- 96.0 96.0 -

51,5 51,5 51,8 51,8 51,8 76,4 76,4 76,6 76,6 76,6 76,6 76,4

60.3 60.3 60.3 60.3 60.3 63.5 63.5 63.5 63.5 63.5 63.5

23,5 23,5 27,5 27,5 27,5 35,0 35,0 39,0 39,0 39,0 39,0 35,0

54,7 54,7 58,6 58,6 58,6 79,5 79,5 79,5 79,5 79,5 79,5

28,5 28,5 33,5 33,5 33,5 39,5 39,5 43,5 43,5 43,5 43,5 39,5

38.7 38.7 38.7 38.7 38.7 63.5 63.5 63.5 63.5 63.5 63.5

58.0 58.0 58.0 58.0 58.0 96.0 96.0 96.0 96.0 96.0 96.0 96.0

2,40 2,40 2,40 2,40 2,40 2,95 2,95 2,95 2,95 2,95 2,95 2,95

275 275 250 250 250 275 275 250 250 250 250 275

1,65 1,65 1,80 1,80 1,80 1,65 1,65 1,80 1,80 1,80 1,80 1,65

2,40 2,40 2,40 2,40 2,40 3,10 3,10 3,10 3,10 3,10 3,10

1,65 1,65 1,80 1,80 1,80 1,65 1,65 1,80 1,80 1,80 1,80 1,65

95,2 95,2 94,8 94,8 94,8 - - 94,8 94,8 94,8 94,8

- - X X X - - X X X X -

RACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Tampa de Vidro Temperado

3 Mesa de Inox Brilhante

Mesa de Inox Escovada

a Mesa de Vidro Temperada

4 Queimador Dupla Chama

6a Display eletrônico (Timer)

para facilitar a limpeza)

3 níveis de regulagem de altura)

porta, facilitando a limpeza)

14 Defletor traseiro da mesa de vidro

Dimensões do produto sem embalager

Altura do chão ao topo da grade (cm)

Dimensões do produto com embalagen

argura sem embalagem (cm

Peso líquido do produto (kg)

indidade (cm)

dundidade (cm)

Peso bruto do produto (kg)

Dimensões do forno do produto

Altura (cm)

Altura (cm)

Largura (cm)

Volume (Litros)

Mesa / Forno

Potências Nominais (Kw

Queimador Dupla Chama

Potências Nominais (Kw)

Queimador Dupla Chama

Queimador do Forno

Queimador Médio

Tensão de entrada

Lâmpada do forno

Gás de Botijão (GLP)

Gás Natural

W11784952\_revA\_06-25.indd 2

Queimador do Forno

Oueimador Grande

Queimador Médio

Profundidade (cm)

Largura (cm)

Altura do produto com a tampa fechada (cm)

Classificação Energética - INMETRO (mesa e forno

Puxador da porta

e facilitando a limpeza

ARACTERÍSTICAS

13 Pés niveladores traseiros

12 Pés frontais

6h Timer eletrônico Touch

facilitar limpeza)

4 Queimador Grande

4 Queimador Médio

cionais de piso

Grade (trempe) individual de arame redondo

Botão de aendimento automático das bocas da mesa

Botões dos queimadores da mesa (removíveis para

Prateleira (grade) deslizante do forno (forno possui

Prateleira (grade) autodeslizante (ao abrir a porta do

Porta do forno com duplo vidro temperado (vidro inter

a colocação e retirada dos utensílios (assadeiras)

forno a prateleira se movimenta para fora, facilitando

Botão de controle da temperatura do forno (removível

Botão de acendimento da lâmpada do forno

2 Grade (trempe) dupla de arame redondo

2a Grade (trempe) individual de ferro fundido

Este manual oferece todas as informações necessárias para instalar seu fogão. Caso prefira, a instalação poderá ser feita pela Rede de Servicos Consul (essa instalação não é gratuita).

o seu fogão.

#### Risco de Fogo Utilize sempre manqueiras e reguladore

Verifique as validades das manqueiras e reguladores de pressão e substitua-os se

Não seguir estas instruções pode causar

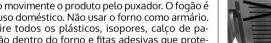
### Risco de Choque Elétrico

Lique a uma tomada tripolar aterrada. Não use adaptadores, extensões ou T's

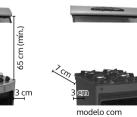
na tomada.

Não seguir estas instruções pode resultar

em morte, incêndio ou choque elétrico.



ficação do produto. Nunca tente embutir um fogão convencional.



 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 boijão, verifique a distância entre o botijão e o fogão. Nunca faça emendas na mangueira. O comprimen- 4. Chave de fenda.

to máximo permitido para a manqueira plástica de PVC é de 1.25 m. Para outras condições de instalação deve-se adeguar o ponto de gás (para mais

informações, consulte a Rede de Serviços Consul). Utilize os pés niveladores traseiros para nivelar o

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 apoia-

## Condições para a instalação elétrica

Verifique se a sua residência possui uma tomada exclusiva, devidamente aterrada e em perfeito estado, para conectar o pluque do seu fogão.

É recomendada a utilização de disiuntores térmicos para a proteção de seu fogão. Caso não esteiam disponíveis no quadro de distribuição de força de sua residência, consulte um eletricista 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 Servicos Consul.

O aterramento da rede elétrica deverá ser feito conforme a norma NBR 5410 - seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

Certifique-se de que a tomada onde o pluque 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 instrucões da secão Trocando a lâmpada do forno.

#### Manqueira plástica de PVC



# Importante:

## Nunca passe a manqueira plástica de indicada na figura.

## Importante: Nunca passe os fios pela traseira do fo-

Instalação da

rede elétrica

## Instalação com gás botijão (GLP)

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

## Peças e ferramentas necessárias para instalar seu Regulador de pressão de

gás conforme NBR 8473. Pressão 2,75 kPa (280 mmca) e saída para manqueira Observe a data de va-



Bracadeiras de metal com parafusos. . Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613

Observe a data de validade.

#### Instalando o seu fogão

1. Coloque uma braçadeira de metal em uma das pontas da manqueira. Em seguida, encaixe a manqueira no ponto de entrada de gás.

Rosqueie com cuidado.

5. Após a instalação, verifi-

que se há vazamento de

gás, abrindo o regulador

de pressão e colo-

cando um nouco de

espuma de sabão

em todas as cone-

xões que foram ma-

nuseadas. Se hou-

são gratuitos).

1. Mangueira metálica

NRR 14177

madeira").

5. Chaves de boca.

flexível de ½" com

aprovada conforme

Arruela de vedação.

Pasta para vedar.

1,25 m de comprimento

ver formação de bolhas, feche o registro, refaça a

operação ou consulte a Rede de Serviços Consul.

Instalação com manqueira metálica

Nota: Consulte sobre a aquisição desses compo-

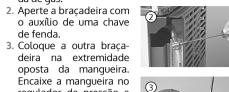
nentes na Rede de Servicos Consul (estes itens não

Peças e ferramentas necessárias para instalar seu

4. Adaptador (para saída de gás com bico tipo "ma

de fenda



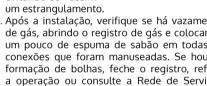






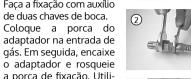
metálica de maneira que ela fique evitando-se assim

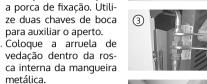
metálica.



Rosqueie o adaptador junto à manqueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante. Faça a fixação com auxílio

Instalando o seu fogão





Verifique se o registro 4 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 paralela a parede

i. 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 houve formação de bolhas, feche o registro, refaca a operação ou consulte a Rede de Serviços Consul.

3. Aperte o botão

de acendimen-

estrela. (🛨)

5. Para apagar a

chama, gire o

botão no sen-

tido horário

até a posição

3. Pressione o

botão da boca

para baixo e

aire-o no senti-

do anti-horário

até a posição

ra máxima.

Importante:

e gire o botão

do forno até a

temperatura

se preocupe, o

2. Acione a fa-

ísca 🛨 e ao

mesmo tem-

po mantenha

o botão do

forno pressio- modelo com

nado por 10 mesa de inox

máxima. Não

gás não vazará.

de temperatu- modelo com

Acendendo o forno

mesa de inox

Para acendimento manual ou em caso

1. Localize o botão correspondente a boca a ser uti-

mesa de inox

Válvula de segurança – FORNO SUPER SEGURO

mesa de inox

segundos para que a chama permaneca acesa.

sa. Se a chama não acender ou apagar, volte o

3. Certifique-se de que a chama do forno está ace-

2. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador

de falta de energia elétrica

fechado.

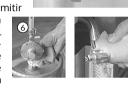
to em direção à











Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada. Para acendimento automático 1. Com a porta do forno aberta. pressione

# Usando o fogão

## Importante:

• Retire a película adesiva que está colada sobre a mesa. Use um pano macio com áqua e sabão neutro para limpar a mesa e retirar totalmente a substância adesiva, evitando o amarelamento e/ou apare-

Certifique-se que os queimadores e as grades (trempes) estão posicionadas corretamente, para garantir o funcionamento do acendimento automático.

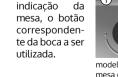
• Ligue o produto na tomada e verifique se o abastecimento do gás está normal.

## Encaixando o Queimador Especial (Dupla Chama)

posição dos pinos.

1. Encaixe o queimador no suporte, observando a 1. Localize na 2. Encaixe a capa do queimador.

Pino de acendimento (faísca) Capa do



botão da boca

para baixo

gire-o no senti

do anti-horário

até a posição

ra máxima.











## Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica 1. Com a porta

peratura desejada.

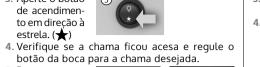
do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.







#### Pressione novamente o botão do forno e solte o fósforo através do furo de acendimento . Continue pres-



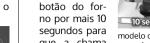
mesa de vidro

mesa de vidro

mesa de vidro

mesa de vidro





sionando

permaneca

modelo com que a chama mesa de inox

acesa. 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 procediment

- 5. Ajuste a posição do botão do forno para a tem peratura desejada.
- Para desligar o forno, coloque o botão na posição fechado e certifique-se que não há chama.

## Grade do forno

### Prateleira deslizante

forno do seu fogão possui prateleira(s) deslizante(s), que pode(m) ser encaixada(s) em diferentes posições, conforme sua necessidade

Antes de acender o forno ajuste a posição da(s) prateleira(s) deslizante(s) de acordo com o alimento que será preparado. A posição mais baixa é indicada para assados grandes, como por exemplo carnes e frango. Para os outros utilize a posição central.

Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base do forno.

Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que

permite a circulação do calor por todo o seu ali mento (laterais, parte superior, frente e fundo), Coloque-a centralizada na grade para um cozimento mais uniforme. Para retirar a(s) prateleira(s) fixa(s): empurre a

- prateleira para trás. Levante-a na parte traseira e puxe-a para a frente.
- Para recolocar a(s) prateleira(s) fixa(s): coloque a prateleira no nível desejado, encaixando-a pri meiro na parte frontal.

## Prateleira autodeslizante (modelos CFO4VA/CFS5Q/CFS5VA)

## Retirando e remontando a prateleira Desencaixe as pontas

da haste da posição (A) para que se soltem dos suportes, e puxe a prateleira para frente at

Para remontar, posicione nos trilhos, deslize par

Crianças e animais devem ser mantidos afas

cialmente a prateleira para dentro e remonte as

#### botão do forno para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento. Importante: 4. Ajuste a posição do botão do forno para a tem-

#### 5. Para desligar o forno, coloque o botão na posição • Crianças devem ser vigiadas, a fim de garan fechado e certifique-se que não há chama. tir que não brinquem com o aparelho.

#### Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Duran te o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

- Mantenha produtos inflamáveis ou objetos plásticos longe do fogão.
- segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aquarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento É sempre necessária a utilização de luvas tér

Caso não consiga acender o forno em até 10

micas para abrir a porta do forno e manuseio

#### Importante:

- No caso da chama do forno se apagar acidentalmente retorne imediatamente o hotão do forno para a posição fechado, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então, tente acender novamente o forno, conforme procedimento
- "Acendendo o Forno" (página 5). Algumas partes acessíveis podem se tornar Após a compra, siga as instruções de Instalando/ quentes quando o forno estiver em uso. Man-
- ter crianças e os animais afastados Nunca deixe o forno do fogão em funciona mento sem alimentos, a não ser durante o preaguecimento/limpeza
- Anósusarqualquerhocadamesa certifique-se que o botão correspondente está na posição fechado
- Sempre utilize utensílios adequados para uso em fogão a gás e ao tipo de alimento que está sendo preparado. Verifique se a altura é suficiente para não ocorrer transbordamento de massas ou líquidos durante o preparo que podem inflamar ou provocar fumaca guando tocarem nas superfícies quentes dos queima-
- dores ou no chão do forno. Não armazene álcool, gasolina ou qualque outro líquido ou vapor inflamável próximo Atenção: do seu fogão.

# Forno - Dicas de uso

Para obter um melhor aproveitamento do seu forno e resultado de assamento siga algumas dicas.

Preaqueça o seu forno na temperatura máxima por 10 minutos para os produtos 4 bocas, e 15 minutos para os produtos **5 e 6 bocas**, antes de colocar o alimento. Coloque o alimento no forno e ajuste para a temperatura desejada.

## Abertura da porta do forno

ratura

160 °C

230 °C

280°C

Importante:

200 °C Média

Alta

Alta

É indicado o preparo de um alimento por vez.

Não utilize o forno com a porta aberta.

central

Evite abrir constantemente a porta do forno pois provoca perda de calor, e diminuição da temperatura durante o preparo do seu alimento. Acompanhe o assado através do visor da porta

em banho mar

como pudins.

Indicado para

bolos, tortas,

pães, biscoitos

massas, vegetai

batata assada.

Indicado para

assados grandes

que necessiter

de maior

temperatura de

assamento com

carnes, aves, e

alguns peixes

Preaqueciment

do forno. Pode

ser utilizado

para finalização

de preparos.

# Regulando a temperatura

1	Nível da Prateleira	Uso	da lâmpada.  5. Lique o fogão na tomada e teste o funcionamen-
		Indicado para assados	to da lâmpada acionando o botão Dupla Função para cima.
	Nível central	delicados como suspiros, suflês e	6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, coloque novamente o botão Dupla Função na posição decligado o decligado povamento o fogão da

# e lique o fogão na tomada elétrica.

	4 Bocas	5/6 Bocas
Nível superior	38 x 10 x 43	58 x 8 x 4
Nível central	36 x 17 x 43	58 x 14 x 4
Nível inferior	36 x 24 x 43	58 x 20 x 4
Entre um nível de prateleiras	36 x 7 x 43	58 x 5 x 4



\*Imagens meramente ilustrativas

 Para evitar possibilidade de choque elétrico. assegure-se de que o cabo de alimentação de seu produto esteja desligado da tomada,

Certifique-se também que a lâmpada a ser trocada esteia fria.

antes de substituir ou instalar a lâmpada.

Feche o registro do gás, desligue o fogão da

Acendendo a luz do forno

Para apagar a luz do forno, retorne o botão para

A tensão elétrica (voltagem) da lâmpada deve estar de

O seu produto é bivolt porém, sai da fábrica para.

funcionar em 127 V. Caso sua residência seia 220.

V. antes de ligar o produto na tomada, substitua

a lâmpada 127 V por uma 220 V, que pode ser

Utilize sempre lâmpadas halógenas G9 de

comprada nas Redes de Servicos Consul.

acordo com a do local de instalação (127 V ou 220 V).

Para acender a luz do forno.

aperte para cima o botão Du-

a posição desligado (central).

Trocando a lâmpada do forno ao lado.

Instalando/trocando a

lâmpada do forno

pla Função.

Importante:

tomada elétrica e certifique-se de que o botão Dupla Função esteja na posição desligado Gire o protetor da lâmpa-

da no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.

3. Puxe a lâmpada para removê-la. 4. Encaixe a nova lâmpada no soquete (veia posição

correta do encaixe na figu-

Não toque na superfície

da lâmpada halógena com

as mãos desprotegidas. O

ra ao lado).

npo de vida ncionamen ıpla Funcão

ão desligado e desligue novamente o fogão da tomada. Recologue o vidro protetor rosqueando no sentido horário. Certifique-se que está bem encaixado

## Dimensões do forno – espaço livre (largura x altura x profundidade) (cm)

Nível central

Acendendo as bocas da mesa

# Para acendimento automático





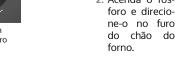


















# 2. Acenda o fós-