

**IMPORTANTE:**

- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- No caso da chama do forno se apagar acidentalmente, retorne imediatamente o botão do forno para a posição fechado, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então, tente acender novamente o forno, conforme procedimento "Acendendo o Forno".
- Algumas partes acessíveis podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.
- Nunca deixe o forno do fogão em funcionamento sem alimentos, a não ser durante o preaquecimento/limpeza.
- Após usar qualquer boca da mesa, 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 fumaça quando tocarem nas superfícies quentes dos queimadores ou no chão do forno.
- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu fogão.

**FORNO – DICAS DE USO**

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

**Preaquecimento**  
Preaqueça o seu forno na **temperatura máxima por 10 a 15 minutos** antes de colocar o alimento. Coloque o alimento no forno e ajuste para a temperatura desejada.

**REGULANDO A TEMPERATURA**

Temperatura	Potência	Nível da Prateleira	Uso
160 °C	Média / Baixa	Central	Indicado para assados delicados como suspiros, sufêis e alguns preparos em banho maria como pudins.
200 °C	Média	Central	Indicado para bolos, tortas, pães, biscoitos, massas, vegetais, batata assada.
230 °C	Média / Alta	Inferior	Indicado para assados grandes, que necessitem de maior temperatura de assamento como carnes, aves, e alguns peixes.
250 °C	Alta	–	Pode ser utilizado para finalização de preparos.
280 °C	Alta	–	Temperatura para preaquecimento do forno

**IMPORTANTE:**  
É indicado o preparo de um alimento por vez.

**DIMENSÕES DO FORNO – ESPAÇO LIVRE (LARGURA X ALTURA X PROFUNDIDADE)**

	4 Bocas		
Nível superior	38,7 x 10 x 47 cm		Nível superior
Nível central	36,2 x 17,2 x 47 cm		Nível inferior
Nível inferior	36,2 x 24,4 x 47 cm		Nível inferior
Entre prateleiras	36,2 x 7,2 x 47 cm		Nível central

**Seção 6 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.
- Utilize apenas pano ou esponja macia com água, sabão ou detergente neutro. Remova todo o excesso de produtos ou água e seque imediatamente com pano limpo e seco para evitar manchas.
- 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 do modelo CFO4V, retire-os e limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Utilize este fogão somente para uso doméstico.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento do alimento.
- Ao utilizar o forno, para obter os melhores resultados no cozimento, preaqueça-o na temperatura máxima por 10 minutos.
- Obs.: Estalo e/ou barulho durante o funcionamento do forno é considerado normal, devido à dilatação natural de peças metálicas.

**CUIDADOS COM AS PANEIAS**

- Utilize panelas ou recipientes que tenham diâmetro mínimo de 12 cm para queimadores pequenos e grandes.
- Nunca deixe os cabos das panelas voltados para fora do fogão.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor para evitar danos aos mesmos.
- Não utilize panelas de barro no modelo CFO4V com mesa de vidro.
- Não utilize panelas cujo peso total, incluindo o conteúdo, ultrapasse 10 kg.
- Quando utilizar panelas com cabo longo, procure alinhá-lo com o arame da grade.

**IMPORTANTE:**

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apoiam adequadamente sobre as grades. A estabilidade das panelas sobre as grades dependem 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.
- Nunca utilize panelas com fundo telefonado.

**Seção 7 Manutenção e limpeza**

**ADVERTÊNCIA**

**Risco de Choque Elétrico**  
Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

**LIMEZA 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.
- Recomenda-se sempre limpar após uso, evitando acúmulo ou incrustação de sujidades, o que pode aumentar a dificuldade de limpeza posteriormente, podendo causar manchas e degradação do produto.
- 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 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. Remova todo o excesso de produtos ou água e seque imediatamente com pano limpo e seco para evitar manchas.
- 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 do modelo CFO4V, 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 do modelo CFO4V, 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 aço sem danificar os componentes. Após a limpeza, seque-as completamente para evitar o acúmulo de água e garantir que a chama fique uniforme em toda a volta do queimador.
- As grades (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, trempes, manipuladores e disco indicativo ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
- Nunca jogue os queimadores, capas, trempes, manipuladores e disco indicativo na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los.
- **ATENÇÃO!** Ao recolocar os queimadores e capas após a limpeza, observe o perfeito posicionamento na mesa.
- Os botões podem ser retirados para limpeza. Certifique-se de montá-los novamente para o uso do fogão.
- Limpe periodicamente as pontas das velas do acendimento das bocas para o perfeito funcionamento do fogão. Antes retire o plugue da tomada.

**LIMEZA 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 e as grades, 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.



**Seção 9 Termo de garantia**

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

- 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
Fogão	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempe, Vidros, Pés, Filtros e Puxadores.

**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 ideias 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 (os serviços técnicos não credenciados pela Whirlpool). No ato da entrega, verifique se o produto e as in-

formações 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, amassados, manchados, amarelados, etc.) 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.

**A garantia contratual não cobre:**

- Peças 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 Serviços Consul, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem infor-

mada 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, tampão de vidro, etc., 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 Emilia – São Paulo/SP  
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171  
Capitais e Regiões Metropolitanas,  
Ligue: (11) 3003-0777  
Demais localidades, ligue: 0800 970 0777

**Consul Manual de Instalação** Fogões Consul CFO4Z/CFO4VC

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

1. Acessar o site [www.consul.com.br/atendimento](http://www.consul.com.br/atendimento), através de seu computador ou de seu *smartphone*.
2. Acessar o site com o QR Code ao lado:
  - a. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
  - b. Aponte a câmera;
  - c. Aguarde a decodificação;
  - d. Acesse a página.
3. Ligar para 3003-0777 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0777 (demais localidades).

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

**Seção 1 Guia de montagem dos pés**

Acesse o **passo a passo** da instalação através do **QR code**, utilizando a câmera do seu celular.

A instalação dos pés deve ser feita por **duas pessoas**. Só remova a fita adesiva **após finalizar a instalação**. Caso já tenha removido, retire grades e queimadores **antes de começar a montagem**.

**2 CONJUNTO DO PACOTE**

**PÉS FRONTAIS**  
Esquerdo e direito com identificação no topo da peça.

**PÉS TRASEIROS**

**3 INSTALANDO OS NIVELADORES**

**A Retire o lacre**

Puxe o **lacre para baixo** e separe as duas peças.

**B Incline o fogão**

Com ajuda de outra pessoa, **incline o produto** para trás.

**DICA** Não use objetos cortantes ou pontiagudos para romper o lacre, pois isso pode danificar o produto.

**C Encaixe os pés frontais**

**PASSO C.1**  
Encaixe o pé frontal direito no engate, posicionando de **trás para frente**.

**PASSO C.2**  
Após encaixar, **puxe** o pé para frente e para cima até ouvir um **clique**. Repita a operação **C.1 e C.2** com o pé esquerdo.

**DICA** Não use objetos cortantes ou pontiagudos para romper o lacre, pois isso pode danificar o produto.

**D Coloque os pés traseiros**

Incline o produto para frente e **rosqueie o pé traseiro** até o final. Repita a operação com o outro pé.

**E Apoie os pés no chão**

Retorne o fogão na **posição inicial**, que ficará apoiado sobre os pés que você acabou de instalar.

**DICA** Confira se a mesa está nivelada. Rosqueie os pés traseiros para balancear o produto.

**Consul**  
Rede de Serviços  
Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0777  
Demais localidades: 0800 970 0777  
[www.consul.com.br](http://www.consul.com.br)

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



## Seção 2 Avisos de Segurança

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

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

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

### ITENS DE SEGURANÇA

- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique a validade das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário. Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção do produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento do seu produto.
- A tomada onde o cordão de alimentação do produto será conectado deve estar aterrada.
- Não use extensões, adaptadores ou T's.
- Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos.
- 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 referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este produto foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.

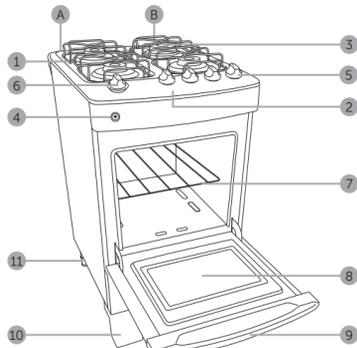
## Seção 3 Guia de instalação

### CONHECENDO SEU FOGÃO

Veja descrição abaixo e nas tabelas da página 3.

#### Atenção!

Este fogão é equipado com válvula de segurança – FORNO SUPER SEGURO, que corta a saída do gás caso a chama do forno se apague acidentalmente. Veja as instruções completas de acendimento do forno no tópico "Acendendo o forno", na página 6 desse manual.



A. Cabo de alimentação  
B. Saída de gás

2

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO Fogões convencionais de piso	Modelos	
	CFO4Z	CFO4V
1 Grade (trempe) individual de arame redondo	–	4
1 Grade (trempe) dupla de arame redondo	2	–
2 Mesa de aço esmaltada	1	–
2a Mesa de vidro temperada	–	1
3 Queimador grande	1	1
3 Queimador médio	3	3
4 Botão de acendimento automático das bocas da mesa e do forno	5	5
5 Botões dos queimadores da mesa (removíveis para facilitar limpeza)	4	4
6 Botão de controle da temperatura do forno (removível para facilitar limpeza)	1	1
7 Prateleira (grade) deslizante do forno (forno possui 3 níveis de regulagem de altura)	1	1
8 Porta do forno com duplo vidro temperado (vidro interno é selado, evitando passagem de gordura para dentro a porta, facilitando a limpeza)	1	1
9 Puxador da porta	1	1
10 Pés frontais	1	1
11 Pés traseiros	2	2
12 Defletor traseiro da mesa de vidro	–	1

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO Fogões convencionais de piso	Modelos	
	CFO4Z	CFO4V
Categoria		
Dimensões do produto sem embalagem		
Altura do chão ao topo da grade (cm)	88,5	88,1
Largura sem embalagem (cm)	51,4	52,2
Profundidade (cm)	60,3	63,0
Peso líquido do produto (kg)	20,1	24,6
Dimensões do produto com embalagem		
Altura (cm)	79,4	79,4
Largura (cm)	54,2	54,2
Profundidade (cm)	72,0	72,0
Peso bruto do produto (kg)	22,25	26,75
Dimensões do forno do produto		
Altura (cm)	32,0	32,0
Largura (cm)	38,7	38,7
Profundidade (cm)	46,8	46,8
Volume (Litros)	58,0	58,0
Peso suportado pela prateleira (grade) do forno (kg)	8,00	8,00
Classificação Energética – INMETRO (mesa e forno)		
Mesa / Forno	A/A	A/A
Potências Nominais (kW)		
Queimador do Forno	GLP (Botijão)	
Queimador Grande	1,70	1,70
Queimador Médio	2,75	2,50
Potências Nominais (kW)		
Gás Natural		
Queimador do Forno	1,70	1,70
Queimador Grande	2,55	2,50
Queimador Médio	1,70	1,80

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS	
Tensão de entrada	127-220 V
Frequência	50 – 60 Hz
Potência	3 W

TABELA DE TENSÕES			
Tensão Nominal*	Mínimo	Máximo	
127 VAC / 60 Hz	106 VAC	132 VAC	
220 VAC / 60 Hz	200 VAC	240 VAC	

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

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

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

## Seção 4 Instalação seu fogão

### 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 (estas itens não são gratuitos).

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 365 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.

## ADVERTÊNCIA



### 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.

## ADVERTÊNCIA



### 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.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

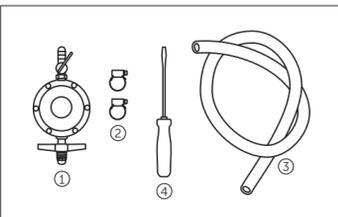
- Não movimente o produto pelo puxador. O fogão é de uso doméstico. Não usar o forno como armário.
- Retire todos os plásticos, isopores, calço de papelão dentro do forno e fitas adesivas que protegem seu fogão. Nunca retire a etiqueta de identificação do produto.

### INSTALAÇÃO COM GÁS BOTIJOÃO (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 fogão:

- Regulador de pressão de gás conforme NBR 8473.
  - Pressão 2,75 kPa (280 mmca) e saída para mangueira
  - Observe a data de validade.
- Braçadeiras 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.
- Chave de fenda.



#### Instalando o seu fogão

- Coloque uma braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. O comprimento 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).
  - 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.
  - Utilize os pés niveladores traseiros para nivelar o produto.
  - 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.
- 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.
  - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado.
- 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.

#### 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 à um terra efetivo.
- O seu fogão é bivolt, isto é, ele funciona tanto em 127 V quanto em 220 V.

#### Mangueira plástica de PVC



#### Instalação da rede elétrica



#### IMPORTANTE:

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

#### IMPORTANTE:

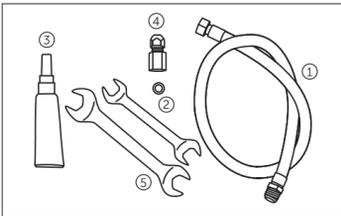
Nunca passe os fios pela traseira do fogão.

### INSTALAÇÃO COM MANGUEIRA METÁLICA

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

#### Peças e ferramentas necessárias para instalar seu fogão:

- Mangueira metálica flexível de 1/2" com 1,25 m de comprimento e aprovada conforme NBR 14177.
- Arruela de vedação.
- Pasta para vedar.
- Adaptador (para saída de gás com bico tipo "mama-deira").
- Chaves de boca.



#### Instalando o seu fogão

- Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.
- Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.
- 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.
- Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.
- 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 à parede evitando-se assim um estrangulamento.
- 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.

## Seção 5 Usando seu fogão

#### IMPORTANTE:

- 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

- Localize na indicação da mesa, o botão correspondente da boca a ser utilizada.
- Pressione o botão da boca para baixo e gire-o no sentido anti-horário até a posição de temperatura máxima.
- Aperte o botão de acendimento.
- Verifique se a chama ficou acesa e regule o botão da boca para a chama desejada.
- Para apagar a chama, gire o botão no sentido horário até a posição fechada.



#### PARA ACENDIMENTO MANUAL OU EM CASO DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA

- Localize o botão correspondente a boca a ser utilizada.
- Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador.



- 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

#### PARA ACENDIMENTO AUTOMÁTICO

- Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
- Acione a faísca e ao mesmo tempo mantenha o botão do forno pressionado por 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
- 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 fechada e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
- Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
- Para desligar o forno, coloque o botão na posição fechada e certifique-se que não há chama.

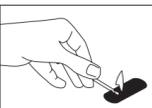


#### PARA ACENDIMENTO MANUAL OU EM CASO DE FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA

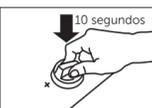
- Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.



- Acenda o fósforo e direcione-o no furo do chão do forno.



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



- Continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça 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 fechada e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
- Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
- Para desligar o forno, coloque o botão na posição fechada e certifique-se que não há chama.

### GRADE DO FORNO

#### PRATELEIRA DESLIZANTE

O forno do seu fogão possui uma prateleira deslizante, que pode ser encaixada em diferentes posições, conforme sua necessidade.

Antes de acender o forno, ajuste a posição da prateleira deslizante de acordo com o alimento que será preparado. A posição mais baixa é indicada para assados grandes, como, por exemplo, carne 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 permita a circulação do calor por todo o seu alimento (laterais, parte superior, frente e fundo). Coloque-a centralizada na grade para um cozimento mais uniforme.

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

#### IMPORTANTE:

- Crianças e animais devem ser mantidos afastados do fogão.
- Crianças devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidado com as partes que aquecem durante o uso.
- Mantenha produtos inflamáveis ou objetos plásticos longe do fogão.
- Caso não consiga acender o forno em até 10 segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento.

\*Imagens meramente ilustrativas

6

5

4

3