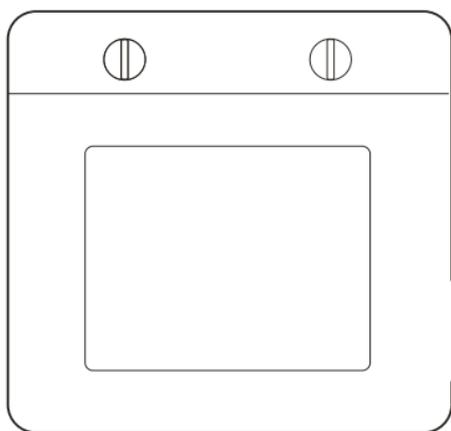


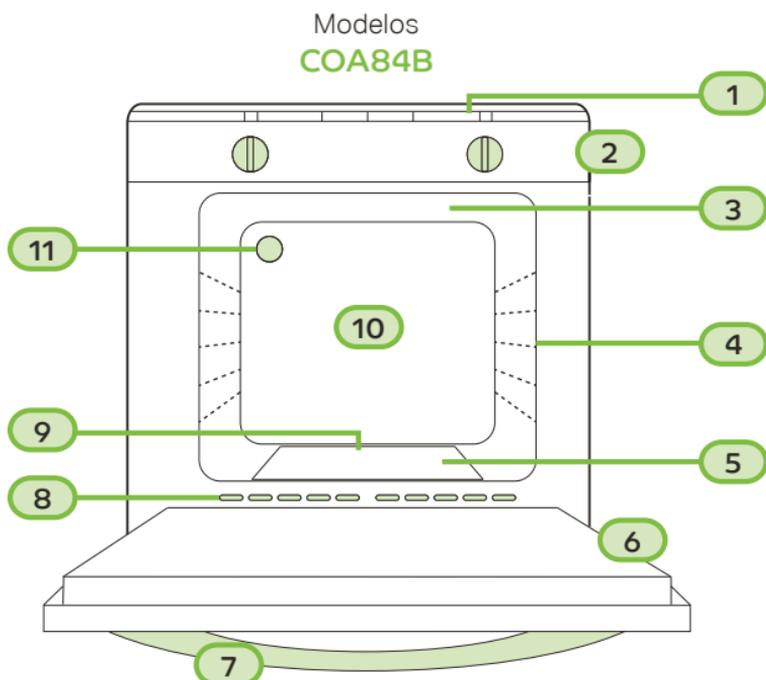
Consul

CONHEÇA SEU
FORNO A GÁS



Forno a Gás
COA84B





1 Saída de ar

2 Painel de controle

**3 Resistência superior/
Grill**

**4 Posição das
prateleiras**

**5 Queimador a gás
não visível**

6 Porta

7 Puxador

8 Entradas de ar

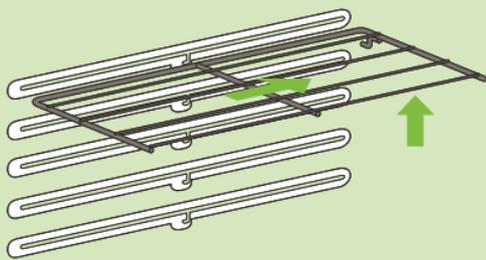
9 Chão-móvel

10 Parede traseira

11 Lâmpada

Acessórios

O produto contém 2 prateleiras.

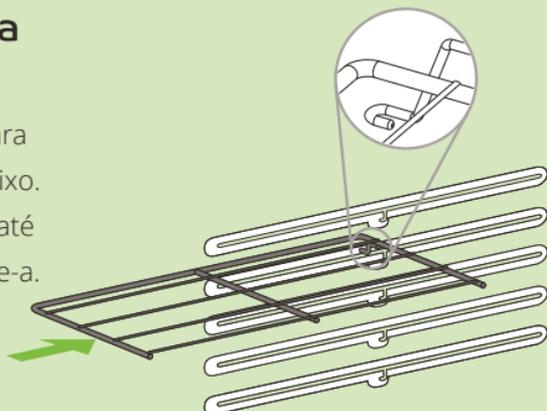


Retirar a Prateleira

Empurre-a até o fundo da cavidade. Levante a parte de trás da prateleira até que a trava fique entre os níveis, puxe-a para frente retirando-a do Forno.

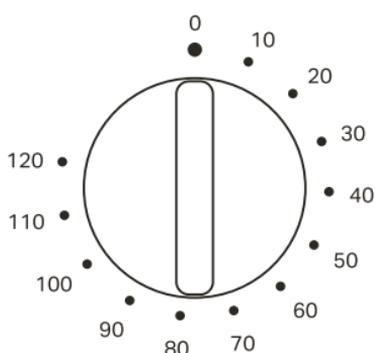
Inserir a Prateleira

Verifique se a posição dos encaixes estão voltados para dentro do Forno e para baixo. Empurre-a entre os níveis até o fundo da cavidade e solte-a.

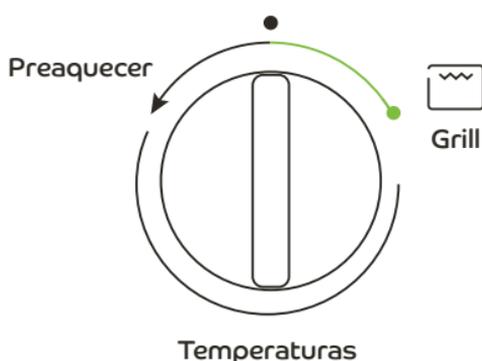


Descrrevendo o Painel de Controle

TIMER | min.



TEMPERATURA | °C

**Timer**

O produto emite um sinal sonoro ao final do tempo selecionado, **sem desligar o produto**.

Temperatura

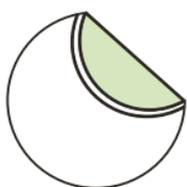
Quando o botão é girado no sentido anti-horário a função do Forno a gás é acionada e pode-se escolher a temperatura desejada para o assamento.

Quando girado no sentido horário apenas o Grill (resistência superior) é acionado.

LED Indicador

Indica que o Grill está ligado.

Antes de usar o Forno



Remova todos os adesivos da frente do Forno, bem como proteções de papelão e filme plástico. Também deve-se retirar quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, exceto etiquetas de identificação frontal e lateral - se removê-las, a garantia do seu produto poderá ser invalidada.



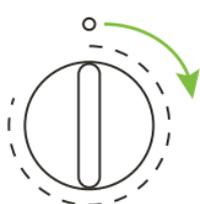
Aqueça seu Forno até 200 °C, durante aproximadamente uma hora, para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isso.

NOTA

Em caso de falta de energia elétrica, não acenda seu Forno utilizando fósforos, pois ele possui um ventilador de resfriamento e seu funcionamento é comprometido após 20 minutos de uso sem energia elétrica. O produto irá desligar após esse tempo.

Programando seu Forno

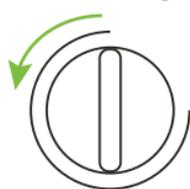
TIMER



1 Para ligar o Forno (aquecimento inferior), gire o botão do Timer pra direita até o tempo desejado para o assamento.

2 Pressione o botão "Temperatura" e gire-o no sentido anti-horário até a temperatura de pré-aquecimento. Mantenha-o pressionado por 5 segundos para ativar a faísca e manter a chama.

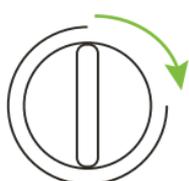
TEMPERATURA



3 Certifique-se de que a chama está acesa. Caso contrário, volte o botão para a posição inicial (●) e espere pelo menos um minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.

Usando a Função Grill

TEMPERATURA



Gire o botão de Temperatura no sentido horário até a posição Grill. O LED indicador irá acender, informando que o Grill está ativado.



O queimador a gás e o grill não podem ser acionados ao mesmo tempo.

ATENÇÃO

Ao final do preparo, gire o botão "Temperatura" até a posição inicial (●) para desligar o produto.

3

INDICAÇÕES DE PREPARO

Função	Pré-aquecer	Prateleira (posição)	Temperatura
Manter Aquecido	10 min	—	280 °C
Bolo e Massas	—	3 ou 4	200 °C
Preparos Delicados	—	3 ou 4	160 °C
Ave ou Carne	—	1 ou 2	230 °C
Torradas	10 - 15 min	4 ou 5	Grill

4

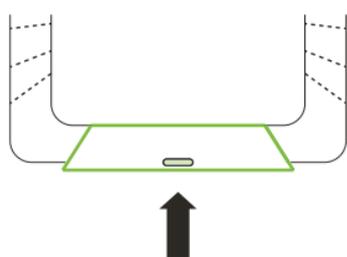
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Chão-Móvel

Caso haja a necessidade de retirar o chão-móvel, antes de removê-lo certifique-se de que o produto esteja frio e utilize luvas para manusear.

Retirar o chão-móvel

Deslize o chão-móvel pelas laterais do Forno até encostar na parte traseira, remova-o levantando a parte da frente.



Colocar o chão-móvel

Encaixe as abas na parte de trás do chão-móvel no fundo do Forno, em seguida abaixe o chão-móvel e puxe-o para frente.



Certifique-se do correto posicionamento do furo de acendimento, que deve ficar voltado para a porta, conforme a figura.

5

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Características

Dimensões do produto embalado (mm)	670x675x700
Dimensões externas do produto (mm)	600x580x619
Peso sem embalagem (kg)	27
Peso com embalagem (kg)	30
Tensão (V)	220
Potência (W)	1250
Frequência (Hz)	60
Corrente (A)	5,8
Volume do Forno (L)	84
Volume líquido (L)	78
Potência do queimador do Forno GN (kW)	2,2
Potência do queimador do Forno GLP (kW)	2,3
Pressão estática do Gás GN (kPa)	1,96
Pressão dinâmica do Gás GN (kPa)	1,47
Pressão estática do Gás GLP (kPa)	2,75
Pressão dinâmica do Gás GLP (kPa)	1,96
Lâmpada (W)	25

O fabricante se reserva no direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

DICA

Nunca coloque a assadeira sobre a base (chão) do Forno. Utilize uma assadeira de tamanho adequado que permite a circulação de calor por todo alimento.

Materiais

Alumínio

Reflete o calor fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).

Antiaderente

Absorve o calor fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). Geralmente é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.

Soluções de Pequenos Problemas

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

Problema

Verifique

O Forno não liga / funciona

Não há fornecimento de gás.

Se o controle de temperatura (botão) não está na posição "●".

O Forno parou de funcionar

Se há falta de energia elétrica.

Se o disjuntor desarmou.

Os resultados culinários não são os esperados

Se o sistema de ventilação não estiver funcionando, ocasionado por falta de energia elétrica, ou produto desconectado da tomada.

⚠️ ADVERTÊNCIA

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
- Não acenda as luzes ou outro aparelho elétrico.
- Caso não identifique o problema contate a Rede de Serviços Consul.