

Consul

MANUAL DO CONSUMIDOR



FORNO ELÉTRICO

Obrigada por escolher um produto Consul!

Só a marca mais Bem Pensada pode oferecer tanta praticidade e um design moderno para sua cozinha.

A presença da Consul em todo o Brasil é a prova da nossa preocupação em respeitar e atender bem os nossos consumidores. E não foi diferente ao desenvolvermos este Forno Elétrico da Consul. Pensamos em cada detalhe para garantir soluções bem pensadas e tornar sua vida ainda mais fácil e descomplicada.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

Este Manual o ajudará a esclarecer suas dúvidas e conhecer melhor todos os benefícios que só um Consul pode oferecer. No caso de maiores dúvidas você pode contar também com a Rede de Serviços Consul.

Observação: Para facilitar o atendimento, verifique o modelo do produto na etiqueta do cordão de alimentação ou na etiqueta de identificação frontal do seu Forno.



Índice

1. Segurança	04
1.1 Instruções importantes de segurança	04
1.2 Itens de segurança	05
1.3 Dicas importantes	05
2. Instalando seu Forno	07
2.1 Local e nicho de instalação	07
2.1.1 Local da tomada	09
2.2 Instalação elétrica e fixação do produto	09
2.2.1 Requisitos de instalação elétrica	09
2.2.2 Como fazer a instalação elétrica e fixação do produto	10
3. Conhecendo seu Forno	11
3.1 Peças e características	11
3.2 Acessórios	12
3.3 Antes de usar o Forno	12
4. Usando seu Forno	13
4.1 Descrição do painel de controle	13
4.2 Utilizando as funções de assamento do seu Forno	13
4.3 Conhecendo as funções de assamento	14
4.4 Tabela de indicações de preparo	15
5. Dicas de operação	16
5.1 Dicas de uso	16
6. Limpeza e manutenção	17
6.1 Dicas especiais	17
6.2 Trocando a lâmpada do Forno	18
7. Especificações Técnicas	19
8. Como resolver problemas	20
9. Termo de garantia	21

1.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



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 "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:

PERIGO

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

ADVERTÊNCIA

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

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

1.2 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

1.3 DICAS IMPORTANTES

- Seu produto requer uma instalação especializada e deve ser realizada, preferencialmente, pela Rede de Serviços Autorizada CONSUL. No entanto, esta instalação não é gratuita e as despesas decorrentes e consequentes de falhas na instalação (de peças que não pertençam ao aparelho), quando realizada por um recurso não capacitado pelo fabricante, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- A não observação das especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto poderá invalidar a sua garantia.
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos.

- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos, dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o Forno, pois eles podem incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui uma abertura na parte superior para saída de ar quente e a sua obstrução pode causar danos ao produto.

- Durante o uso, a porta do Forno deve permanecer fechada.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno.
- Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

• **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.

- Durante e após o uso não toque nas superfícies internas do Forno, não deixe roupas e outros materiais inflamáveis em contato com elas, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.

• **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu Forno.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Consul, e serão cobrados após o período de garantia.

• **ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

• **IMPORTANTE:** Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com funções que acionem o elemento de aquecimento elétrico superior. Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no elemento superior vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor, há o risco da ocorrência de queimaduras.

Seção
2

Instalando seu Forno

2.1 LOCAL E NICHOS DE INSTALAÇÃO

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

Dimensões do nicho de instalação

- É necessário deixar um furo na lateral do móvel de 80 mm de diâmetro para que o cabo de alimentação do produto seja colocado para fora do nicho de instalação.
- As figuras a seguir mostram as dimensões (em milímetros) necessárias para a instalação do seu Forno em três opções: em torre, em bancada e abaixo de um cooktop.

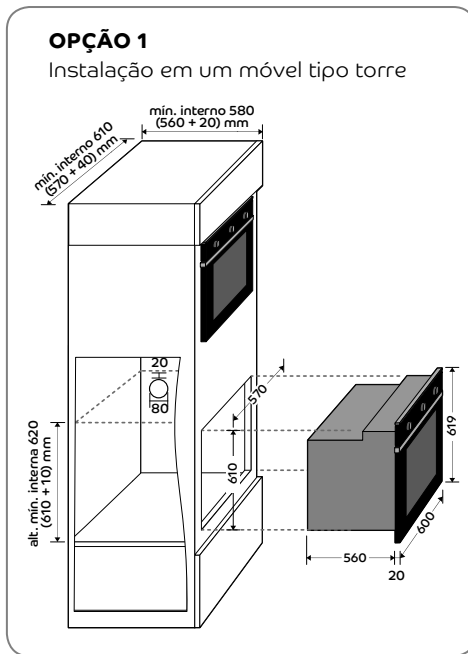


figura 1

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 620 mm, sendo 610 mm a altura do forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.

Profundidade: 580 mm, sendo 560 a profundidade do forno + 20 mm, para que a parte traseira do forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

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

OPÇÃO 2

Instalação abaixo de um cooktop.

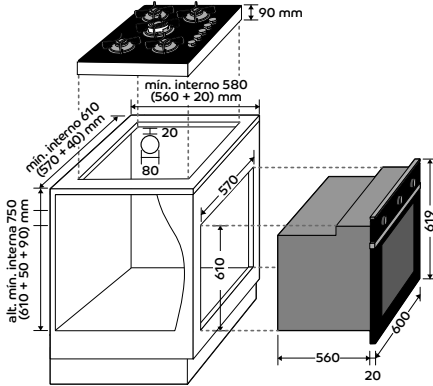


figura 2

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 750mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 50 mm de distância entre o topo do Forno e o fundo do cooktop + 90 mm, sendo esta a altura da caixa inferior do cooktop.

Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

NOTA: A medida do cooktop é referente a produtos das marcas Consul e Brastemp, para demais marcas, consultar seus respectivos manuais.

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

OPÇÃO 3

Instalação abaixo de uma bancada.

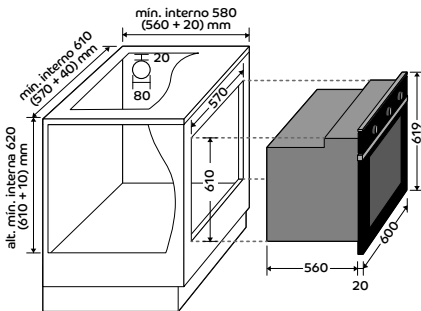


figura 3

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.

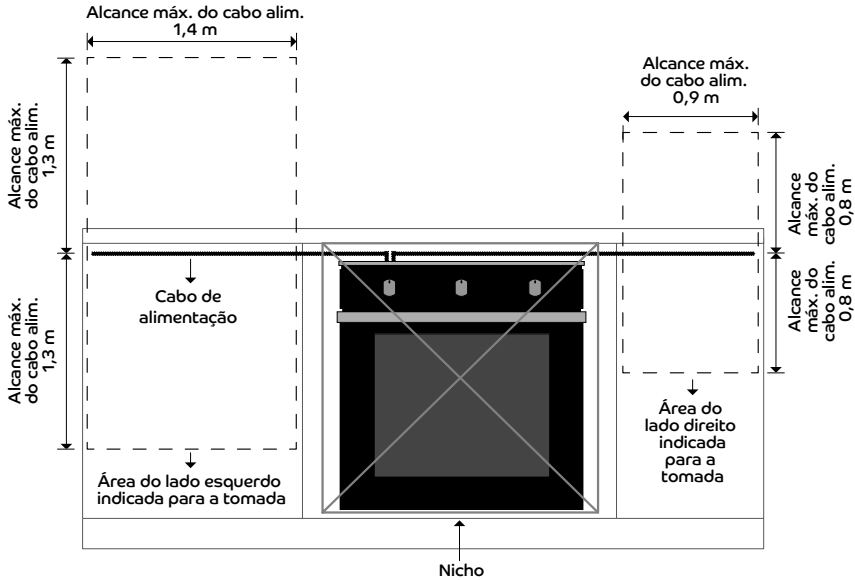
Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

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

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

2.1.2 LOCAL DA TOMADA

No momento da fabricação do nicho do produto, fique atento ao local da tomada. Ela deve estar em perfeito estado, ser exclusiva para ligar o seu Forno, estar acessível após a instalação e fora do nicho. A figura abaixo indica os locais apropriados para a sua posição.



2.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

2.2.1 REQUISITOS DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico



Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

- A instalação elétrica da tomada onde o seu forno será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 10 ampères.
- Este produto possui uma potência de 1870 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
- A posição do ponto de conexão elétrica não deve interferir no embutimento do Forno.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

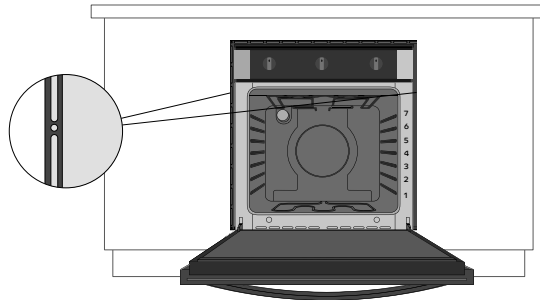
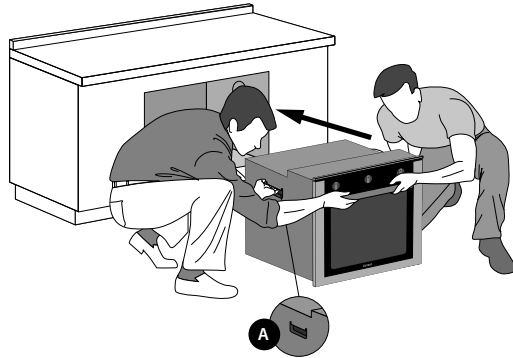
NOTA: O plugue do cabo de alimentação do seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.

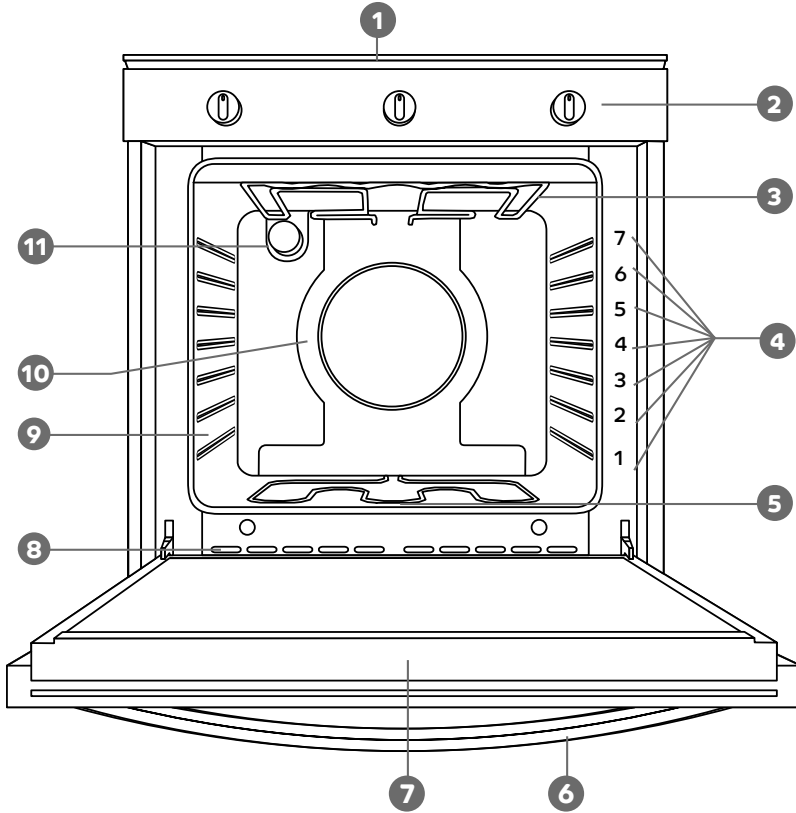
ATENÇÃO: Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade da NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

2.2.2 COMO FAZER A INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

1. Passe o cabo de alimentação pelo furo lateral do nicho.
2. Levante seu forno utilizando as abas laterais e o puxador e encaixe-o no nicho.
3. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado e que estará acessível após a fixação do produto.
4. Plugue o cabo de alimentação na tomada e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal. Não utilize tomadas múltiplas e extensões.
5. Fixe o forno na região frontal no gabinete/nicho usando os parafusos fornecidos com o auxílio de uma chave Philips.



3.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

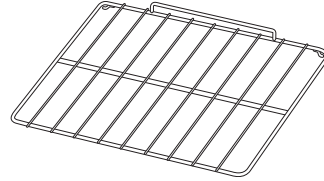


- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Saída de ar | 6 Puxador |
| 2 Painel de controle | 7 Porta |
| 3 Resistência superior/grill | 8 Entradas de ar |
| 4 Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do Forno) | 9 Cavidade com revestimento Cleartec |
| 5 Resistência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

3.2 ACESSÓRIOS

PRATELEIRAS:

A prateleira serve como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento. O produto vem acompanhado de 2 prateleiras.



Retirar a prateleira

Empurre-a até o fundo da cavidade (1), levante a parte de trás da prateleira (2) até que a trava fique entre os níveis, puxe-a para frente retirando-a do forno (figura 1).

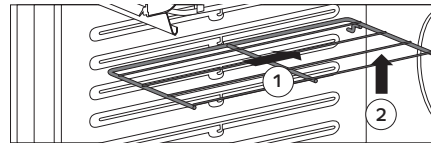


figura 1

Inserir a prateleira

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

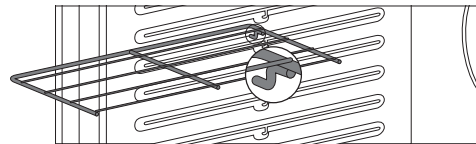


figura 2

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

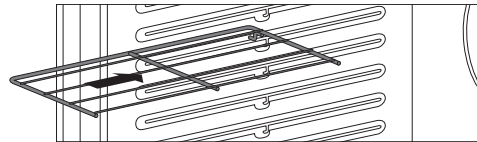


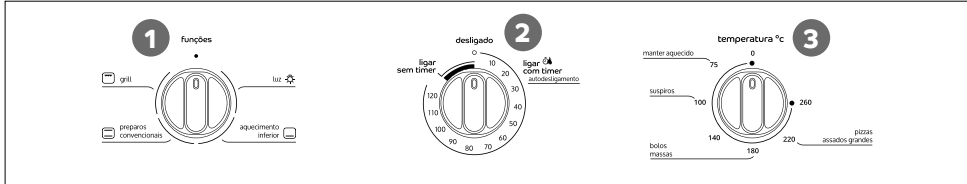
figura 3

3.3 ANTES DE USAR O FORNO

- Remova todos os adesivos da frente do forno, bem como proteções de papelão e filme plástico (botões, puxador, etc.). Também deve-se retirar quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, **exceto as etiquetas de identificação frontal e lateral, se remover as mesmas, a garantia do seu produto poderá ser invalidada.**

- Em seguida, aqueça o Forno até 200°C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta para fazer isto.

4.1 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



1. Seletor de função:

Seleciona a configuração das resistências elétricas de aquecimento que irão ser utilizadas no preparo do alimento.

2. Timer:

Emite sinal sonoro e desliga o produto. Caso queira que o Timer não desligue o produto, selecione a opção "ligar sem timer". Se o Timer estiver na posição 0 o produto não ligará.

3. Controle de temperatura:

Seleciona a temperatura de dentro do Forno.

4.2 UTILIZANDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO DO SEU FORNO

1. Posicione a prateleira de acordo com as instruções indicadas no item 4.4 da pág. 15 ou da porta do seu Forno.
2. Gire o botão Seletor de Função (1), no sentido horário até a opção desejada.
3. Gire o botão do Timer (2) até a posição de 120' e retorne-o até a posição do tempo desejado para o assamento; ou selecione "ligar sem timer", girando-o para a esquerda. Ao final do tempo programado o Timer irá emitir um sinal sonoro e desligará o produto.

ATENÇÃO: Seu produto NÃO funciona se não for ajustado o timer. Escolha um tempo ou "ligar sem timer".

5. Gire o botão "Controle de Temperatura" (3) no sentido anti-horário até a temperatura desejada para ligar o seu produto.

ATENÇÃO: O produto só será ligado quando os três botões estiverem ajustados, caso contrário, o produto não ligará.

6. Se o timer estiver na posição "ligar sem timer" ou se o assamento estiver finalizado antes do tempo previsto, gire todos os botões para a posição zero e o produto será desligado.

Dica de uso: para um melhor resultado pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

NOTA: Assim que o botão de "Seletor de função" for selecionado a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento.

4.3 CONHECENDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO



Aquecimento Inferior

Esta função habilita apenas a resistência inferior (não visível). É indicada para o preparo de alimentos delicados como bolo, sem prejudicar o ponto de cozimento e qualidade da massa.

O uso de assadeiras de alumínio é recomendado. Utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira, como as posições 1 ou 2 (contando de baixo para cima).

Indica-se também para preparos que necessitem de aquecimento concentrado em sua base.

Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.



Preparos convencionais

Esta função habilita as resistências superior e inferior. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos de um modo geral. Pode ser utilizada tanto para assados grandes, como pedaços de carne e frango, como para peixes, tortas, pães e massas.

Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do término do cozimento. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é extremamente recomendado para amenizar a diferença de cozimento entre a base e a superfície do bolo.

Utilize os diferentes níveis de prateleira disponíveis para balancear a quantidade de calor entre a base e a superfície do alimento. Assim, quanto mais para cima, mais calor na superfície e menos na base. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

Dica:

Esta função pode ser utilizada para preparar dois pratos ao mesmo tempo, contanto que sejam alimentos onde não se espera crescimento de massa (ex. fermentados). Neste caso é necessário supervisão do forno, pois o alimento que estiver mais próximo da resistência superior irá dourar com facilidade.

ATENÇÃO: os dois pratos não ficarão prontos no mesmo tempo, retire-os do forno assim que julgar necessário, ou, se preferir, inverta as posições durante o preparo.

Opção: Uma ótima opção é preparar pedaços de frango (prateleira nível 2) e uma lasanha (prateleira nível 5). Recomenda-se utilizar papel alumínio na lasanha para que cozinhe com qualidade, antes de gratinar.



Grill

Esta função aciona apenas a resistência superior chamada de Grill. É indicada para finalização de preparos, como por exemplo, dourar tortas e gratinar massas, e também para o preparo de bruschettas e torradas. Neste último caso utilize preferencialmente os níveis de prateleira 5 ou 6. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

Se optar por grelhar carnes de baixa espessura utilizando esta função como bisteca suína, filés de frango e hambúrgueres utilize o nível 4 de prateleira do seu forno (contando de baixo para cima).

Dica:

Quanto mais perto da resistência superior, mais rápido o alimento doura. Afaste-o para baixo, diminua a temperatura da função e aumente o tempo de cozimento para que o preparo atinja o ponto de "bem passado" sem ter o douramento excessivo.

4.4 TABELA DE INDICAÇÕES DE PREPARO

Preaquecer 10 min	Torradas	Gratinar	Hamburger	Massas	Pão de queijo	Bolo	Suspiros	Manter aquecido	Assados grandes	Pizza
Função										
Prateleira	5-6	2-3	4	2	2	2	2	2	2	1-2
Temperatura °C	260 °C	260 °C	220 °C	200 °C	200 °C	180 °C	100 °C	75 °C	220 °C	220 °C
Tempo (min) min.	10	5-10	40-50	50-60	25-30	30-40	60-90	30-60	60-90	10-20
Quantidade kg	-	-	1kg	-	-	-	-	-	2kg	-

MATERIAL CARACTERÍSTICA

Alumínio

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

Antiaderente (escuro)

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.

Vidro refratário

Apresentam superfície transparente que facilita a visualização do alimento e podem ser levados diretamente à mesa para servir, agregando praticidade.

5.1 DICAS DE USO

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

- **Preaquecimento:** Preequeça o seu Forno na temperatura desejada por 10 minutos, antes de colocar o alimento. Após este tempo, coloque o prato desejado no Forno e ajuste para a temperatura ideal para o assamento.
- **Níveis de Prateleira:** Seu Forno possui duas prateleiras que podem ser encaixadas em diferentes posições, conforme sua necessidade.
- Antes de ligar o Forno ajuste a posição de acordo com o alimento que será preparado.
- Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base do Forno.
- Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que permita circulação do calor por todo o alimento, para isso coloque-a centralizada na prateleira.

⚠ ADVERTÊNCIA**Risco de Contaminação do Alimento**

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico. Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

6.1 DICAS ESPECIAIS

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu Forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do Forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra de vidro.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.
- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas.
- Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.
- Nunca utilize produtos inflamáveis para limpar o Forno.
- Caso haja derramamento de gordura no interior do Forno, espere o produto resfriar e limpe a região com uma esponja macia e detergente líquido. Passe um pano úmido para remover eventuais restos de detergente ou cinza.

6.2 TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico



Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

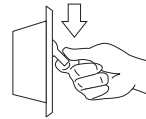
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

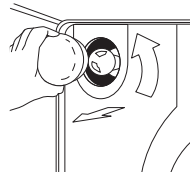
Não use extensões.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

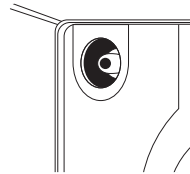
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



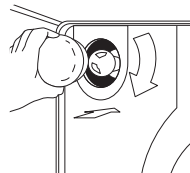
2. Remova a cobertura de vidro da lâmpada, na parte de trás do Forno, girando-a em sentido anti-horário.



3. Puxe a lâmpada para removê-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 25 W. (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano) – Tipo halógenas G9.



4. Volte a colocar a cobertura de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário. A cobertura precisa ser colocada corretamente, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas do Forno.



5. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

Seção
7

Especificações Técnicas

MODELO	COB84
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	600 x 580 x 619
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	670 x 675 x 700
Peso sem embalagem (kg)	27
Peso com embalagem (kg)	30
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	1870
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	8,3
Chave disjuntora recomendada (A)	10
Volume do Forno (L)	84
Volume líquido (L)	78
Lâmpada (W)	25

SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O Forno não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Se há falta de energia elétrica. • Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou. • Se você não ajustou corretamente os botões de controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando. • Se o Timer não está na posição "0". • Se um dos 3 botões não está na posição "0".
Os resultados culinários não são os que você esperava	<ul style="list-style-type: none"> • Se o Forno não está nivelado (veja a Seção de Instalação do seu produto). • Se temperatura, posição de prateleira e função de assamento não estão adequados. • Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas). • Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados. • Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5 cm. • Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.
A lâmpada não acende	<ul style="list-style-type: none"> • Se a lâmpada está queimada. • Se a lâmpada não está bem encaixada. • Se o botão "Seletor de Função" está na posição desligado.

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

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

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

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:	
Categoria	Componentes
Fornos	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempes, Vidros, Pés, Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Consul;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto

realizada pela Rede de Serviços Consul ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido da-

nificados 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 OCACIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL).** No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, 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 informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro, nº675

Jardim Santa Emília – São Paulo/SP

CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,

Ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

**A Consul está a sua disposição para tirar qualquer dúvida,
ouvir sua crítica ou sugestão.**

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

Acessar o site **www.consul.com.br/atendimento**, através de seu computador ou smartphone.



Decodificar o **QR Code** ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para **(11) 3003-0777** (capitais e regiões metropolitanas)
ou **0800-970-0777** (demais localidades).

Ou acesse o nosso site:

www.consul.com.br



Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675 Jardim Santa Emília
São Paulo / SP – CEP 04183-901 – Caixa Postal 5171

W11368587 - rev. C - 05/24

Consul

Cooktop

CD060 / CD075 / CDD75

Accesse o site www.consul.com.br para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue no nosso Call Center:

3003-0777

(capitais e regiões metropolitanas) ou

0800-970-0777

(demais localidades)

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

Caro consumidor,

Para que um relacionamento dê certo, é necessário cultivá-lo com respeito, compromisso e confiança. Ao escolher um Cooktop Consul, você está adquirindo esse compromisso que temos o maior prazer em preservar. Este manual que você tem em mãos é um guia de como instalar e operar o seu Cooktop, contendo, também, todas as características do seu Cooktop, além de dicas para o seu melhor aproveitamento.

A Consul está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

Guarde este manual para futuras consultas.

Sumário

1. SEGURANÇA 5

1.1. Instruções importantes de segurança 4

1.2. Itens de segurança 4

1.3. Dicas importantes..... 5

2. INSTALANDO SEU COOKTOP 7

2.1. Distâncias e medidas de instalação 7

2.2. Conexão de gás..... 8

2.3. Condições para instalação elétrica 10

2.4. Instalação do Cooktop no nicho 10

3. CONHECENDO SEU COOKTOP 11

3.1. Descrição e símbolos dos produtos..... 11

3.2. Botões de controle (manípulos) 12

4. USANDO SEU COOKTOP 13

4.1. Ligando o Cooktop..... 13

4.2. Usando o botão “Controle Fácil” 14

4.3. Dicas de uso 14

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO 15

Cuidado e manutenção dos componentes do Cooktop 15

6. COMO RESOLVER PROBLEMAS 16

7. QUESTÕES AMBIENTAIS 16

DADOS TÉCNICOS 17

TERMO DE GARANTIA 18

1. SEGURANÇA

1.1 Instruções importantes de segurança

INFORMAÇÕES IMPORTANTES



A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

 **PERIGO**

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

 **ADVERTÊNCIA**

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

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

1.2 Itens de segurança

- Utilize sempre mangueiras metálicas 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 Cooktop de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção do produto.
- Não remova o aterramento do seu produto.
- Ligue seu produto a um terra efetivo.
- 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.
- **ATENÇÃO:** se a superfície do vidro estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

1.3 Dicas importantes

- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio.
- Instale e posicione o Cooktop estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Cooktop, não entrem em contato com peças quentes.
- Certifique-se de que as grades do seu Cooktop (trepes) e os queimadores estejam corretamente encaixados.
- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apóie-o cuidadosamente em uma superfície.
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial, mental ou sem experiência.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso ou após o uso enquanto estiver quente.
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande.
- Não use o Cooktop como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar.
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste Cooktop.
- Não pendurar panos, roupas e similares próximo ao produto.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize o produto e chame a Rede de Serviços Consul.

- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Consul e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período pré estabelecido de garantia tenha se expirado.

IMPORTANTE:

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

- Feche o registro de gás da casa.
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor).
- Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços Consul ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

NOTA: Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do Cooktop, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

2. INSTALANDO SEU COOKTOP

Esse Cooktop não requer instalação especializada, sendo necessário apenas seguir os procedimentos básicos para instalação contidos nesse manual. Se preferir, contate o Rede de Serviços Consul para realizar a Instalação porém, as despesas e acessórios inerentes à instalação não são gratuitos e serão cobrados.

CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA INSTALAÇÃO:

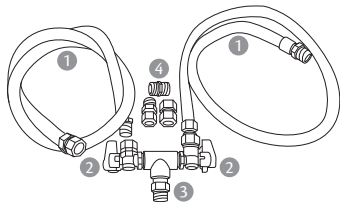
- A tomada, na qual será ligado o plugue de seu Cooktop deve ter acesso fácil, estar fora do nicho e distante da fonte de aquecimento.
- Verifique com a empresa fornecedora de gás, se o tipo e pressão de gás, disponíveis na sua residência, estão de acordo com o especificado na etiqueta de identificação do produto, localizada na parte inferior, próximo da entrada de gás.
- O ponto de conexão do botijão de gás ou do gás canalizado de sua residência deve estar localizado no máximo a 1 m do centro de seu cooktop, em local de fácil acesso para permitir a conexão e inspeção.
- Em casos de gás canalizado deve possuir registro de parede, exclusivo para seu cooktop, localizado em local de fácil acesso e estar em boas condições.
- Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacentes ao Cooktop devem resistir ao calor.
- Este produto pode ser instalado em uma bancada de 20 mm a 70 mm de espessura.
- O produto sai de fábrica ajustado para uso com gás GLP. Se você for utilizar gás natural entre em contato com a Rede de Serviços Consul e solicite a conversão de seu produto. Tenha em mãos o modelo e o número de série de seu produto, o qual está na etiqueta de identificação localizada na parte de baixo do produto, próximo da entrada de gás. Obtenha também o nome da Companhia de Gás da sua região.
- O tubo / mangueira flexível deve ser fixado de tal forma que não faça contato com as partes móveis do móvel em que está sendo instalado (ex. gavetas) e também não deve passar por qualquer área de estocagem.

IMPORTANTE:

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.

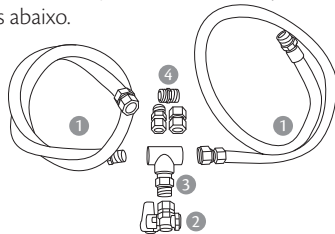
INSTALAÇÃO COMBINADA

Em caso de instalação combinada de cooktop gás e forno a gás e, sua residência possuir somente 1 saída de alimentação, ramifique a saída utilizando uma conexão do tipo "T" de 1/2", adequada para aplicação a gás, e instale registro(s) conforme exemplos abaixo.



Conexão de gás encanado ou saída do regulador de pressão do botijão

1. Mangueira metálica flexível
2. Registro(s)
3. Conexão tipo "T"
4. Adaptador (luva e/ou nipple 1/2" de acordo com a configuração do local de instalação)



Conexão de gás encanado ou saída do regulador de pressão do botijão

IMPORTANTE:

Esses tipos de instalação são válidos somente se atenderem aos critérios descritos nos manuais de instalação de cada produto. Após a instalação, abra o registro de gás e com espuma de sabão verifique se há vazamento em todas as conexões. Para garantir que não tem vazamento de gás, envolva todas as conexões com espuma de sabão e aquelas que houver formação de bolhas devem ser refeitas e testadas novamente. Os acessórios não acompanham o produto, podendo ser adquiridos na Rede de Serviços Consul.

2.1. Distâncias e medidas de instalação

Se uma coifa for instalada sobre o Cooktop, leia as instruções da coifa e observe as distâncias recomendadas para instalação, respeitando sempre as distâncias mínimas, indicadas nas figuras ao lado.

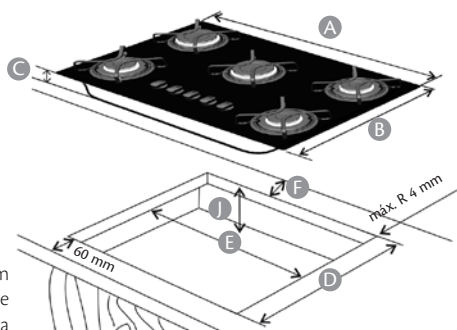
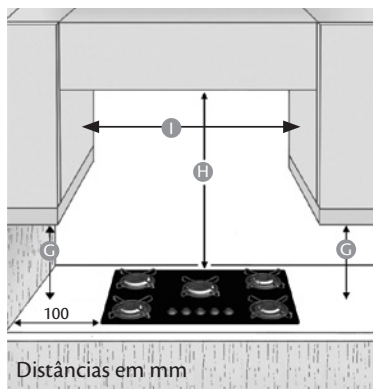


Imagem
meramente
ilustrativa

DIMENSÕES PARA A INSTALAÇÃO (mm)

Dimensão	CD060	CD075	CDD75
A	565	730	730
B	460	460	460
C	86	86	86
D	350	350	350
E	530	635	635
F (mín.)	65	80	80
G (mín.)	400	400	400
H (mín.)	750	750	750
I (mín.)	600	750	750
J (mín.)	220	220	220



Distâncias em mm

Imagem meramente ilustrativa

IMPORTANTE:

Deve ser respeitado uma distância mínima de 50 mm entre o fundo do produto e qualquer objeto ou alimento que venha ser depositado abaixo do produto.

2.2. Conexão de gás

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Incêndio

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.

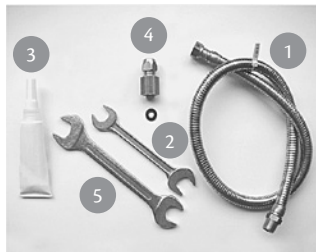
Instale o Cooktop de acordo com as especificações descritas neste manual.

Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

A conexão do Cooktop à tubulação ou botijão de gás deve ser feita utilizando os acessórios adequados, considerando que a entrada de gás do Cooktop é do tipo engate rápido que necessita de adaptador para conexão à mangueira flexível do tipo metálica conforme demonstrado a seguir:

2.2.1 CONEXÕES E ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA INSTALAÇÃO:

- 1) Mangueira metálica flexível de ½" com 1,25 m de comprimento.
- 2) Arruela de vedação.
- 3) Pasta para vedar.
- 4) Um adaptador (para modelo com saída de gás com bico tipo "mamadeira").
- 5) Duas chaves de boca.



IMPORTANTE:

Os acessórios não acompanham o produto, podendo ser adquiridos na Rede de Serviços Consul.

2.2.2 SEQUÊNCIA DA INSTALAÇÃO DA MANGUEIRA DE GÁS:

ATENÇÃO:

- Antes de iniciar a instalação certifique-se que todos os botões e registro de gás estejam na posição fechado.
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.

1. Encaixar o adaptador no engate rápido de seu cooktop, com a porca não rosqueada. Certifique-se de que o adaptador foi bem encaixado ao engate rápido.



2. Com auxílio de duas chaves realize o aperto da porca do adaptador.



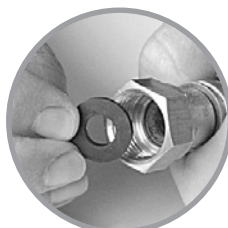
3. Rosqueie a ponta "macho" da mangueira metálica no adaptador. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.



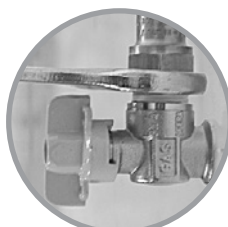
4. Com o auxílio de duas chaves realizar o aperto da mangueira no adaptador.



5. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.



6. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de duas chaves. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.



IMPORTANTE:

Após a instalação, abra o registro de gás e com espuma de sabão verifique se há vazamento em todas as conexões. Para garantir que não tem vazamento de gás, envolva todas as conexões com espuma de sabão e aquelas que houver formação de bolhas devem ser refeitas e testadas novamente.

2.3. Condições para instalação elétrica

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Conecte o aterramento do produto a um terra efetivo.

Não remova o aterramento do produto.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

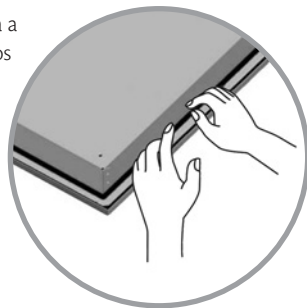
Este produto está preparado para ser ligado a uma tensão de 127 ou 220 volts.

ATENÇÃO:

- O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 - seção aterramento. Na dúvida, consulte um electricista especializado.
- Conecte o plugue do cabo de força na tomada e verifique se o abastecimento de gás está normal.

2.4. Instalação do Cooktop no nicho

1. Verifique se o Cooktop está com a borracha de vedação em toda a sua volta. Se não estiver, entre em contato com a Rede de Serviços Consul.
2. Posicione o Cooktop dentro do nicho de acordo com as dimensões indicadas na pág. 7.

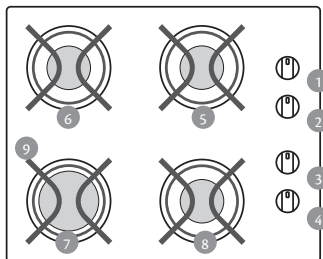


3. CONHECENDO SEU COOKTOP

3.1. Descrição e símbolos dos produtos

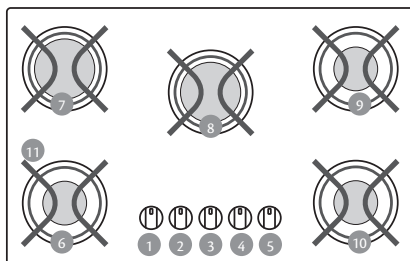
MODELO CD060

1. Botão controle queimador semi-rápido (5)
2. Botão controle queimador semi-rápido (6)
3. Botão controle queimador rápido Controle Fácil (7)
4. Botão controle queimador semi-rápido (8)
9. Grades removíveis dos queimadores rápidos e semi-rápidos.



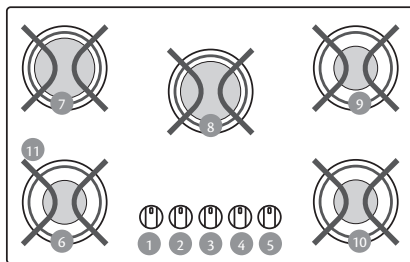
MODELO CD075

1. Botão controle queimador semi-rápido (6)
2. Botão controle queimador rápido (7)
3. Botão controle queimador rápido Controle Fácil (8)
4. Botão controle queimador semi-rápido (9)
5. Botão controle queimador semi-rápido (10)
11. Grades removíveis dos queimadores rápidos e semi-rápidos.



MODELO CDD75

1. Botão controle queimador semi-rápido (6)
2. Botão controle queimador rápido (7)
3. Botão controle queimador Quadrichama (8)
4. Botão controle queimador semi-rápido (9)
5. Botão controle queimador semi-rápido (10)
11. Grades removíveis dos queimadores rápidos e semi-rápidos.



Imagens meramente ilustrativas

IMPORTANTE:

- Garanta também que as capas dos queimadores estejam niveladas, pois se estiverem desniveladas podem dificultar o acendimento e/ou danificar seu produto.
- Para os modelos CD060 e CD075, a partir da versão 30 e 40 de engenharia respectivamente, conforme informação disponível na etiqueta de produto, os botões que acompanham o produto são na cor preta.

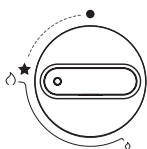
3.2. Botões de controle (manípulos)

Os botões de seu Cooktop possuem acendimento superautomático. Para realizar o acendimento, pressione o botão antes de girar.

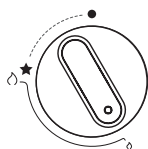
BOTÕES DE CONTROLE QUEIMADORES SEMI-RÁPIDOS / RÁPIDOS / QUADRICAMA



Posição desligado



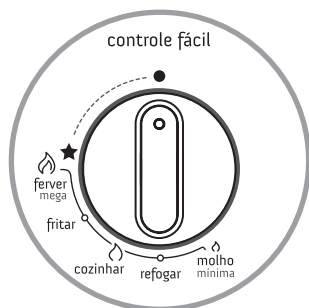
Posição de chama máxima



Posição de chama mínima

BOTÃO DE CONTROLE QUEIMADOR RÁPIDO “CONTROLE FÁCIL” (MODELO CD060 E CD075)

Seu Cooktop possui um botão especial “Controle Fácil”. O controle da potência se dá através de paradas no giro do botão. Com ele você pode selecionar a posição mais adequada sugerida para cada tipo de preparo.



IMPORTANTE:

Para facilitar a limpeza, os botões do seu Cooktop são removíveis.

4. USANDO SEU COOKTOP

ADVERTÊNCIA



Risco de Queimadura

Grades trempes mal ajustadas podem resultar em panelas/frigideiras tombadas.

Certifique-se de que as grades estejam devidamente encaixadas antes de usar.

Use o tamanho correto de panelas e frigideiras para cada tipo de queimador e centralize-as sobre as grades. Assegure-se que estejam estável antes de usar.

Use apenas panelas com fundo plano. Não use panelas com fundo de teflon.

Ao usar panelas com cabos longos, alinhe os cabos com as hastes da grade e mantenha os cabos voltados para dentro.

Segure a panela pela alça ao preparar alimentos.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em ferimentos graves ou queimaduras

Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Nunca acenda o fogo sem que os queimadores (bocas) e as capas (tampinhas pretas) estejam encaixados corretamente. Isto evita má formação da chama e deformações nas peças.

4.1. Ligando o Cooktop

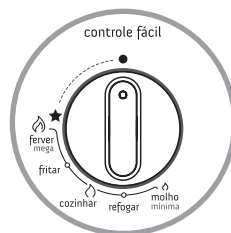
1. Localize o botão correspondente ao queimador a ser utilizado.
2. Pressione e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de chama máxima (indicada pela estrela ★).
3. Mantenha o botão nesta posição por 3 a 5 segundos, até que o queimador acenda automaticamente e a chama se estabilize.
4. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto, para que o gás liberado se espalhe. Verifique se as peças do queimador correspondente estão corretamente encaixadas e repita o procedimento.
5. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.
6. Para desligar gire o botão no sentido horário (para a direita) até a posição desligado.

Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores utilizando fósforos, normalmente.

4.2. Usando o botão “Controle Fácil” (modelo CD060 e CD075)

O botão “Controle Fácil” possui dicas de uso das potências para cada tipo de preparo do seu alimento. Durante o preparo você ainda pode ajustar o botão de acordo com a etapa do processo para adequar a potência à sua necessidade.

Os queimadores possuem potências diferentes, portanto o tamanho das chamas indicativas nos botões orientam os preparos equivalentes ao botão “Controle Fácil”.



Função	Descrição
Ferver	Esta função possui a maior potência e é indicada para ferver água com maior rapidez. Utilize a panela tampada durante o aquecimento para melhorar a eficiência.
Fritar	Para fritar alimentos por imersão em óleo, como batata frita e nuggets, por exemplo. Também indicada para fritura sem imersão em óleo, como bifes bovinos e filés de frango.
Cozinhar	Função indicada para cozinhar alimentos como arroz, batata e macarrão. No caso do macarrão, por exemplo, ferva a água previamente utilizando a função “Ferver”. Ao colocar o macarrão, altere para a posição “Cozinhar”.
Refogar	Para refogar legumes e vegetais. Pode ser utilizada para manter um cozimento mais lento.
Molhos	Esta função possui a menor potência e é indicada para o preparo de molhos.

4.3 Dicas de uso

Leia estas instruções para obter o melhor desempenho de seu Cooktop.

- Use panelas com um diâmetro adequado para cada tipo de queimador (veja tabela ao lado).
- Use a quantidade apropriada de água para cozinhar os alimentos.
- Para melhor aproveitamento da energia, o utensílio deve estar centralizado sobre o queimador.
- Não use panelas que excedam o tamanho máximo do Cooktop.
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás.
- Nunca mergulhe os queimadores, capas, trempes e manípulos ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico.
- Nunca jogue os queimadores, capas, trempes e manípulos na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los.
- Nunca utilize dois queimadores, simultaneamente, com apenas um recipiente.

	Tamanho das panelas		
	P	M	G
	16–18	20–22	24–26
Queimadores	cm	cm	cm
Semi-rápido	X	X	
Rápido		X	X
Quadrichama		X	X

IMPORTANTE:

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam adequadamente sobre as grades.
- Não utilize panelas de barro.
- Não utilizar panelas cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.
- A estabilidade das panelas sobre a tremepe 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 tremepe.
- Evite a perda desnecessária de água, usando a tampa.
- Cuidado ao posicionar ou movimentar as tremepe sobre a mesa de vidro, para evitar impactos ou arranhões.



ERRADO



ERRADO



CERTO

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Sempre desconecte o Cooktop da tomada elétrica e espere que esfrie antes de limpar ou fazer a manutenção.
- Para manter o Cooktop em boas condições, conserve-o limpo, removendo restos de alimentos antes do uso.
- Não use produtos corrosivos e à base de cloro ou similares para limpar o seu Cooktop.
- Não use vapor para limpeza.
- Não use produtos inflamáveis.
- Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre a mesa de vidro.
- Use palha de aço somente para a limpeza das grades (tremepe) e capas dos queimadores (tampinhas pretas). Caso as grades apresentem riscos na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro para remover as manchas.

Cuidado e manutenção dos componentes do Cooktop

As tremepe (grades), capas e queimadores, devem ser removidos para uma limpeza adequada.

1. Lave cuidadosamente com esponja, água e detergente, removendo qualquer tipo de sujeira impregnada.
2. Enxágue e seque adequadamente o Cooktop e todas as peças.
3. Recoloque os queimadores e as capas.
4. Ao posicionar as tremepe (grades) garanta que elas estejam centralizadas e bem encaixadas.

NOTA: caso exista acúmulo de sujeira nos acendedores eletrônicos, certifique-se de que o plugue de seu cooktop esteja desconectado da tomada e utilize um pano úmido para realizar a limpeza.

6. COMO RESOLVER PROBLEMAS

Ocorrência:	Verifique:
O queimador não acende ou a chama está instável.	<ul style="list-style-type: none">• Houve interrupção do gás ou eletricidade ou o botão de controle encontra-se na posição apropriada?• Houve corte no fornecimento de gás?• As aberturas do queimador estão bloqueadas?• Há sujeira na extremidade do acendedor eletrônico?• Todas as peças do queimador estão posicionadas corretamente?• A capa do queimador está desalinhada?• O queimador está molhado ou com umidade?
A chama não permanece estável.	<ul style="list-style-type: none">• As aberturas do queimador não estão bloqueadas?• A capa do queimador está desalinhada?• O queimador está molhado ou com umidade?
Os recipientes estão instáveis.	<ul style="list-style-type: none">• O fundo do recipiente é plano?• O recipiente está centralizado com relação ao queimador?• As trempes estão posicionadas corretamente no disco?

Caso os problemas persistam, após as verificações sugeridas, entre em contato com a Rede de Serviços Consul.

7. QUESTÕES AMBIENTAIS

Embalagem

A Consul procura, em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

Dados Técnicos

CD060 / CD075 / CDD75

Consul
Cooktop

Especificações técnicas

	CD060	CD075	CDD75
Dimensões Externas do Produto (alt. x larg. x prof.) em mm:	86 x 565 x 460	86 x 730 x 460	86 x 730 x 460
Dimensões do Produto Embalado (alt. x larg. x prof.) em mm:	190 x 595 x 500	200 x 770 x 500	200 x 770 x 500
Dimensões do Nicho do Produto (alt. x larg. x prof.) em mm:	220 x 530 x 350	220 x 635 x 350	220 x 635 x 350
Peso Líquido do Produto (kg)	8	10	10,2
Peso do Produto Embalado (kg)	9,2	11,4	11,6
Tensão de Entrada (V)	127 / 220	127 / 220	127 / 220
Frequência (Hz)	60	60	60
Potência Elétrica Nominal Máxima (W)	0,6	0,6	0,6 / 3,2

Modelo	Tipo de Gás	Tipo de Queimador	Potência Nominal (kW)	Potência Nominal Total (kW)	Pressão Estática do Gás* (kPa)	Pressão Dinâmica do Gás** (kPa)
CD060	G20 (GN)	rápido	3,00	8,4	1,96	1,47
		semi-rápido	1,80			
	G30 (GLP)	rápido	3,00	8,4	2,75	1,96
		semi-rápido	1,80			
CD075	G20 (GN)	rápido	3,00	11,4	1,96	1,47
		semi-rápido	1,80			
	G30 (GLP)	rápido	3,00	11,4	2,75	1,96
		semi-rápido	1,80			
CDD75	G20 (GN)	rápido	2,85	11,3	1,96	1,47
		semi-rápido	1,80			
		quadrichama	3,05			
	G30 (GLP)	rápido	2,85	11,6	2,75	1,96
		semi-rápido	1,80			
		quadrichama	3,30			

* Pressão estática: no injetor

** Pressão dinâmica: no injetor, com todos os queimadores ligados.

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
Cooktop	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trepes, Vidros, Pés, Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

As garantias legal e/ou contratual ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as

instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Consul;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Consul ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados

- em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc. **NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL).** No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;
- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, 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 informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. **ATENÇÃO:** para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro, nº 675

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

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**, através de seu computador ou *smartphone*.



Decodificar o QR Code ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para 3003-0777 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0777 (demais localidades).

Serviço de Atendimento ao Consumidor Consul

Endereço para correspondência:

Rua Olympia Semeraro, 675 – Jardim Santa Emília
CEP 04183-901 – São Paulo/SP

Fotos apenas para fins publicitários. Para a utilização deste produto, consulte o Manual do Consumidor.

Consul