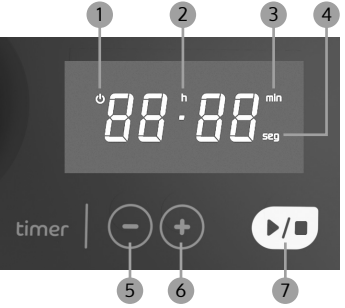


Display Eletrônico Touch Timer (somente para os modelos CFO4VAT e CFS5VAT)

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



Descrição do display eletrônico:

- 1. Indicação de modo standby (apenas esta luz aparecerá no display)
- 2. Indicação de horas
- 3. Indicação de minutos
- 4. Indicação de segundos
- 5. Tecla para diminuir o tempo mostrado no indicador
- 6. Tecla para aumentar o tempo mostrado no indicador
- 7. Tecla para iniciar/parar a contagem do tempo

Após ligar o produto na tomada, um sinal sonoro será emitido, as luzes do display se acenderão e, em seguida, ele entrará em modo standby (apenas a luz 1 acenderá no display).

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

Programando o timer do seu produto

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

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

- 1. Defina o tempo desejado utilizando as teclas 2 e 3. Mantenha a tecla pressionada para aumentar ou reduzir o tempo mais rapidamente.
- 2. Pressione a tecla 4 para iniciar a contagem regressiva.
- 3. Durante a contagem regressiva, você pode alterar o tempo pressionando as teclas 2 e 3. O timer avançará de 1 em 1 minuto, caso o tempo marcado esteja entre 0 e 19 minutos, de 5 em 5 minutos, caso o tempo marcado esteja entre 20 e 55 minutos e de 10 em 10 minutos, quando o tempo marcado estiver entre 1 hora e 23h e 50 minutos. Por exemplo: se o tempo marcado for de 22 minutos, o timer avançará para 25 min, 30 min, 35 min e assim por diante.

Após o tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e o display permanecerá piscando "00:00". Para voltar ao modo standby, basta clicar na tecla 4.

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

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

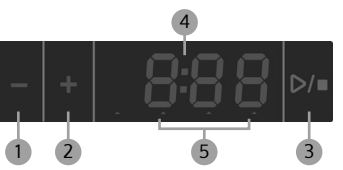
Nota: O Timer não possui função relógio.

Importante:

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

Timer Digital (somente para os modelos CFO4T e CFS5Q)

Os modelos CFO4T e CFS5Q são equipados com Timer Digital localizada na região frontal do produto.



Descrição das funções

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

Nota: O painel eletrônico não possui função relógio.

Programando o Timer

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

- 1. Com o produto em modo de espera, pressione qualquer tecla para entrar no modo de programação (indicador de tempo piscando).
- 2. Ajuste pressionando as teclas 1 e 2 até alcançar o tempo desejado. O ajuste máximo de tempo é de 9:50 (nove horas e cinquenta minutos).
- 3. Pressione a tecla 3 para iniciar a contagem regressiva. Enquanto a função estiver ativa, as setas inferiores estarão em movimento, indicando a contagem. O tempo pode ser ajustado com o timer em andamento pressionando as teclas 1 e 2.
- 4. Se você quiser cancelar a contagem, pressione a tecla 3. O timer voltará para o modo de espera.
- 5. No último minuto, o tempo é mostrado em segundos. Ao final da contagem um alarme sonoro. Pressione a tecla 3 para encerrar a função.

Importante:

O timer não tem a função de desligar as chamas.

Cuidados com as painelas

- Utilize painelas ou recipientes que tenham diâmetro mínimo de 12 cm para queimadores pequenos e grandes e de 15 cm para os queimadores Dupla e Tripla Chama.
- Nunca deixe os cabos das painelas voltados para fora do fogão.
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor para evitar danos aos mesmos.
- Não utilize painelas de barro nos modelos CFO4V e CFS5V (com mesa de vidro).
- Não utilize painelas com cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.
- Não encostar painelas no vidro tampão durante o preparo de alimentos.
- Quando utilizar painelas com cabo longo, procure alinhar a grade.

Cuidado com a tampa de vidro ao usar o fogão

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

Importante:

- Utilize apenas painelas de fundo plano. Painelas com fundo arredondado não se apoiam adequadamente sobre as grades. A estabilidade das painelas sobre as grades depende do material da panela, seu formato e do peso do seu conteúdo. Sempre avalie a estabilidade da panela antes de deixá-la solta sobre as grades.
- Nunca utilize painelas com fundo teflonado.



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.

Limpeza geral

- Não deixe acumular gordura no forno, mesa ou outras partes do fogão.
- Caso ocorra o derramamento de líquido ou alimento sobre a mesa do fogão, tubos injetores ou dentro do forno, desligue o fogão e limpe para evitar manchas e entupimento.
- Certifique-se que o produto esteja frio antes de iniciar qualquer tipo de limpeza e/ou manutenção.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois pode afetar a sua segurança.
- Nunca tente remover a mesa do produto.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois eles podem entupir a saída de gás e manchar a mesa.
- Para limpeza da mesa, áreas em inox ou qualquer outra parte do fogão, exceto as grades e as capas esmaltadas, não utilize produtos abrasivos (ex. palha de aço), cloro ou similares. Utilize apenas pano ou esponja macia com água, sabão ou detergente neutro. Seque imediatamente após a limpeza para evitar manchas.
- Adquira o Restaurador para Inox na Rede de Serviços Consul e limpe regularmente a mesa de inox de seu produto. É recomendado para eliminar o amarelamento e manchas sobre o Inox.
- Se, por descuido, objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrarem em contato com a superfície esmaltada da mesa de vidro dos modelos CFO4V e CFS5V, retire-os e limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Para evitar riscar a mesa de vidro dos modelos CFO4V e CFS5V, não arraste painelas, 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 painelas 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 se 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.
- O vidro que protege a lâmpada é de uso obrigatório para o funcionamento do fogão.
- 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.

Informações importantes sobre o inox de seu produto

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

Limpeza do forno

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- Limpeza do forno** - Desligue o fogão da tomada elétrica e feche o registro do gás. Depois, remova o excesso de gordura com um pano úmido e morno ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- Para limpar as prateleiras, as grades e as hastes das prateleiras, você pode utilizar a lava-loucas, 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 sua cozinha. Caso você não consiga resolver o problema, entre em contato com a Rede de Serviços Consul.



Importante:

Cuidado ao manusear as grades (trempes) dos produtos de mesa de vidro (CFO4V e CFS5VA). Elas são de ferro fundido e se caírem podem quebrar.

Solucionando Problemas

Problema:	Verifique:
O queimador não acende	<ul style="list-style-type: none">Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.Se o registro de gás junto ao botijão está aberto.Se o botijão está vazio ou se há gás na rede.Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados.O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores.Se há falta de energia elétrica.
A chama está baixa e não aumenta	<ul style="list-style-type: none">Se há chama em todos os furos.Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.Se todas as conexões da mangueira estão corretas
A chama está sujando as painelas	<ul style="list-style-type: none">Se o gás do botijão está no fim.Se há sujeira nos queimadores ou acendedoresSe a mangueira, registro e o botijão de gás estão dentro do prazo de validade
A luz do forno não acende	<ul style="list-style-type: none">Se há lâmpada no interior do forno.Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.Se há mau contato na tomada ou falta de energia elétrica.Se a lâmpada está queimada.Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.Se a lâmpada está bem encaixada
A chama do forno não acende / não segura a chama / apaga	<ul style="list-style-type: none">Se o procedimento para acendimento do forno foi seguido. Veja "Acendendo o forno", na página 5.
O Timer dos modelos CFO4VAT e CFS5VAT está descontrolado	<ul style="list-style-type: none">Se está seca a região da mesa de vidro onde o Timer está localizado.
A mesa de inox está amarelada ou manchada	<ul style="list-style-type: none">Adquira o Restaurador para Inox na Rede de Serviços Consul e realize a limpeza da mesa.

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, 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	Manipulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempes, Vidros, Pés, Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

for 220 V, você precisará trocar a lâmpada por outra 220 V (40 watts, própria para fogões). A lâmpada 220 V não é fornecida gratuitamente;

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Consul ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita 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 FOREM 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, 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

Rede de Serviços

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

WM452997 rev. D 02/24

Consul Manual de Instruções

Fogões Consul CFO4/CFS5/CFS6

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*.
- Acesse o site com o QR Code ao lado.
- Ligar para 3003-0777 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0777 (demais localidades).

Para acessar o site pelo QR Code:

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



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



Segurança

Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

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

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

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

Guia de instalação

Conhecendo seu fogão

Veja descrição abaixo e nas tabelas da página 2.

Modelos com mesa de inox



somente nos modelos CFO4T e CFS5Q

Modelos com mesa de vidro



somente nos modelos CFO4VAT e CFS5VAT



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	Número de bocas		4				5					6
	Modelos	CFO4N	CFO4T	CFO4VA	CFO4VB	CFO4VAT	CFS5NA	CFS5QA	CFS5VA	CFS5VAT	CFS5VAE	CFS5VBE
1 Tampa de Vidro Temperado		X	X	-	-	-	X	X	-	-	-	X
2 Grade (trempe) individual de arame redondo		-	4	-	4	-	-	-	-	-	-	5
2 Grade (trempe) dupla de arame redondo		2	-	-	-	-	3	3	-	-	-	3
2a Grade (trempe) individual de ferro fundido		-	-	4	-	4	-	-	5	5	5	-
3 Mesa de Inox Brilhante		X	-	-	-	-	X	-	-	-	-	X
3 Mesa de Inox Escovada		-	X	-	-	-	-	X	-	-	-	-
3a Mesa de Vidro Temperada		-	-	X	X	X	-	-	X	X	X	X
4 Queimador Dupla Chama		-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-
4 Queimador Grande		1	2	2	2	2	2	1	3	2	2	3
4 Queimador Médio		3	2	2	2	2	3	3	2	2	2	4
5 Botão de acendimento automático das bocas da mesa e do forno		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5 Botão de acendimento da lâmpada do forno		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6a Display eletrônico (Timer)		-	X	-	-	-	-	X	-	-	-	-
6b Timer eletrônico Touch		-	-	-	-	X	-	-	-	X	-	-
7 Botões dos queimadores da mesa (removíveis para facilitar limpeza)		4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	6
8 Botão de controle da temperatura do forno (removível para facilitar a limpeza)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
9 Prateleira (grade) deslizante do forno (forno possui 3 níveis de regulagem de altura)		1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2
9a Prateleira (grade) autodeslizante (ao abrir a porta do forno a prateleira se movimenta para fora, facilitando a colocação e retirada dos utensílios (assadeiras))		-	-	1	-	1	-	1	1	1	-	-
10 Porta do forno com duplo vidro temperado (vidro interno é selado, evitando passagem de gordura para dentro da porta, facilitando a limpeza)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11 Puxador da porta		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
12 Pés frontais		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
13 Pés niveladores traseiros		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14 Defletor traseiro da mesa de vidro		-	-	X	X	X	-	X	X	X	X	-

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

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	Número de bocas		4				5					6
	Modelos	CFO4N	CFO4T	CFO4VA	CFO4VB	CFO4VAT	CFS5NA	CFS5QA	CFS5VA	CFS5VAT	CFS5VAE	CFS5VBE
Dimensões do produto sem embalagem		Il. 3.1										
Altura do produto com a tampa fechada (cm)		96,0	96,0	-	-	-	96,0	96,0	-	-	-	96,0
Altura do chão ao topo da grade (cm)		95,2	95,2	94,8	94,8	94,8	-	94,8	94,8	94,8	94,8	-
Largura sem embalagem (cm)		51,5	51,5	51,8	51,8	51,8	76,4	76,4	76,6	76,6	76,6	76,4
Profundidade (cm)		60,3	60,3	60,3	60,3	60,3	63,5	63,5	63,5	63,5	63,5	63,5
Peso líquido do produto (kg)		23,5	23,5	27,5	27,5	27,5	35,0	35,0	39,0	39,0	39,0	35,0
Dimensões do produto com embalagem												
Altura (cm)		98,2	98,2	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0	99,0
Largura (cm)		54,7	54,7	58,6	58,6	58,6	79,5	79,5	79,5	79,5	79,5	79,5
Produnidade (cm)		66,2	66,2	78,0	78,0	78,0	72,0	72,0	72,0	72,0	72,0	72,0
Peso bruto do produto (kg)		28,5	28,5	33,5	33,5	33,5	39,5	39,5	43,5	43,5	43,5	39,5
Dimensões do forno do produto												
Altura (cm)		32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0	32,0
Largura (cm)		38,7	38,7	38,7	38,7	38,7	63,5	63,5	63,5	63,5	63,5	63,5
Profundidade (cm)		46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8
Volume (Litros)		58,0	58,0	58,0	58,0	58,0	96,0	96,0	96,0	96,0	96,0	96,0
Peso suportado pelas Prateleiras (Grandes) do Forno (kg)		8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5
Classificação Energética – INMETRO (mesa e forno)												
Mesa / Forno		A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A
Potências Nominais (Kw)		GLP (Botijão)										
Queimador do Forno		2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	2,95	2,95	2,95	2,95	2,95	2,95
Queimador Dupla Chama		-	-	-	-	-	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60	-
Queimador Grande		2,75	2,75	2,50	2,50	2,50	2,75	2,75	2,50	2,50	2,50	2,75
Queimador Médio		1,65	1,65	1,80	1,80	1,80	1,65	1,65	1,80	1,80	1,80	1,65
Potências Nominais (Kw)												
Queimador do Forno		2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	3,10	3,10	3,10	3,10	3,10	3,10
Queimador Dupla Chama		-	-	-	-	-	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	-
Queimador Grande		2,55	2,55	2,50	2,50	2,50	2,55	2,55	2,50	2,50	2,50	2,55
Queimador Médio		1,65	1,65	1,80	1,80	1,80	1,65	1,65	1,80	1,80	1,80	1,65

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

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

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

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, exceto a lâmpada.

Instalando seu fogão

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

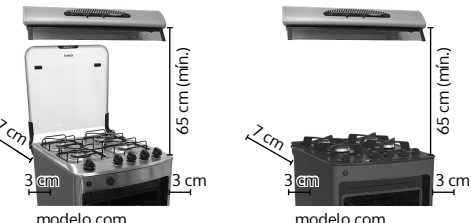
Os fogões Consul saem de fábrica para uso com gás tipo GLP. Para uso com GN (Gás Natural) contate a Rede de Serviços Consul para converter o fogão para o novo tipo de gás antes de proceder a instalação. **A primeira conversão do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de 365 dias 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.

Risco de Fogo
Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.
Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.
Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

Risco de Choque Elétrico
Ligue a uma tomada tripolar aterrada. Não remova o pino central de aterramento do plugue.
Não use adaptadores, extensões ou T's na tomada.
Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
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.
- Nunca tente embutir um fogão convencional.
- Seu fogão deve ser instalado em um ambiente interno, arejado, livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas.
- O local de instalação do produto deve prever uma distância livre mínima de 3 cm em relação as laterais do produto, de 7 cm em relação a parte traseira e um vão superior mínimo de 65 cm de altura em relação a mesa para permitir adequada circulação de ar e abertura do tampão de vidro.



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

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

Condições para a instalação elétrica

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

Importante:

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

Mangueira plástica de PVC



Importante:

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

Instalação da rede elétrica



Importante:

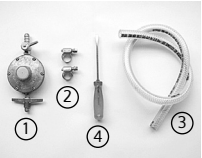
- Nunca passe os fios pela traseira do fogão.

Instalação com gás botijão (GLP)

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

Peças e ferramentas necessárias para instalar seu fogão:

1. Regulador de pressão de gás conforme NBR 8473.
 - Pressão 2,75 kPa (280 mmca) e saída para mangueira
 - Observe a data de validade.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Mangueira plástica de PVC marcada com tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613.
 - Observe a data de validade.
4. Chave de fenda.



Instalando o seu fogão

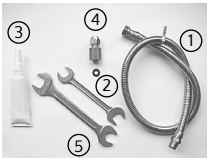
1. Coloque uma braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás.
2. Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.
3. Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Encaixe a mangueira no regulador de pressão e aperte-a com o auxílio de uma chave de fenda.
4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado.
5. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro, refaça a operação ou consulte a Rede de Serviços Consul.

Instalação com mangueira metálica

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

Peças e ferramentas necessárias para instalar seu fogão:

1. Mangueira metálica flexível de ½" com 1,25 m de comprimento aprovada conforme NBR 14177.
2. Arruela de vedação.
3. Pasta para vedar.
4. Adaptador (para saída de gás com bico tipo "madeira").
5. Chaves de boca.



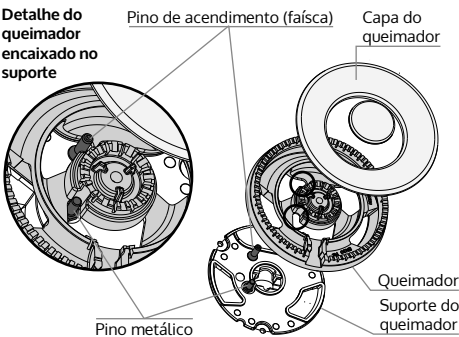
Usando o fogão

Importante:

- Retire a película adesiva que está colada sobre a mesa. Use um pano macio com água e sabão neutro para limpar a mesa e retirar totalmente a substância adesiva, evitando o amarelamento e/ou aparecimento de manchas.
- Certifique-se que os queimadores e as grades (trempe) estão posicionadas corretamente, para garantir o funcionamento do acendimento automático.
- Ligue o produto na tomada e verifique se o abastecimento do gás está normal.

Encaixando o Queimador Especial (Dupla Chama)

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



Acendendo as bocas da mesa

Para acendimento automático

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

3. Aperte o botão de acendimento em direção à estrela. (★)
4. Verifique se a chama ficou acesa e regule o botão da boca para a chama desejada.
5. Para apagar a chama, gire o botão no sentido horário até a posição fechado.

Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica

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

Acendendo o forno

Válvula de segurança – FORNO SUPER SEGURO

Importante:

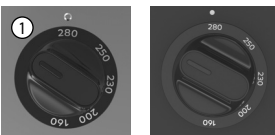
- Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada.

Para acendimento automático

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
2. Acione a faísca ★ e ao mesmo tempo mantenha o botão do forno pressionado por 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
3. Certifique-se de que a chama do forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
4. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
5. Para desligar o forno, coloque o botão na posição fechado e certifique-se que não há chama.

Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
2. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador, volte o botão do forno para a temperatura desejada.



3. Pressione novamente o botão do forno e solte o botão do forno para a posição desejada.
4. Continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.
5. Certifique-se que a chama do forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
6. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
7. Para desligar o forno, coloque o botão na posição fechado e certifique-se que não há chama.

Grade do forno

Prateleira deslizante

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

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

Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base do forno.

Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que permite a circulação do calor por todo o seu alimento (laterais, parte superior, frente e fundo). Coloque-a centralizada na grade para um cozimento mais uniforme.

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

Prateleira autodeslizante (modelos CFO4VA/CFS5Q/CFS5VA)

Retirando e remontando a prateleira

1. Desencaixe as pontas da haste da posição (A) para que se soltem dos suportes, e puxe a prateleira para frente até removê-la.
2. Para remontar, posicione nos trilhos, deslize parcialmente a prateleira para dentro e remonte as hastes.

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 cuidados 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.
- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.

Importante:

- No caso da