



PROPOSTA DE PREÇOS CONSOLIDADA (READEQUADA)

Razão Social: J DA S DUARTE MÓVEIS LTDA.

CNPJ Nº.: 41.468.810/0001-54

Endereço: Rua Irma Zulmira Fontenele, 58 – A, Carioca, São Gonçalo do Amarante – CE

Telefone: (085) 98840.7965

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 012.2022 – SRP

OBJETO: SELEÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PERMANENTES (ELETRÔNICOS E MOBILIÁRIOS) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE GOVERNO (REGIONAIS CROATÁ, TAIBA, SERTÃO, ADMINISTRATIVO SEGOV, DETRAN, ASCOM, SEDE DA GUARDA EM CROATÁ, SIUPÉ E SEDE) E EQUIPAMENTOS PERMANENTES E CONSUMO (ENCADERNAÇÃO) PARA O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS DA SECRETARIA REGIONAL DO PECÉM DO MUNICÍPIO DE SÃO GONÇALO DO AMARANTE – CE (EXCLUSIVO PARA ME/EPP).

ITEM 01 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	FOGÃO DOMÉSTICO 4 BOCAS / Fogão doméstico, 4 bocas com quadrichama (3 simples e 1 dupla), acendimento automático, com forno, tampa de vidro temperado, puxador de alumínio com isolamento térmico, acendimento automático, ampla visão do forno, botões removíveis, forno auto limpante, iluminação, porta de forno balanceada, grades individuais, pés reguláveis, com mangueira e registro padrão, funcionamento a gás GLP, na cor branca. Tensão 110/220 bivolt.	UNIDADE	ESMALTEC	15	786,00	11.790,00
ITEM 02 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	GELADEIRA / GELADEIRA FROST FREE, 300 a 320L, degelo frost free, controle de temperatura, porta latas, ovos, prateleiras, gaveta de legumes e pés niveladores. Na cor branca. Classificação energética: A. Tenção: 110/220 bivolt.	UNIDADE	CONSUL	15	2.633,00	39.495,00
ITEM 03 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	FORNO MICROONDAS / Forno micro-ondas 20 litros, potência 1130W, 10 níveis de potência, frequência 60Hz, voltagem 220 volts.	UNIDADE	CONSUL	15	690,00	10.350,00
ITEM 04 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	CAMA BELICHE / Cama beliche solteiro, com escada.	UNIDADE	WERLANG	13	780,00	10.140,00

W J

CA



ITEM 05 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	COLCHÃO / Colchão de solteiro ortopédico D-28 - 88x188x18.	UNIDADE	DUARTE MÓVEIS	126	515,00	64.890,00
ITEM 06 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	ARMÁRIO PARA COZINHA / Armário para cozinha seis portas, material do produto MDF, puxadores de plástico, com dobradiças metálicas.	UNIDADE	DUARTE MÓVEIS	15	750,00	11.250,00
ITEM 07 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	MESA 4 CADEIRAS / Conjunto de mesa tubular com 4 cadeiras com formato retangular, tampo granito 100x60cm, material da estrutura aço carbono, acabamento pintura.	UNIDADE	DUARTE MÓVEIS	05	620,00	3.100,00
ITEM 08 – EXCLUSIVO PARA ME/EPP						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	MESA 6 CADEIRAS / Conjunto de mesa tubular com 6 cadeiras com formato retangular, tampo granito 150x76cm, material da estrutura aço carbono, acabamento pintura.	UNIDADE	DUARTE MÓVEIS	05	890,00	4.450,00

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$ 155.465,00 (CENTO E CINQUENTA E CINCO MIL E QUATROCENTOS E SESENTA E CINCO REAIS).

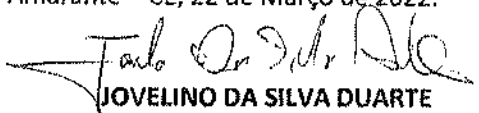
Relação dos dados da pessoa indicada para assinatura do contrato: Jovelino da Silva Duarte portador da Carteira de Identidade Nº. 97002244961 SSP/CE e do CPF Nº. 739.451.373-49.

Prazo de entrega máximo: 05 (cinco) dias (conforme edital)

Validade da proposta de preços: não inferior a 60 (sessenta) dias (conforme edital)

Declaro para os devidos fins que nos preços oferecidos estão incluídas todas as despesas incidentes sobre o fornecimento referente a frete, tributos, deslocamento de pessoal e demais ônus pertinentes ao objeto licitado.

São Gonçalo do Amarante – CE, 22 de Março de 2022.


JOVELINO DA SILVA DUARTE
CPF Nº. 739.451.373-49

W X CA



PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS UNITÁRIOS

FOGÃO DOMÉSTICO 4 BOCAS / Fogão doméstico, 4 bocas com quadrichama (3 simples e 1 dupla), acendimento automático, com forno, tampa de vidro temperado, puxador de alumínio com isolamento térmico, acendimento automático, ampla visão do forno, botões removíveis, forno auto limpante, iluminação, porta de forno balanceada, grades individuais, pés reguláveis, com mangueira e registro padrão, funcionamento a gás GLP, na cor branca. Tensão 110/220 bivolt.

PREÇO DE VENDA (CONF. PROPOSTA DE PREÇOS):	R\$ 786,00 ✓
Preço de compra:	R\$ 645,00
Imposto – SIMPLES NACIONAL:	R\$ 32,00
Frete (Mão-de-Obra + Encargos):	R\$ 30,00
Despesas diversas:	R\$ 21,00
Margem de Lucro:	R\$ 58,00

GELADEIRA / GELADEIRA FROST FREE, 300 a 320L, degelo frost free, controle de temperatura, porta latas, ovos, prateleiras, gaveta de legumes e pés niveladores. Na cor branca. Classificação energética: A. Tenção: 110/220 bivolt.

PREÇO DE VENDA (CONF. PROPOSTA DE PREÇOS):	R\$ 2.633,00 ✓
Preço de compra:	R\$ 2.310,00
Imposto – SIMPLES NACIONAL:	R\$ 105,32
Frete (Mão-de-Obra + Encargos):	R\$ 100,68
Despesas diversas:	R\$ 40,00
Margem de Lucro:	R\$ 77,00

FORNO MICROONDAS / Forno micro-ondas 20 litros, potência 1130W, 10 níveis de potência, frequência 60Hz, voltagem 220 volts.

PREÇO DE VENDA (CONF. PROPOSTA DE PREÇOS):	R\$ 690,00 ✓
Preço de compra:	R\$ 569,00
Imposto – SIMPLES NACIONAL:	R\$ 47,45
Frete (Mão-de-Obra + Encargos):	R\$ 11,55
Despesas diversas:	R\$ 22,00
Margem de Lucro:	R\$ 40,00

CAMA BELICHE / Cama beliche solteiro, com escada.

PREÇO DE VENDA (CONF. PROPOSTA DE PREÇOS):	R\$ 780,00 ✓
Preço de compra:	R\$ 640,00
Imposto – SIMPLES NACIONAL:	R\$ 32,00
Frete (Mão-de-Obra + Encargos):	R\$ 30,00
Despesas diversas:	R\$ 20,00
Margem de Lucro:	R\$ 58,00

W

X



COLCHÃO / Colchão de solteiro ortopédico D-28 - 88x188x18.	
PREÇO DE VENDA (CONF. PROPOSTA DE PREÇOS):	R\$ 515,00 ✓
Preço de compra:	R\$ 239,09
Imposto – SIMPLES NACIONAL:	R\$ 11,95
Frete (Mão-de-Obra + Encargos):	R\$ 78,49
Despesas diversas:	R\$ 85,47
Margem de Lucro:	R\$ 100,00

ARMÁRIO PARA COZINHA / Armário para cozinha seis portas, material do produto MDF, puxadores de plástico, com dobradiças metálicas.	
PREÇO DE VENDA (CONF. PROPOSTA DE PREÇOS):	R\$ 750,00 ✓
Preço de compra:	R\$ 520,00
Imposto – SIMPLES NACIONAL:	R\$ 26,00
Frete (Mão-de-Obra + Encargos):	R\$ 69,00
Despesas diversas:	R\$ 60,00
Margem de Lucro:	R\$ 75,00

MESA 4 CADEIRAS / Conjunto de mesa tubular com 4 cadeiras com formato retangular, tampo granito 100x60cm, material da estrutura aço carbono, acabamento pintura.	
PREÇO DE VENDA (CONF. PROPOSTA DE PREÇOS):	R\$ 620,00 ✓
Preço de compra:	R\$ 549,00
Imposto – SIMPLES NACIONAL:	R\$ 27,45
Frete (Mão-de-Obra + Encargos):	R\$ 11,55
Despesas diversas:	R\$ 12,00
Margem de Lucro:	R\$ 20,00

MESA 6 CADEIRAS / Conjunto de mesa tubular com 6 cadeiras com formato retangular, tampo granito 150x76cm, material da estrutura aço carbono, acabamento pintura.	
PREÇO DE VENDA (CONF. PROPOSTA DE PREÇOS):	R\$ 890,00 ✓
Preço de compra:	R\$ 770,00
Imposto – SIMPLES NACIONAL:	R\$ 38,50
Frete (Mão-de-Obra + Encargos):	R\$ 26,00
Despesas diversas:	R\$ 10,50
Margem de Lucro:	R\$ 45,00

São Gonçalo do Amarante – CE, 22 de Março de 2022.

JOVELINO DA SILVA DUARTE
CPF Nº. 739.451.373-49

W

X

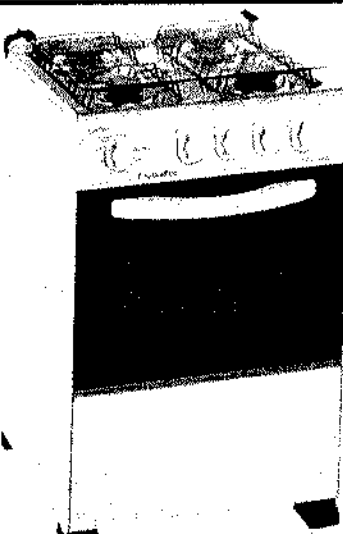


FOGÃO 04 BOCAS

Ficha Técnica

1

MARCA	Esmaltec
REFERÊNCIA	104002104
MODELO	Caribe
TIPO DE FOGÃO	Piso
QUANTIDADE DE BOCAS	04
MATERIAL	Inox
COR	Branco
TIPO DE FORNO	Simples
ACENDEDOR AUTOMÁTICO	Sim



W
A
X

Esmaltec

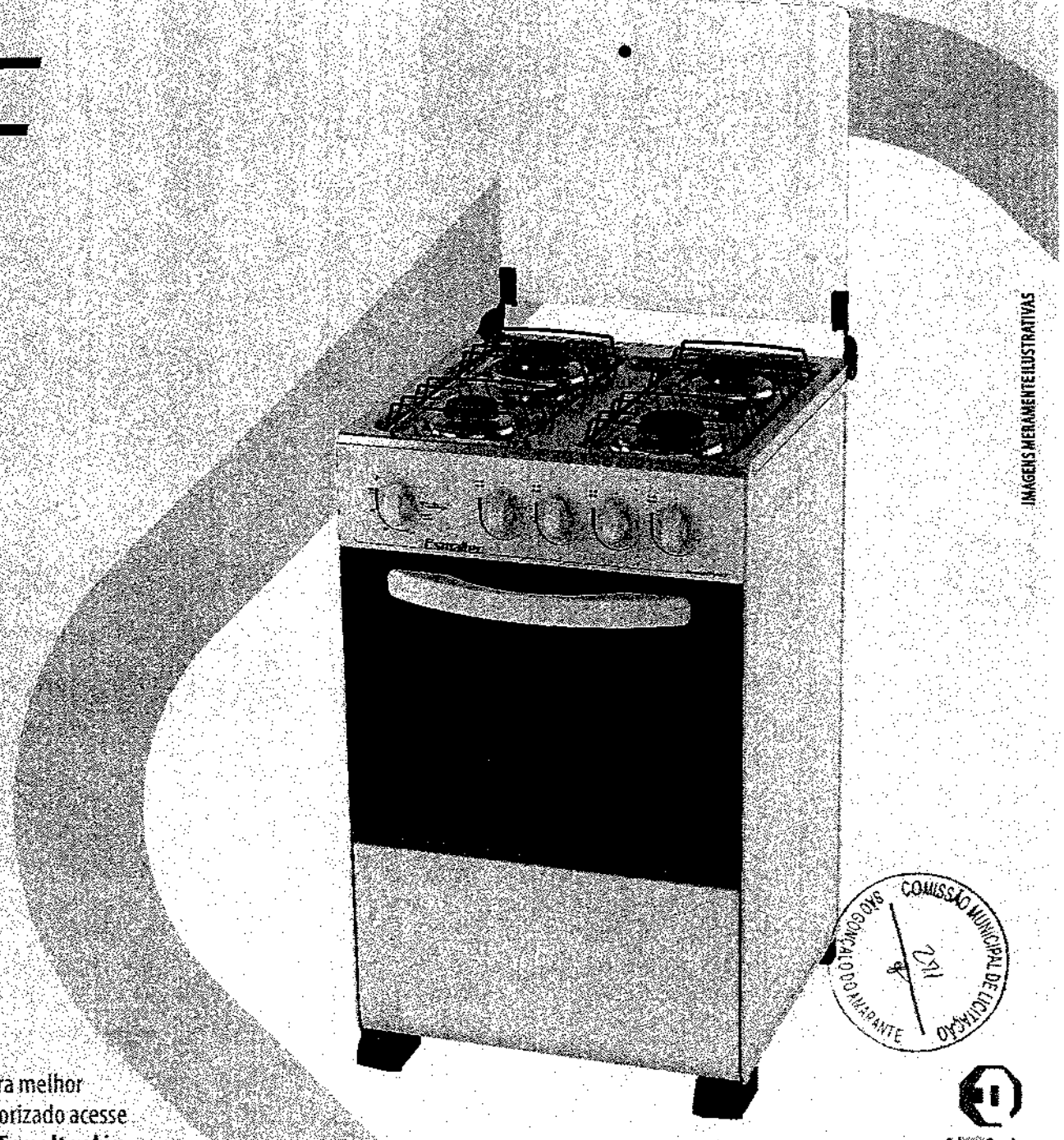
ELETRODOMÉSTICOS

GUIA DO USUÁRIO

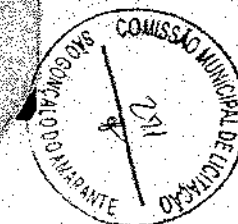
FOGÕES
FRONT CONTROL
4, 5, e 6 queimadores


Esmaltec lig®
0800 275 1414
0800 275 0707 (ligações de celular)
www.esmaltec.com.br

Estamos constantemente nomeando novos Postos Autorizados para melhor atendê-lo. Para obter informações atualizadas sobre o Serviço Autorizado acesse www.esmaltec.com.br ou ligue para o serviço de atendimento Esmaltec Lig.



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS



Edson Queiroz

Índice

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade ESMALTEC. Os nossos fogões foram desenvolvidos de acordo com os mais elevados padrões de qualidade, atendendo os requisitos da norma técnica nacional (NBR NM 60335) e internacional (IEC 60335).

A ESMALTEC oferece ao consumidor uma linha completa de produtos com qualidade e desempenho assegurados.

Este guia foi elaborado para lhe ajudar a manter e entender o seu produto. Portanto, é necessário ler o guia do usuário antes de utilizar seu fogão, para fazer uso correto e eficaz.

Se houver dúvidas, ligue gratuitamente para o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) através do Esmaltec Lig 0800 275 1414, pois teremos a satisfação de atendê-lo(a)!

LEMBRE-SE de que é importante guardar sua Nota Fiscal de compra, pois a garantia só é válida mediante apresentação da mesma no SAE - (Serviço Autorizado Esmaltec).

Instruções de segurança :	:	:	:	:	:	pág. 3
Instalação dos pés :	:	:	:	:	:	pág. 3
Conheça seu fogão :	:	:	:	:	:	pág. 4
Instalação :	:	:	:	:	:	pág. 5
Cuidados gerais :	:	:	:	:	:	pág. 8
Instruções de uso :	:	:	:	:	:	pág. 9
Limpeza :	:	:	:	:	:	pag. 12
Soluções práticas :	:	:	:	:	:	pág. 13
Especificações técnicas :	:	:	:	:	:	pág. 14
Certificado de garantia :	:	:	:	:	:	pág. 16

Atenção:

Leia o manual do produto antes do uso.

Em caso de dúvidas ligue para o nosso SAC 0800 275 1414.

FÁBRICA / FACTORY:
Av. Parque Oeste, 2130
CEP 61939-120 / Maracanaú - CE
e-mail: esmaltec@esmaltec.com.br
home page: www.esmaltec.com.br



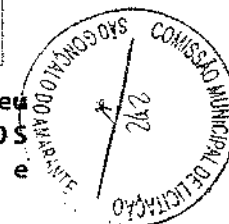
Antes de ler o Guia do Usuário, identifique o código do seu produto na etiqueta de dados técnicos localizada na parte traseira do seu produto.

Para identificar o código do produto observe o campo "Modelo" da etiqueta de dados técnicos, conforme figura abaixo. Exemplo: fogão MAUI, modelo 4080.

Esmaltec SA Av. Pq Oeste 2130 - Maracanaú/CE CEP: 61.909 - 120, Ind. Brasileira CNPJ 002.948.030/0002 - 30		
Nº Serie 10061631000001		
Produto 044015000003		
Modelo 4080	Cor BRANCO	
Classe I	Categoria III	Gas GLP
Pressão 2,8kPa	Potência 9,6kW	
Potência Elétrica		
Frequência 60Hz	Faixa de Tensão 127 - 220V	
Classe Isol. 01	MAUI	



Utilize este código para localizar o seu produto nas tabelas: "DADOS TÉCNICOS DO FOGÃO" e "CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS".



Instruções de Segurança

Instruções Importantes de Segurança

ADVERTÊNCIA

Este é um símbolo de alerta de segurança.

Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções de segurança 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.

ADVERTÊNCIA

Para evitar risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos, quando usar seu fogão, observe as precauções relacionadas abaixo:

Siga rigorosamente as instruções de instalação para garantir a segurança de toda a família.

Leia todas as instruções antes de começar a utilizar seu fogão.

O fogão foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob 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 utilize artigos que tenham sido limpos, umedecidos, molhados ou

deixados de molho em gasolina, solventes ou outros produtos que liberam vapores ou gases que possam inflamar ou explodir.

Não instale ou guarde o fogão em local sujeito a chuvas ou ao mau tempo.

Não conserte, troque ou retire qualquer parte do seu fogão, ou algum outro reparo que não seja explicitamente recomendado neste manual. Para manutenção, entre em contato com o **Serviço Autorizado**.

Observe atentamente as instruções de instalação, principalmente, quanto à tensão de alimentação.

Nunca conecte ou desconecte o plugue com as mãos molhadas, para evitar uma descarga elétrica.

Para desconectar seu fogão, puxe o cordão de força apenas pelo plugue, nunca pelo cabo, para não danificá-lo.

Instalação dos Pés

Siga os passos abaixo **PARA INSTALAR** os pés do seu fogão:

ADVERTÊNCIA

A INSTALAÇÃO DOS PÉS É OBRIGATÓRIA!

Os pés dão estabilidade, melhoram a segurança e facilitam o uso e a limpeza da sua cozinha.

IMPORTANTE: Recomendamos que a instalação seja feita antes da remoção da fita que fixa a tampa do vidro.

Caso já tenha retirado a fita que segura o tampão de vidro, desmonte as trempes e os queimadores, guardando-os em local seguro e tome cuidado para que o tampão de vidro não abra durante a montagem dos pés.

1 | Identifique os **pés dianteiros** e **traseiros** antes de iniciar a instalação conforme a figura.

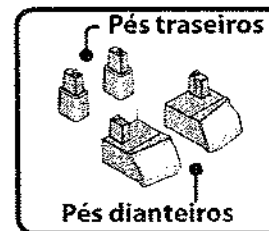


Fig. 1

2 | A instalação deve ser feita **por duas pessoas**, uma delas deve inclinar o produto em sua direção e a outra fará a instalação dos pés.

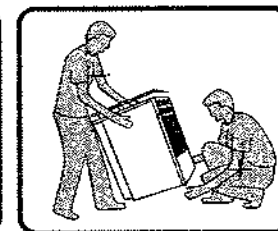


Fig. 2

3 | Instale os pés **dianteiros** forçando de baixo para cima até **perceber o clique** que os manterá travados. Observe a **posição correta de encaixe**.



Fig. 3

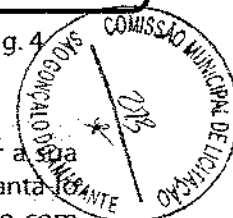
4 | Instale os pés **traseiros** da mesma forma que os dianteiros. Atenção para a **posição correta de encaixe**.



Fig. 4

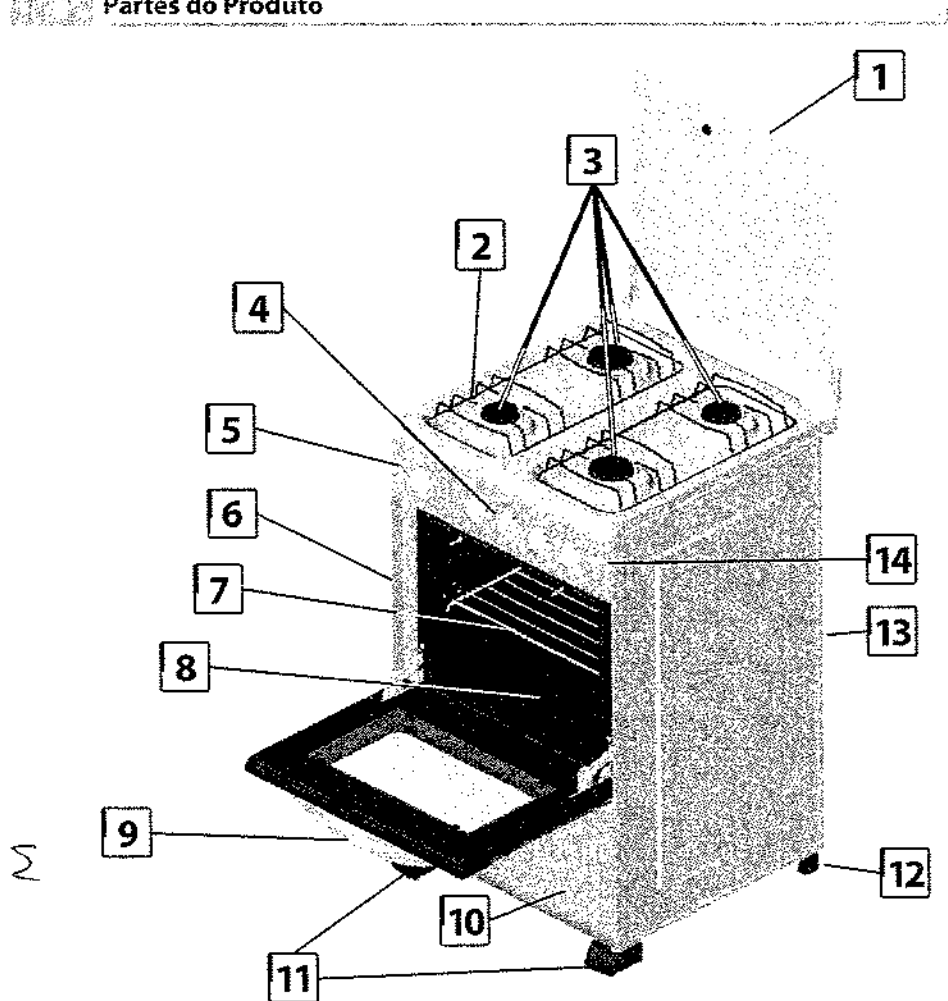
IMPORTANTE: Evite arrastar o produto.

As imperfeições no piso poderão danificar os pés e prejudicar a estabilidade. Para movimentar o produto procure sempre levantar com ajuda de alguém. Quando isso não for possível, arraste-o com cuidado e levante quando os pés travarem nas irregularidades.



Conheça seu Fogão

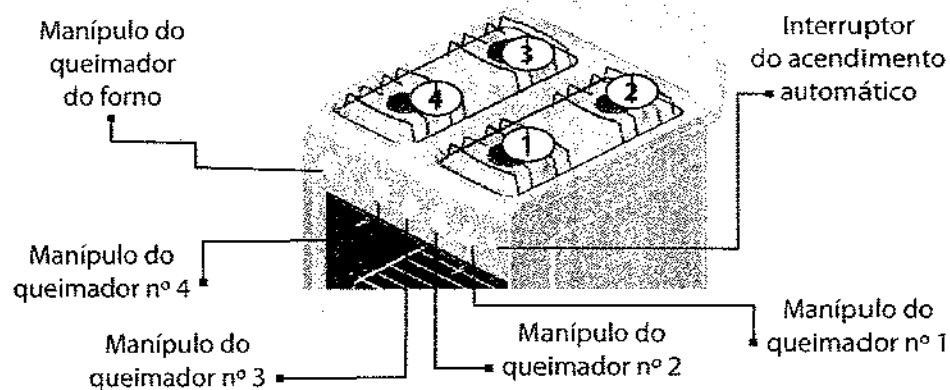
Partes do Produto



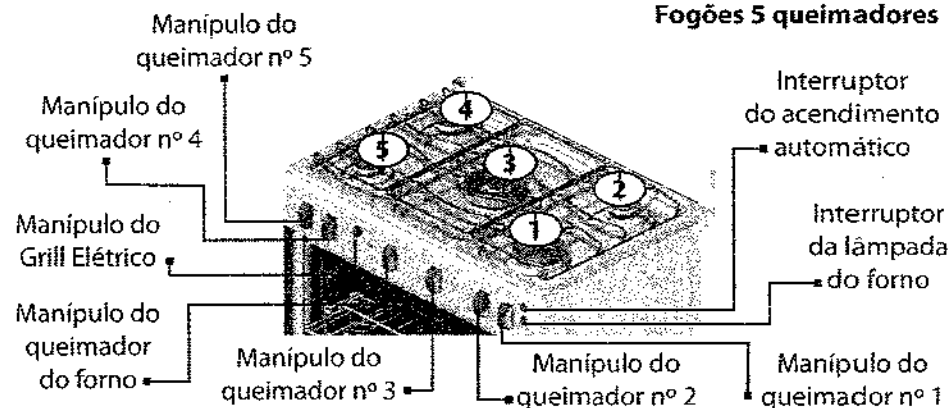
- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1 - Tampão de Vidro | 9 - Puxador |
| 2 - Trempe | 10 - Painel da Estufa |
| 3 - Queimadores | 11 - Pé Desmontável Dianteiro |
| 4 - Manípulo | 12 - Pé Desmontável Traseiro |
| 5 - Painel de Registros | 13 - Lateral Externa |
| 6 - Perfil Lateral | 14 - Interruptores |
| 7 - Prateleira do Forno | |
| 8 - Chão do Forno | |

Comandos do painel de registros

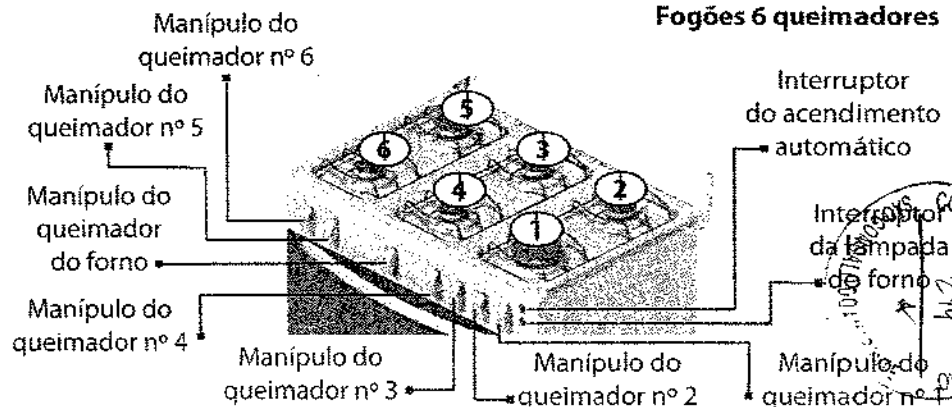
Fogões 4 queimadores



Fogões 5 queimadores



Fogões 6 queimadores



Instalação

Cuidado antes de utilizar o seu fogão pela 1ª vez

IMPORTANTE: Retire o filme plástico protetor da mesa do fogão (Fig. 1) e limpe-a com um pano umedecido em uma mistura de água e sabão neutro. A não retirada do filme plástico provocará amarelamento do aço inox quando a peça for aquecida. Atenção: para os produtos INOX, deve ser retirado também do painel de registro, perfil lateral, perfil porta do forno e estufa e painel estufa fixa.



Retire
o filme
protetor

Fig. 1

Localização

Instale seu fogão longe de produtos inflamáveis. Escolha sempre um local arejado, onde não possua correntes de ar. **Conforme a norma NBR 13103, armários, coifas e teto devem estar a 85 cm da mesa do fogão e a uma distância mínima de 5 cm das paredes e dos móveis (Fig.2).** O aparelho deve ser instalado em local plano e nivelado, podendo ainda ser colocado sobre uma base. Certifique-se de que o fogão está bem apoiado.

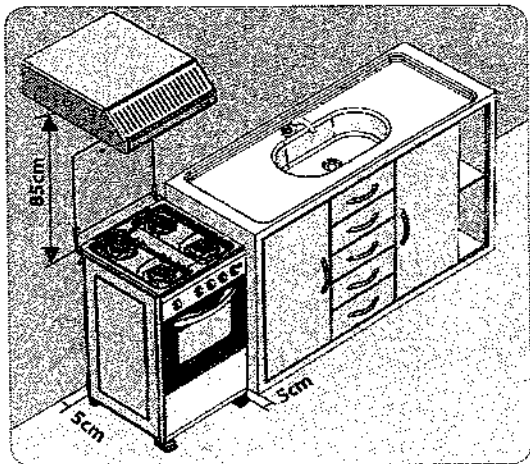


Fig. 2

Ligação elétrica

IMPORTANTE: Todos os produtos fabricados para o mercado nacional obedecem ao novo Padrão Brasileiro de Plugues e Tomadas conforme a norma NBR 14136.

Todos os modelos de fogões utilizam em suas redes elétricas o plugue tripolar (fig. 3). A não utilização do plugue com aterramento resulta em risco de acidente ao usuário bem como a perda da garantia. Não remova o pino de aterramento do plugue. **Não nos responsabilizamos pelo uso indevido da instalação elétrica, em desacordo com a norma NBR 14136.**



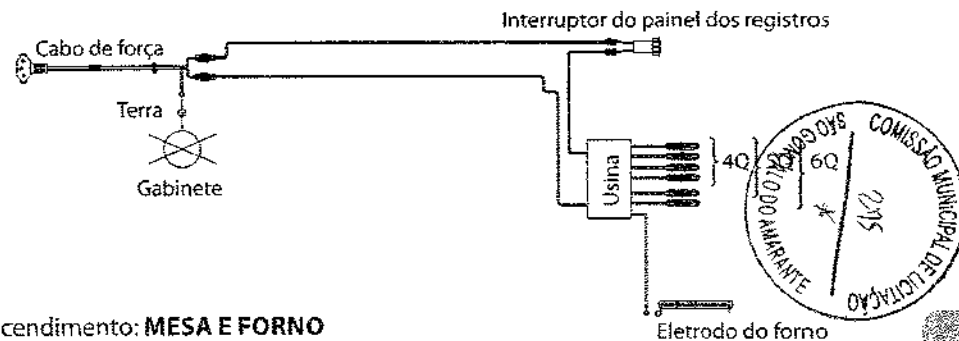
Fig. 3

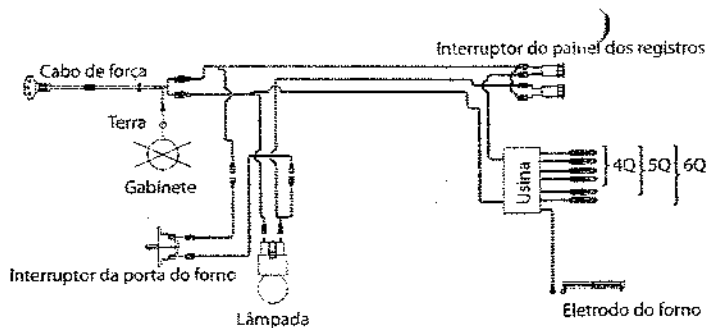
⚠️ ADVERTÊNCIA

Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.

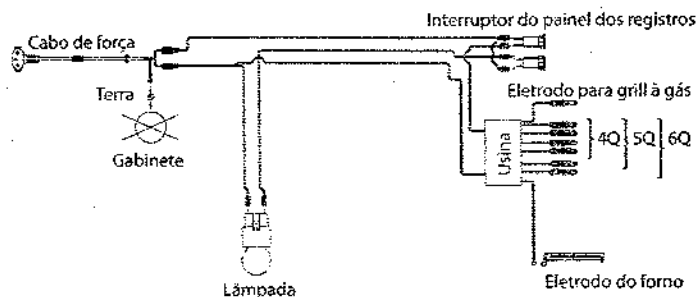
Diagramas elétricos

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág.15.

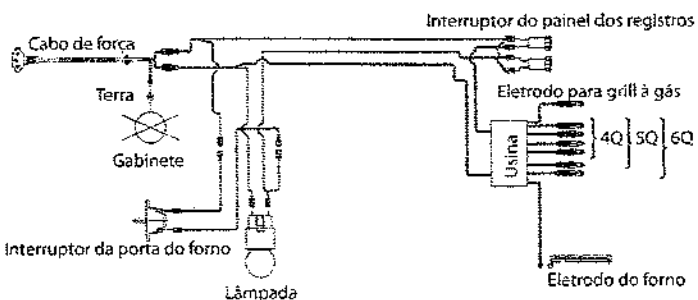




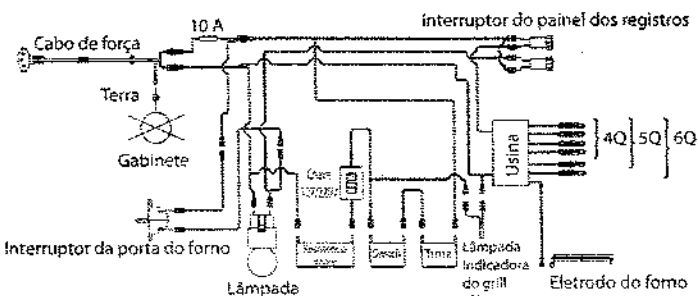
Acendimento: MESA, FORNO E LUZ AUTOMÁTICA



Acendimento: MESA, FORNO, LUZ E GRILL A GÁS



Acendimento: MESA, FORNO, LUZ AUTOMÁTICA E GRILL A GÁS



Acendimento: MESA, FORNO, LUZ AUTOMÁTICA E GRILL ELÉTRICO

Fogões com Grill Elétrico

Ao instalar o produto confira antes a tensão fornecida por sua concessionária local. Confira a etiqueta localizada na lateral do produto que indica a tensão ajustada de fábrica. **Os fogões com Grill Elétrico são bivolt funcionam em 127V e 220V, com ajuste de chave seletora de tensão 127V ou 220V. Caso a tensão local não seja a mesma ajustada no produto deve-se fazer a seleção na chave seletora de tensão 127V ou 220V localizada na parte traseira do produto conforme indicada pela etiqueta (Fig.4).** No período de vigência da garantia toda e qualquer manutenção na rede elétrica do produto deve ser feita obrigatoriamente pelo Serviço Autorizado. Após o período de vigência da garantia os serviços prestados serão cobrados.

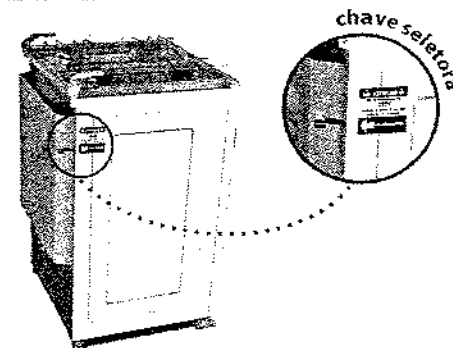


Fig. 4

Não ajuste a chave seletora de tensão 127V ou 220V com o produto ligado.

Ligação do Gás de Cozinha

Nossos fogões são produzidos para utilizar gás engarrafado – GLP (gás de cozinha). Para fazer uso do gás manufaturado e/ou gás natural (gás encanado), chame obrigatoriamente o Serviço Autorizado.

- 1 | Verifique se o gás de sua residência é o mesmo especificado para o seu fogão. Os nossos fogões saem de fábrica prontos para funcionar com gás GLP (gás de cozinha). Caso sua residência possua outro tipo de gás, chame o **Serviço Autorizado** para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.
- 2 | Recomendamos a utilização de uma mangueira de PVC transparente com gravação NBR8613 e regulador de pressão ambos aprovados pelo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Fig. 5). Atenção: Fique atento para a validade da mangueira e do regulador de pressão.
- 3 | Ponha a abraçadeira de metal em uma das extremidades da mangueira, em seguida encaixe-a na conexão de gás (bico de entrada Fig.6) e aperte-a com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (Fig.7). Não fixe a abraçadeira na extremidade da conexão de gás.
- 4 | Enrosque o regulador de pressão na válvula do botijão (Fig.8), em seguida use espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Caso surtiu bolhas, verifique onde está o vazamento de gás e elimine-o apertando um pouco mais.
- 5 | Ponha em seguida uma abraçadeira na outra extremidade da mangueira, encaixe o bico regulador de pressão do botijão. Aperte com uma chave de fenda para garantir uma boa vedação (Fig.9 e Fig.10).

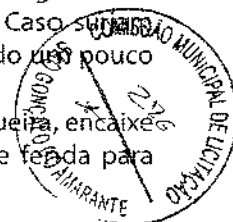




Fig. 5



Encaixe a mangueira na conexão de gás

Fig. 6



Aperte a abraçadeira com chave de fenda

Fig. 7



Enrosque o regulador na válvula do botijão

Fig. 8



Ponha a abraçadeira na mangueira

Fig. 9



Aperte com a chave de fenda

Fig. 10

Ligação do Gás Encanado (GLP e GN)

Caso sua residência possua gás diferente de GLP, procure o serviço autorizado para fazer a conversão do tipo de gás do seu fogão.

IMPORTANTE: Para adquirir os componentes utilizados na instalação entre em contato com o Serviço Autorizado. **Estes itens não são gratuitos. O serviço de instalação não está incluído na garantia.**

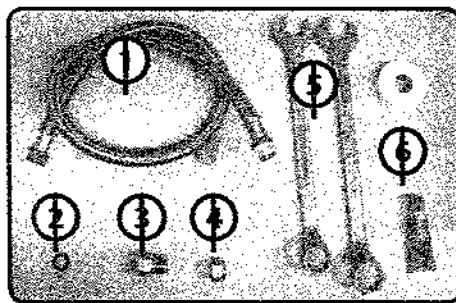
Itens necessários para a instalação do seu fogão:

Itens para instalação:

- 1 | Mangueira metálica flexível de 1/2".
- 2 | Arruela de vedação.
- 3 | Adaptador (para saída de gás com bico tipo "mamadeira").
- 4 | Porca do adaptador.

Ferramentas para instalação:

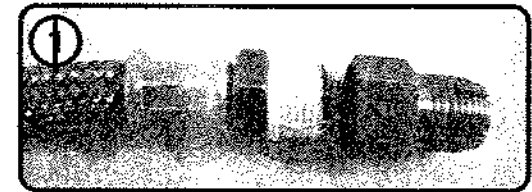
- 5 | Chaves de boca.
- 6 | Pasta para vedar ou fita Teflon®.



As ferramentas para instalação não acompanham o produto, podem ser adquiridas no Serviço Autorizado ou em uma loja especializada.

Instalação do seu fogão:

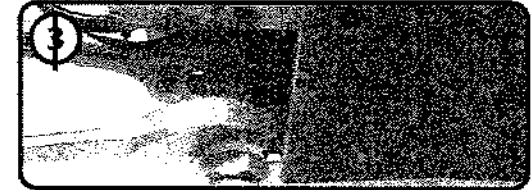
1 | Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante ou fita Teflon®.



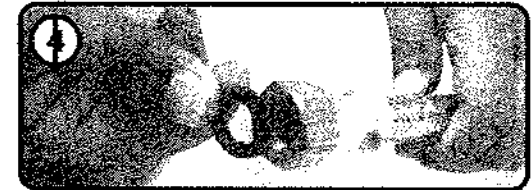
2 | Faça a fixação com o auxílio de duas chaves de boca.



3 | Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porta de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.



4 | Coloque a arruela de vedação dentro da porca da mangueira metálica.

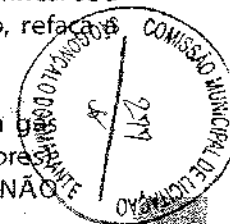


5 | Verifique se o registro de gás está totalmente fechado. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio da chave de boca. Utilize fita Teflon® ou pasta vedante para auxiliar na vedação.



6 | Para finalizar, verifique se todos os botões estão bem fechados, então, abra a torneira do registro, que fica localizado na parede, e certifique-se que não há vazamento em nenhuma das conexões usando espuma de sabão para verificar se a montagem ficou bem vedada. Se houver vazamento, feche o registro, refaça a operação ou entre em contato com o **Serviço Autorizado**.

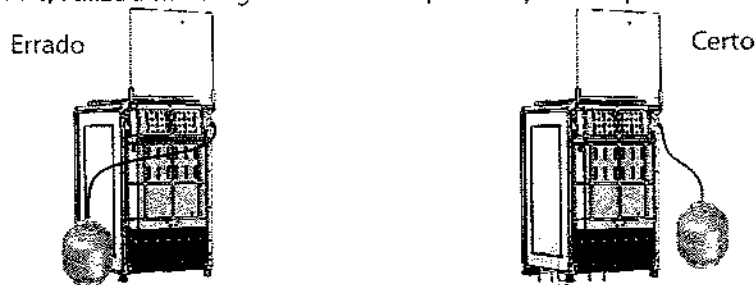
IMPORTANTE: Somente a primeira mudança de gás GLP para gás natural será gratuita (registros e injetores). OS MATERIAIS PARA INSTALAÇÃO, PEÇAS E MÃO-DE-OBRA NÃO SERÃO COBERTOS PELA GARANTIA.



⚠️ ADVERTÊNCIA

RISCO DE INCÊNDIO

Ao instalar o gás, NUNCA passe a mangueira por trás do fogão (Fig.11). Seu fogão possui apenas uma entrada de gás, caso você necessite passar a mangueira por trás dele, utilize uma mangueira metálica aprovada para temperaturas elevadas.



Atenção

- 1 | Não deixe o cabo de alimentação passar por trás do fogão (Fig.12).
- 2 | Não utilize extensões ou benjamins para instalação do seu fogão (Fig.13).
- 3 | Caso o cabo de alimentação esteja danificado, procure o **Serviço Autorizado**.
- 4 | Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

⚠️ ADVERTÊNCIA

RISCO DE CHOQUE

Não nos responsabilizamos por danos decorrentes da não utilização do fio terra ou instalação fora das especificações exigidas pela ABNT.

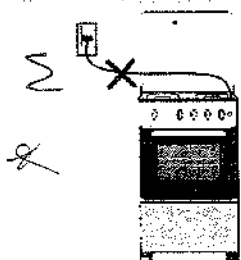


Fig. 12

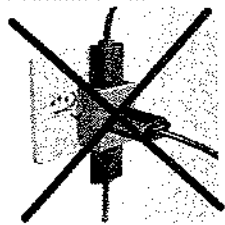


Fig. 13

Os fogões que não possuem Grill Elétrico saem de fábrica aptos a funcionar em 127V e 220V. **Os modelos que possuem Grill Elétrico são bivolt funcionam em 127V e 220V, com ajuste de chave seletora de tensão, esses, saem de fábrica ajustados para uma tensão de trabalho de 220V.** Os fogões que saem de fábrica com lâmpada no forno, utilizam lâmpadas para tensão de trabalho de 220V. Caso seu produto funcione em 127V, substitua a lâmpada por uma com mesma tensão, para que essa operação seja realizada com segurança desligue o seu produto da tomada.

Cuidados Gerais

Precauções de segurança contra queimaduras

- › Não utilize panelas com bases convexas (curvas). Utilize apenas panelas com base plana e diâmetro mínimo de 12 cm;
- › Não deixe utensílios com os cabos virados para fora da mesa do fogão;
- › Mantenha sempre as crianças afastadas do fogão;
- › Evite contato direto com objetos que estejam dentro do forno, quando esse estiver aquecido;
- › Evite o contato com o lado interno da porta e com as laterais do forno quando esse estiver aquecido.
- › Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados sobre a superfície do fogão uma vez que os mesmos podem ficar quentes.

Precauções de segurança contra incêndio

- › Verifique, periodicamente, o estado do regulador de pressão do botijão. Faça a substituição a cada 5 anos ou antes, se necessário;
- › Verifique as condições de uso da mangueira plástica ou metálica do gás e o seu prazo de validade. Faça a substituição quando necessário. **Nunca passe a mangueira plástica do gás por trás do fogão;**
- › A cada troca de botijão, **assegure-se que não existam vazamentos de gás na mangueira, ligação com fogão e/ou com o botijão;**
- › Utilize sempre espuma de sabão.

Precauções de segurança contra acidentes com a porta do forno

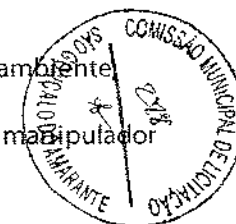
- › Não utilize pano úmido para limpar o vidro da porta do forno enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.

Precauções de segurança contra explosões

- › Não aqueça alimentos em embalagens totalmente fechadas, pois o calor aumenta a pressão interna. Consequentemente poderá ocorrer explosão;
- › Quando for substituir o botijão, mantenha sempre os manipuladores (botões) e a válvula do regulador de pressão (torneira) do botijão fechados (desligados); Ao abrir e fechar a porta do forno verifique se a chama do queimador (boca) permanece acesa;
- › Quando sentir cheiro de gás em sua casa, proceda com muita cautela, conforme os itens abaixo:

- 1) Não acione interruptores elétricos;
- 2) Abra todas as portas e janelas para aumentar a circulação de ar no ambiente;
- 3) Feche a válvula do regulador de pressão do botijão (torneira).

- › Certifique-se de que o vazamento de gás não é proveniente de algum manipulador (botão) do fogão, que ficou aberto indevidamente.
- › Caso contrário, chame o **Serviço Autorizado**.



Precauções de segurança contra acidentes com o tampão de vidro

- › Não abaixe o tampão de vidro enquanto os queimadores (bocas) da mesa estiverem quentes/acesos ou enquanto o forno estiver sendo utilizado. **Todo respingo (líquido) deve ser removido do tampão de vidro antes de sua abertura.**
- › Não utilize pano úmido para limpar o tampão de vidro enquanto estiver quente, para evitar a quebra por choque térmico.
- › Para sua maior segurança, todos os nossos fogões estão equipados com vidros temperados de acordo com a norma NBR13866.

Precauções de segurança contra queimaduras com chamas

- › Acenda o fósforo antes de girar os manipuladores (botões) da mesa do fogão ou do forno, isso evitará pequenos vazamentos de gás.

Cuidados com os queimadores (bocas)

- › Coloque o queimador (boca) de forma correta. Caso ele não esteja colocado corretamente, poderá vir a derreter.
- › Não derrube os queimadores, pois isso poderá empená-los.

Uso do papel alumínio

- › Nunca utilize papel alumínio na mesa ou no chão do forno. O papel alumínio pode obstruir o furo de passagem de ar e alterar o rendimento das bocas ou forno como também queimar a sua panela. Pode ocorrer também retorno da chama e conseqüentemente danos aos utensílios e ao fogão, ocasionando perda da garantia.

Compromisso com o meio ambiente

- › Desenvolvemos eletrodomésticos que aliam tecnologia, estilo e inovação que, permitem criar a consciência de um mundo melhor, fortalecendo seu compromisso na preservação do meio ambiente. Como prova disso, utiliza no tratamento de superfície das chapas metálicas materiais isentos de metais pesados e a tinta da pintura dos fogões é isenta de solventes.
- › O material da embalagem é reciclável; procure selecionar materiais plásticos, papel, papelão e enviá-los às companhias de reciclagem.

Orientação para descarte do produto

- › Encaminhe seu produto velho para empresas de reciclagem, onde poderão separar todos os componentes do fogão e reciclá-lo, contribuindo para o aumento da vida útil dos aterros e com a proteção do meio ambiente.

Segurança

- › Este aparelho não é destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam dadas supervisões ou instruções relativas ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- › Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Instruções de Uso

Queimadores da Mesa

Passos para o acendimento dos queimadores da mesa (Fig.14):

- 1 | Acione o acendimento automático ou fósforo e mantenha ligado (A).
- 2 | Pressione o botão e gire até a posição desejada (B).
- 3 | Acenda o queimador e verifique se a chama permanece acesa (C).
- 4 | Solte o botão do acendimento automático.

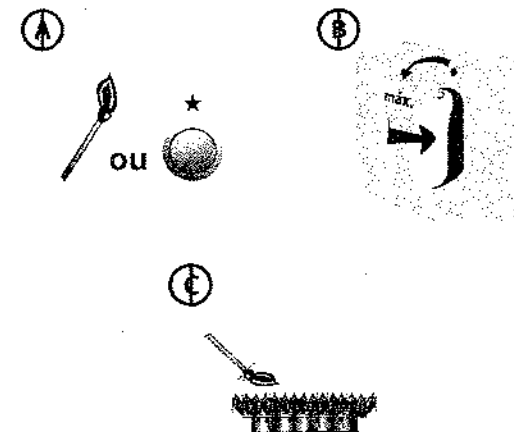


Fig. 14

⚠ ADVERTÊNCIA

Caso a chama se apague, posicione o botão do queimador imediatamente na posição fechado antes de reacender.

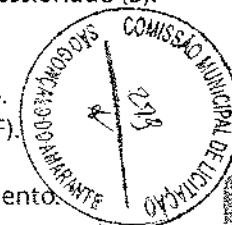
FORNO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA

Todos os nossos fogões possuem o sistema de VÁLVULA DE SEGURANÇA no forno. Esta válvula impede o fornecimento de gás com o queimador desligado, prevenindo assim, acidentes devido a chama apagar durante o uso ou em caso de descuido o registro permanecer aberto.

Passos detalhados para o acendimento do forno (Fig.15):

- 1 | Abra a porta do forno (A).
- 2 | Aperte o botão do forno, gire até a posição "MAX" e mantenha pressionado (B).
- 3 | Acione o acendimento automático ou acenda o fósforo (C).
- 4 | Mantenha o botão do forno pressionado e acenda o forno (D).
- 5 | Continue com o botão do forno pressionado por 10 segundos (E).
- 6 | Solte o botão do forno e verifique se a chama permanece acesa (F).

No caso da chama se apagar, repita os passos acima para o acendimento.



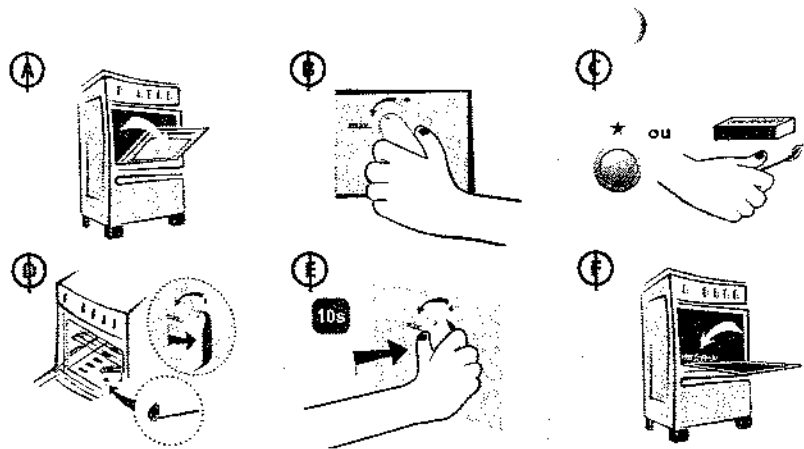


Fig. 15

Utilização do Forno

- 1 | Depois que o forno estiver aceso, feche a porta e faça um pré-aquecimento de 10min;
- 2 | Coloque o alimento sobre a prateleira e regule conforme sua necessidade;
- 3 | Evite abrir a porta do forno. Se seu fogão possuir visor no forno, monitore o assado do alimento pelo visor;
- 4 | Não abra e feche a porta do forno com movimentos rápidos, pois a chama pode apagar.



ADVERTÊNCIA

Utilize luvas térmicas para manusear os recipientes dentro do forno em funcionamento e/ou aquecido.

Durante o uso, aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno, conforme a norma NBR NM 60335.

Utilização do Timer Mecânico

- › Você irá encontrar o Timer no sentido horário na posição inicial (Fig. 16).
- › O seu fogão possui um Timer Mecânico cuja sua função é auxiliar o usuário no preparo dos alimentos.
- › O Timer possui um tempo total de 120 minutos, com intervalos de 20 minutos entre cada estágio.
- › Para a utilização do Timer Mecânico gire o manipulador do Timer no sentido horário até a posição desejada, ao final do tempo programado será emitido um alerta sonoro.

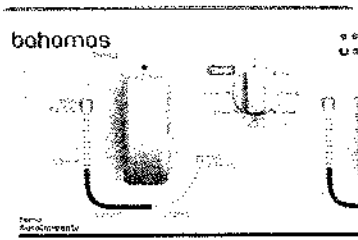


Fig. 16

Utilização do Grill Elétrico

- › No painel de registros do seu produto você irá encontrar o Grill Elétrico com Timer no sentido horário na posição desligada e uma lâmpada que indica o funcionamento do Grill Elétrico (Fig. 17). O Grill Elétrico não funciona quando o queimador do forno é/está acionado, para não ocasionar super aquecimento.
- › O Grill Elétrico possui um tempo total de 15 minutos, com intervalos de 5 minutos.

 - 1 | Gire o manipulador do Timer, no sentido horário até a posição desejada.
 - 2 | Feche a porta e deixe o alimento gratinar/dourar até o ponto desejado.
 - 3 | Após a contagem do tempo o Timer emitirá um alerta sonoro indicando o encerramento do tempo programado e o desligamento do Grill Elétrico.

IMPORTANTE: Para um melhor resultado do seu Grill Elétrico verifique sempre a distância entre o alimento e o grill (por irradiação) localizado na parte superior do forno. Centralize o alimento na prateleira para obter um gratinado mais uniforme.

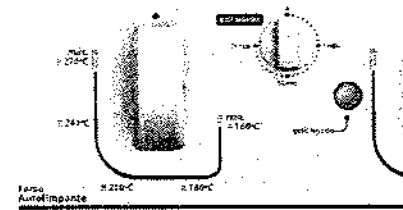


Fig. 17

Prateleira do Forno: Modelo Simples (Fig. 18)

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

Os fogões possuem uma trava na prateleira do forno que não permite que ela vire ou saia facilmente, dando maior segurança na utilização deste. Para retirá-la puxe-a totalmente para frente, levante a parte frontal e puxe-a novamente. Para recolocá-la, proceda de modo inverso. **O seu fogão permite a utilização da prateleira em 3 níveis de altura.**

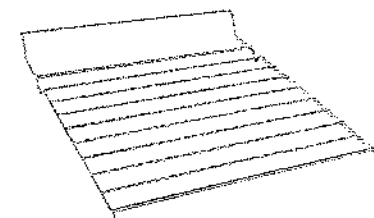


Fig. 18

Prateleira do Forno: Modelo Deslizante Simples

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

Montagem da prateleira deslizante simples:

- 1 | Monte os trilhos nas laterais do forno (Fig. 20).
- 2 | Encaixe a prateleira nos trilhos figura (Fig. 21).
- 3 | Monte os arrastadores da prateleira (Fig. 23).



Prateleira do Forno: Modelo Deslizante Dupla

Modelos: ver Tabela de Características Técnicas Pág. 15.

Montagem da prateleira deslizante dupla:

- 1 | Monte os trilhos nas laterais do forno figura (Fig. 20).
- 2 | Faça a montagem do "conjunto prateleira dupla" (Pág. 10).
- 3 | Monte o "conjunto prateleira dupla" nos trilhos figura (Fig. 22).
- 4 | Monte os arrastadores da prateleira (Fig. 23).

Montagem da Prateleira Deslizante Simples/Deslizante Dupla

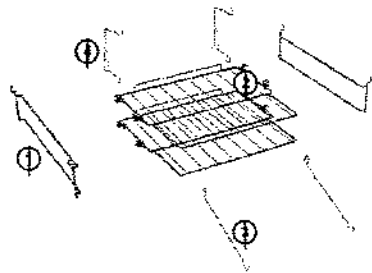


Fig. 19

- 1 - Trilho
- 2 - Prateleira Deslizante
- 3 - Arrastador da Prateleira
- 4 - Presilha da Prateleira



Fig. 20

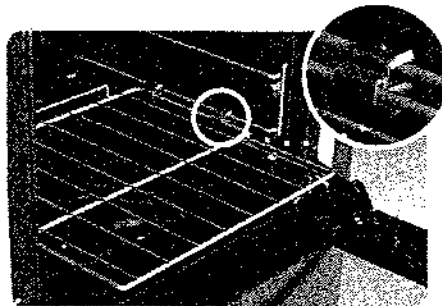


Fig. 21

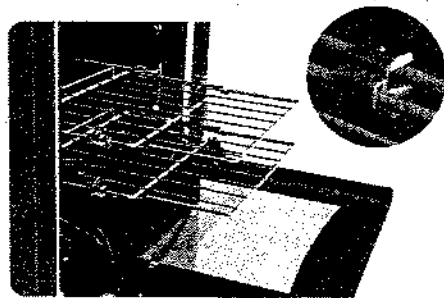


Fig. 22

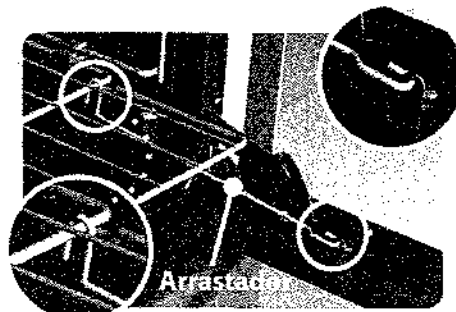


Fig. 23

Montagem do "Conjunto Prateleira Dupla"

Para montar o "conjunto prateleira dupla" siga atentamente os passos abaixo:

- 1 | Pegue uma presilha (Fig. 19) e encaixe-a no arame traseiro da prateleira, de acordo com o detalhe da Fig. 24.
- 2 | Encaixe as duas presilhas na posição vertical (Fig. 25).
- 3 | Encaixe a 2ª prateleira na parte superior das presilhas (Fig. 26).
- 4 | Ponha as prateleiras na posição paralela entre si (Fig. 27).
- 5 | Segure firme o conjunto montado (Fig. 28) e siga as instruções de montagem do "Modelo Deslizante Dupla (ao lado)".

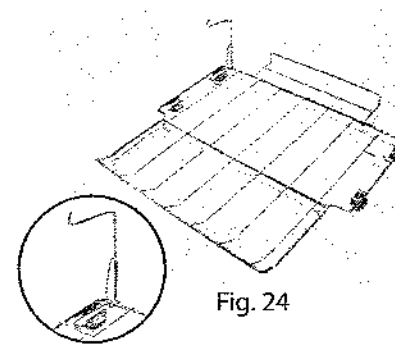


Fig. 24

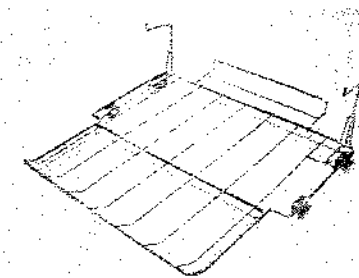


Fig. 25

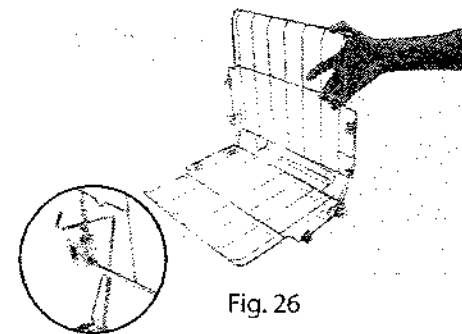


Fig. 26

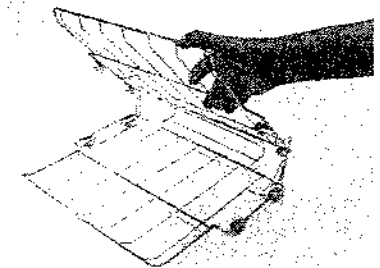


Fig. 27

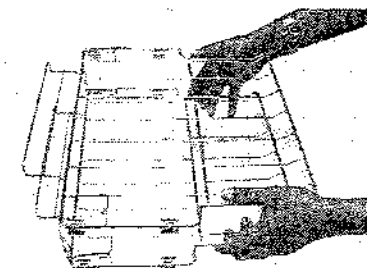


Fig. 28



Forno Autolimpante

As paredes internas do forno, com exceção da porta, teto, traseiro e chão, são revestidas com um tipo de esmalte especial microporoso, que submetido a altas temperaturas, reage com a gordura, proporcionando a redução do teor de óleo e gordura, que ficam acumulados nas paredes internas e após a utilização do forno. Esse tipo de revestimento não é tóxico. Ele também não altera a qualidade e/ou o tempo de cozimento. **A limpeza do forno autolimpante é realizada automaticamente durante a sua operação normal de funcionamento.**

IMPORTANTE: São necessários os seguintes cuidados com o forno autolimpante:

- 1] Não derramar substâncias como óleo, gorduras, massas, molhos ou qualquer outro material que venha a manchar o esmalte autolimpante;
- 2] Para não saturar o revestimento autolimpante, alternar o uso do forno entre alimentos gordurosos e não gordurosos.

Centralize o alimento na prateleira para obter um gratinado mais uniforme.

Regulando a Chama ou Queimador do Forno

Para regular a chama do queimador do forno, posicione o botão do queimador conforme Fig.29.

⚠️ ADVERTÊNCIA

Para sua segurança, acenda o fósforo ou acione o acendimento automático antes de girar o manipulador.

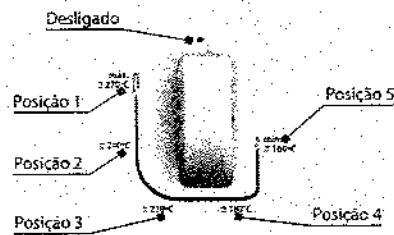


Fig. 29

TABELA DE TEMPERATURA DO FORNO

POSICÃO	4 BOCAS	5 6 BOCAS	GRADUAÇÃO
1	260°C à 280°C	270°C à 290°C	ALTA
2	230°C à 250°C	250°C à 270°C	MÉDIA-ALTA
3	200°C à 220°C	210°C à 230°C	MÉDIA
4	170°C à 190°C	190°C à 210°C	MÉDIA-BAIXA
5	150°C à 170°C	170°C à 190°C	BAIXA

Limpeza

Dicas

- › Nunca desmonte ou remova a mesa do seu fogão;
- › Quando estiver efetuando a limpeza do produto, não deixe cair pequenos objetos no sistema de gás;
- › Seque todo o fogão ao término da limpeza;
- › Não jogue os queimadores em superfícies duras, há o risco de empenamento dos mesmos;
- › Quedas acidentais ou pancadas contribuem para o empenamento dos queimadores;
- › Após a limpeza certifique-se de que queimadores, grades e manipuladores estejam encaixados perfeitamente, evitando acidentes.

Como Limpar seu Fogão

› Para a limpeza das peças do fogão (queimadores, laterais, trepes, tampão de vidro, vidro do forno espelhado, frente e chão do forno. Fig. 30) **passe uma esponja macia com água e sabão neutro**, em seguida enxugue-as com um pano seco e macio.

› Não utilize ácidos, limão, vinagre, abrasivos e/ou outros produtos tóxicos;

› **Não molhe seu fogão quando ele ainda estiver quente.** Mudanças bruscas de temperatura são prejudiciais e favorecem a formação de rachaduras na pintura e no esmalte;

› Não jogue água nos queimadores da mesa (bocas), quando eles ainda estiverem quentes, pois isso provocará o seu empenamento;

- › Para limpar a mesa do seu fogão retire todas as trepes e os queimadores (bocas);
- › Para conservar a mesa do seu fogão, utilize água, sabão, detergentes neutros e removedores a base de amônia, diluídos em água morna, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois basta enxaguar com água, preferencialmente morna, e secar com um pano macio.

Partes do Fogão

- 1 - Trempe
- 2 - Queimadores
- 3 - Prateleira do Forno
- 4 - Chão do Forno
- 5 - Lateral Externa

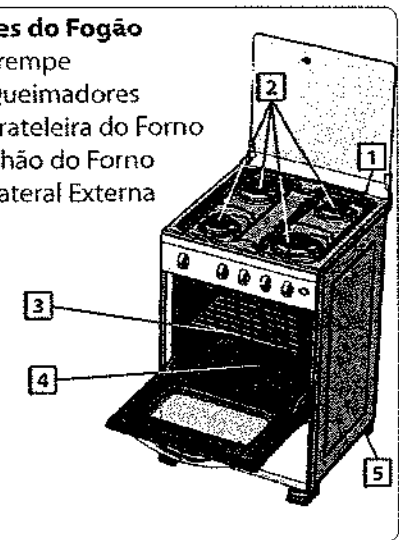
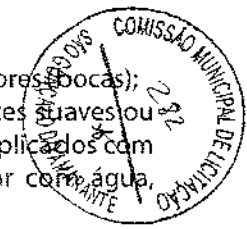


Fig. 30



› Quando for limpar a mesa do fogão, não deixe cair resíduos sobre os injetores (Fig. 31). Se acidentalmente ocorrer, limpe-os com uma agulha de diâmetro 0,5mm (Fig.32). Em caso de transbordamento da panela, a mesa do fogão acumulará o líquido derramado e pode ser limpa conforme recomendado no item acima.

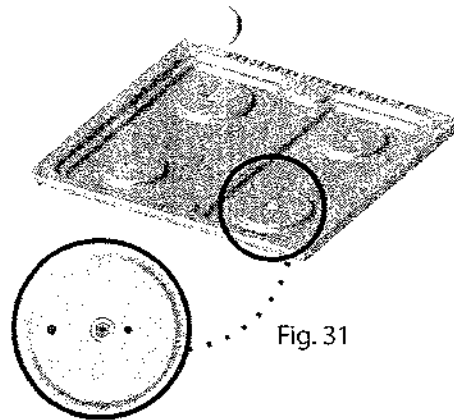
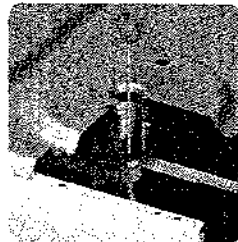


Fig. 31

› Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar seu produto, conforme NBR NM 60335.



CORRETO
Arame com diâmetro menor que o furo do injetor.



INCORRETO
Arame com diâmetro maior que o furo do injetor.

Fig. 32

Limpeza do vidro espelhado

› Para a limpeza do vidro espelhado utilize sempre o lado macio da esponja (Fig. 33), nunca utilize o lado áspero da esponja (Fig. 34) ou palha de aço (Fig. 35), pois danificará o seu produto;

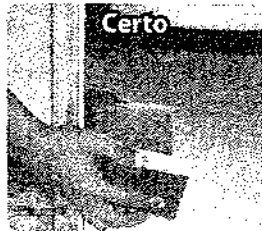


Fig. 33

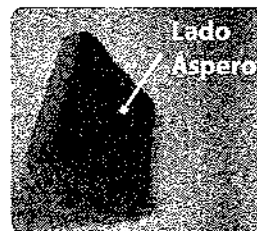


Fig. 34



Fig. 35

Limpeza do forno

› Não jogue água no forno; Não limpe o forno autolimpante.

Soluções Práticas

Pequenos Problemas que Você Mesmo Pode Solucionar

Caso seu FOGÃO apresente algum problema, antes de chamar o Serviço Autorizado, verifique as possíveis causas, pois algumas delas você mesmo pode solucionar. Ganhe tempo, veja as providências que podem ser tomadas no quadro a seguir:

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	PROVIDÊNCIAS
Vazamento de gás (verificar por meio de espuma de sabão)	Vazamento do botijão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento no regulador de pressão	Verifique se na válvula do botijão existe um anel de vedação, caso não exista, solicite a troca do botijão na distribuidora.
	Vazamento na mangueira	Se o vazamento for na área das abraçadeiras, corte um pedaço de 3cm de mangueira e recologue-a com pressão. Caso contrário, substitua-a.
Chamas baixas	Gás do botijão no final	Substitua o botijão.
Queimador da mesa não acende completamente	Rasgos do queimador obstruídos por resíduos de alimentação ou líquido	Faça uma limpeza e enxugue o queimador antes de usar.
Manchas de gorduras, óleos e banhas na mesa	Conteúdo da panela transborda	Limpe o local com um pano macio ou toalha de papel. Em seguida passe uma solução morna de detergente ou amônia. Depois siga os procedimentos de limpeza de rotina.
Mesa com restos de adesivos	Resto de adesivos	Retire o máximo que puder. Esfregue com água morna e um pano macio. Se o adesivo persistir, seque e esfregue com álcool ou solvente orgânico. Cuidado: nunca raspe a superfície do aço inox com lâminas, espátulas ou abrasivos grossos.
Chamas deslocando, soprando ou apagando	Excesso de pressão de gás, rasgo do queimador obstruído pelo alimento	Troque o regulador de pressão; Limpe o queimador.
Queimador (es) não acende (em)	Falta de gás	Substitua o botijão.
	Registro geral de gás fechado	Abra o registro geral do botijão de gás.
	Conexão de gás entupida	Retire a mangueira e desobstrua a conexão de gás.



Especificações Técnicas

Tabela de Dados Técnicos

FOGÕES 4 | 5 | 6 QUEIMADORES

Pé Baixo

MODELO	4080	4081	4082	6080	6081	5082			
Altura com tampa fechada	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm	861mm			
Altura com tampa aberta	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm	1.243mm			
Lagura	510mm	510mm	510mm	760mm	760mm	760mm			
Profundidade	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm	573mm			
Peso Líquido	19,40kg	20,00kg	20,40kg	28,04kg	28,24kg	30,60kg			
Peso bruto aproximado	21,60kg	22,20kg	22,60kg	31,64kg	31,84kg	32,20kg			
Vazão total	6,28 L/min	9,72 L/min	9,20 L/min	7,14 L/min	10,58 L/min	10,06 L/min			

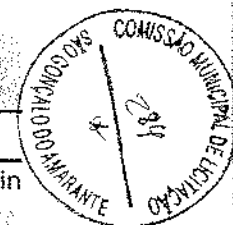
Condições de Funcionamento do Aparelho

PRESSÃO DE TRABALHO

PRESSÃO	NOMINAL	MAXIMA	MINIMA
Fogão 4Q	280mm ca	350mm ca	200mm ca
Fogão 5Q			
Fogão 6Q			

	QUEIMADOR PEQUENO	QUEIMADOR GRANDE	QUEIMADOR SUPER CHAMA	QUEIMADOR TRIPLA CHAMA	QUEIMADOR FORNO 4Q	QUEIMADOR FORNO 5Q	QUEIMADOR FORNO 6Q	GRILL A GAS
Potência Nominal	1,7kW	2,0kW	3,0kW	3,5kW	2,2kW	3,0kW	3,0kW	1,6kW
Vazão Nominal	1,07 L/min	1,28 L/min	2,14 L/min	2,66 L/min	1,58 L/min	2,36 L/min	2,36 L/min	0,755 L/min

Grill elétrico: 800W/127V~ - 1200W/220V~



Σ
F x

Tabela de Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DOS FOGÕES 4 | 5 | 6 QUEIMADORES

Localize o modelo do seu fogão na "etiqueta de dados técnicos" afixada na parte traseira do seu fogão

COR	BR - PT	BR - PT	IN	BR - PT	BR - PT	IN				
MODELO	4080	4081	4082	6080	6081	5082				
Tampão de vidro popular	♦	♦	♦	♦	♦	♦				
Tampão de vidro luxo										
Prateleira modelo simples ^[1]	1	1	1	1	1	1				
Prateleira modelo deslizante simples										
Prateleira modelo deslizante dupla										
Mesa inox	♦	♦	♦	♦	♦	♦				
Mesa inox escovada										
Forno autolimpante		♦ ^[2]	♦ ^[2]		♦ ^[2]	♦ ^[2]				
Acendimento automático forno										
Acendimento automático total		♦	♦		♦	♦				
Função luz no forno										
Acompanha lâmpada no forno										
Grill Elétrico										
Timer										
Queimadores esmaltados	♦	♦	♦	♦	♦	♦				
Queimadores vulcano										
Queimadores vulcano FK										
Queimador 3,0kW						♦				
Proteção térmica traseira	♦	♦	♦	♦	♦	♦				
Isol. térm. no corpo do forno		♦	♦							
Vidro duplo na porta do forno	♦	♦	♦	♦	♦	♦				
Vidro espelhado										
Válvula de segurança no forno	♦	♦	♦	♦	♦	♦				

OBSERVAÇÕES

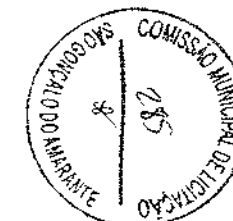
VER TABELA

[1]

os números correspondem à quantidade de prateleiras.

[2]

aplicado somente nos modelos Caribe.



Certificado de Garantia

Este termo de garantia oferecido ao Consumidor é uma vantagem adicional determinada por lei. Para que ele tenha validade é indispensável, em quaisquer reclamações, a apresentação da NOTA FISCAL de compra do produto, sem a qual, o que está aqui expresso deixa de ter validade.

A ESMALTECS/A garante este produto, cuja identificação está na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor Final, CONTRA QUAISQUER DEFEITOS DE FABRICAÇÃO QUE SE APRESENTEM, pelo prazo total de 12 meses, sendo: 3 meses de garantia legal e 9 meses de garantia contratual CONFORME TABELA DE PERÍODOS DE GARANTIA POR COMPONENTE, conforme descrição abaixo. O período de garantia começa a partir da data da entrega do produto e do recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor. Não existindo o recibo de entrega, a garantia inicia-se a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, desde que seja utilizado conforme as orientações contidas no Manual de Instruções e as Instruções constantes neste certificado, cuja leitura é indispensável antes do uso do produto.

Peças metálicas: queimadores (bocas), trempes(grelhas), mesa de trabalho, etc;	01 ano
Transformador de ignição;	01 ano
Registro ramal;	01 ano
Componentes elétricos: fiação, interruptores, cabo de alimentação;	03 meses
Peças plásticas: manipulós, vidros.	03 meses

Garantia Legal

Vidros, plásticos, materiais elétricos e defeitos originados pelo desgaste natural do uso, tem garantia legal de 90 (noventa) dias, determinados por lei, contados a partir da data da entrega do produto, conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda do Consumidor. Não existindo recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

Condições Gerais

- a) Qualquer defeito constatado no produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE mais próximo (ver relação dos Postos Autorizados de Assistência Técnica), para as devidas providências. A garantia perderá sua validade se essa condição não for respeitada, pois somente a Assistência Técnica Esmaltec e os Serviços Autorizados ESMALTEC - SAE estão autorizados a examinar e sanar o defeito durante o prazo da garantia aqui previsto;
- b) Em caso de transferência de propriedade, o período de garantia ficará automaticamente transferido até a expiração do prazo, que conta a partir da data da entrega do produto conforme recibo constante na Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador; não existindo o recibo de entrega, a partir da data de emissão da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador;
- c) Esta garantia abrange o reparo ou troca gratuita das peças e componentes que apresentem defeito de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo serviço.
- d) Os serviços mencionados no presente certificado serão prestados gratuitamente dentro do perímetro urbano das cidades onde existir Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE. Nas demais localidades, as despesas decorrentes de transporte e seguro do produto ou locomoção do técnico, quando for o caso, seja qual for a natureza ou época do serviço correrão por conta do cliente;

e) É condição para esta garantia, a apresentação da respectiva Nota Fiscal de Venda ao Consumidor do primeiro comprador, cujos dados o complementam;

f) Esta garantia não cobre:

- Falhas de funcionamento do produto decorrentes de problemas no abastecimento de energia elétrica, pela utilização em desacordo com as orientações contidas no Manual de Usuário e pelo uso além de sua capacidade (de acordo com as especificações técnicas);
- Manutenção periódica e limpeza do produto;
- Materiais, peças e mão-de-obra necessária à instalação do produto tais como: aterramento, instalação elétrica, etc.

Extinção da Garantia

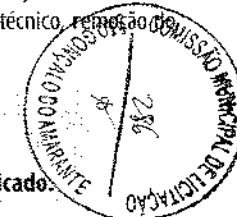
Esta garantia perderá totalmente sua validade antes da expiração do seu prazo se o produto:

- For utilizado em desacordo as orientações contidas no Manual de Instruções e as instruções constantes neste certificado;
 - Sofrer uso indevido, maus tratos, negligência, etc., causados pelo consumidor;
 - Apresentar sinais de ter sido violado;
 - For ajustado, consertado ou sofrer modificações por pessoa não autorizada pelo Serviço Autorizado ESMALTEC - SAE;
 - Não for usado para uso exclusivamente doméstico;
 - Tiver sido removido e/ou tiver sido adulterado o seu número de série ou da etiqueta de especificações técnicas.
- Terminado o período da garantia, todas as despesas decorrentes de reparo, locomoção do técnico, remoção do produto, peças e mão-de-obra correrão por conta do consumidor.

↳ A garantia descrita neste certificado possui validade em todo território nacional.

↳ A Esmaltec S/A se reserva no direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso.

↳ A Esmaltec S/A não autoriza nenhuma pessoa ou entidade e a assumir por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a garantia de seus produtos, além das que constam neste certificado.



Consul Guia Rápido

Como funciona seu produto



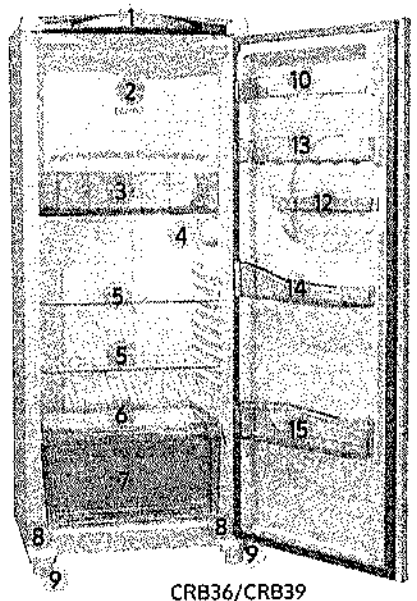
Comece por aqui. Se você quer tirar o máximo proveito da tecnologia contida neste produto, leia o Guia Rápido por completo.

Refrigerador CRB36/CRB39/CRG36

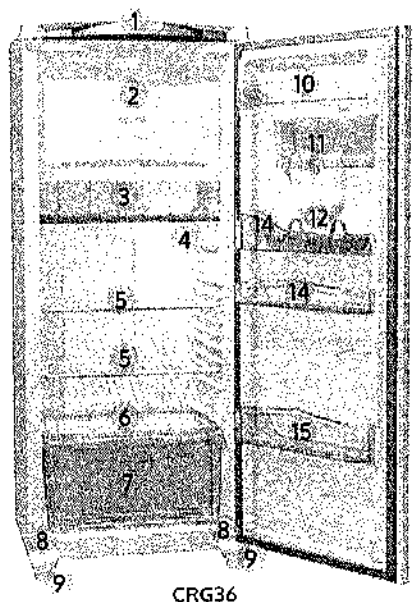


Frost Free

Seu refrigerador usa o sistema Frost Free, que torna desnecessário fazer o degelo, pois o mesmo ocorre naturalmente.



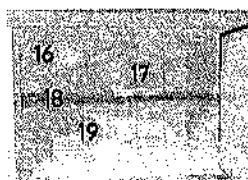
CRB36/CRB39



CRG36

Características Gerais

- 1- Controle de Temperatura do Refrigerador
- 2- Porta do Congelador
- 3- Compartimento Extra Frio
- 4- Lâmpada
- 5- Prateleiras de Grade (removíveis, reguláveis e inclináveis) 2 para os modelos CRG36/CRB36 e 3 para o modelo CRB39
- 6- Tampa da Gaveta de Legumes
- 7- Gaveta de Legumes
- 8- Proteção Pés Estabilizadores
- 9- Pés Estabilizadores
- 10- Prateleira Rasa
- 11- Reservatório de Água (CRG36)
- 12- Porta-Ovos
- 13- Prateleira Porta Latas (CRB36/CRB39)
- 14- Prateleira Diversos (removível) 1 para o modelo CRB36 e 2 para os modelos CRG36/CRB39
- 15- Prateleira Garrafas (removível)
- 16- Congelador
- 17- Forma de Gelo
- 18- Prateleira do Congelador (removível e regulável) (CRG36/CRB39)
- 19- Controle de Temperatura do Congelador



Interior do Congelador

INFORMAÇÃO AMBIENTAL

Este produto utiliza gás isolante e gás refrigerante que não atacam a camada de ozônio e têm potencial reduzido de efeito estufa. Estes gases são inflamáveis.

1 W X

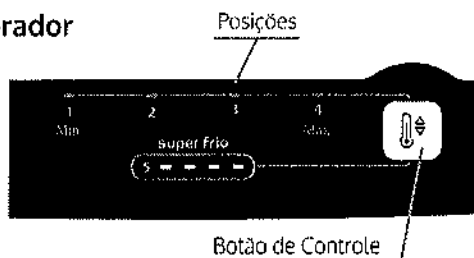
Usando o Refrigerador

Como operar os controles de temperatura

Controle de temperatura do refrigerador

O controle de temperatura pode ser regulado para melhor atender as condições de conservação dos alimentos, conforme o grau de utilização de seu refrigerador.

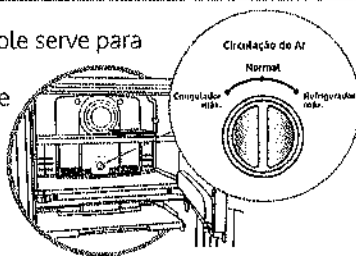
A temperatura é ajustada pressionando o botão de controle até a posição desejada.



Posição	Resfriamento	Situações de uso
1	Mínimo	Dias frios. Poucas aberturas de porta.
2 e 3	Médio	Condições normais de uso.
4	Máximo	Dias quentes. Muitas aberturas de porta.
5	Super Frio ou Turbo	Para uso intenso do refrigerador como festas ou resfriamento mais rápido dos alimentos. A posição super frio / Turbo é acionada quando todos os leds ficam acesos.

Controle de circulação de ar

Este controle serve para regular a quantidade de ar frio que vai para o freezer e também para o refrigerador. É um ajuste fino de temperatura e pode ser utilizado em situações específicas.



- Mantenha o botão na posição **Normal**. Esta é a condição normal de uso.
- **Congelador Máx.**: Utilize nesta posição quando quiser congelar rapidamente um alimento no freezer.

Importante

Não deixe na posição **Congelador Máx.** por mais de 24 horas.

- **Refrigerador Máx.**: Utilize nesta posição quando quiser resfriar rapidamente os alimentos no refrigerador.

Importante

Utilizando na posição **Refrigerador Máx.**, o refrigerador ficará mais frio. Isto pode causar o congelamento dos alimentos.

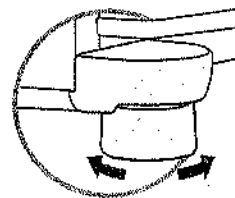
Reversão da porta

O seu refrigerador vem de fábrica com a porta instalada de forma a abrir para a direita. Dependendo do local que você escolheu para instalar o seu refrigerador, pode ser mais conveniente que a porta abra para a esquerda. Se você tem esta necessidade, chame o serviço autorizado.

Nivelamento do refrigerador

Pés estabilizadores

Coloque o refrigerador no local escolhido. Gire os pés estabilizadores até encostá-los no chão, travando e estabilizando o produto.



Importante

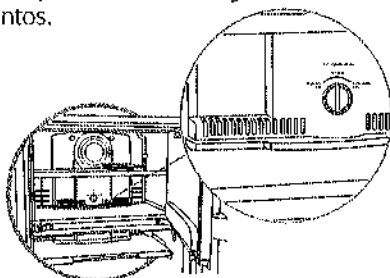
- Para facilitar o fechamento da porta do seu refrigerador, gire um pouco mais os pés estabilizadores inclinando levemente o produto para trás.
- Estabilizando o seu produto você também estará ajudando a diminuir os ruídos.

Componentes do Refrigerador



Sistema frost free

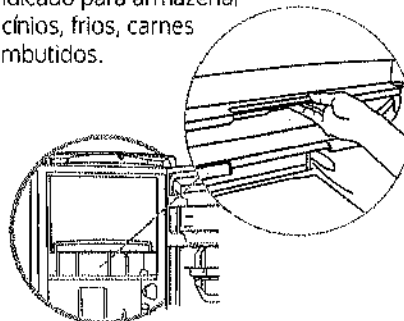
Ao armazenar alimentos, evite colocá-los próximos às saídas de ar, pois, além de prejudicar o bom funcionamento do produto, pode causar o congelamento dos alimentos.



- Ao abrir a porta é normal ocorrer embaçamento nas prateleiras do seu refrigerador, devido a entrada de ar quente dentro do produto.

Compartimento extra frio

Neste compartimento a temperatura é mais fria do que nos demais compartimentos do refrigerador e portanto é indicado para armazenar laticínios, frios, carnes e embutidos.



Sistema de água na porta

Modelo CRG36

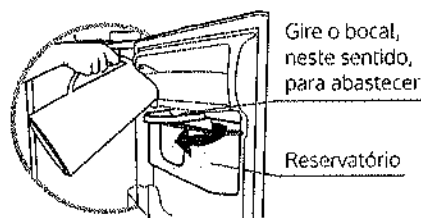
Seu produto possui um sistema que permite retirar água gelada sem abrir a porta do refrigerador, evitando assim aberturas excessivas e consequentemente, reduzindo o consumo de energia.

Reservatório de água

A capacidade de armazenagem de água no reservatório é de 3 litros.

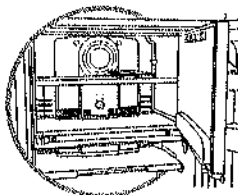
Abastecendo o reservatório

Para colocar água no reservatório gire o bocal e abasteça com uma jarra ou garrafa.



Compartimento congelador

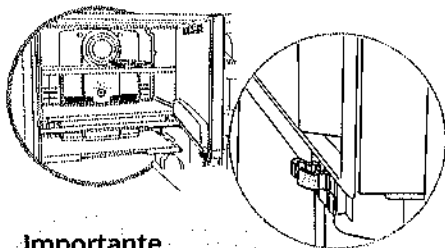
O congelador possui o sistema frost free e trabalha nas temperaturas internas abaixo de -6°C . Observe sempre a temperatura de armazenamento e a data de validade dos produtos congelados, indicada pelo fabricante do alimento.



Trava da porta do congelador

Fechamento da porta

A porta do congelador possui uma trava para garantir a vedação adequada do compartimento.



Importante

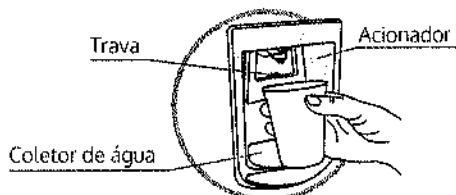
Mantenha a porta do congelador fechada e travada.

Importante

- Uso exclusivo para água limpa. Qualquer outro líquido poderá causar mau funcionamento do sistema.
- O fabricante não se responsabiliza por danos causados ao sistema se o reservatório for abastecido com qualquer outro tipo de líquido que não seja água.

Servindo-se de água

- Pressione um recipiente (copo ou jarra) contra o acionador. Aperte o acionador segurando-o até completar o nível desejado de água.
- Para sua segurança, o sistema possui uma trava que impede o movimento do acionador, evitando assim a saída de água. Para travá-lo basta empurrar a trava localizada na parte de trás do acionador. Para destravar retorne-a para a posição inicial.

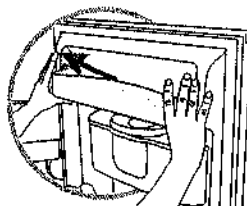


- O coletor de água retém eventuais pingos que podem cair enquanto você estiver se servindo. Utilize um pano seco para limpar ou secar o coletor de água.

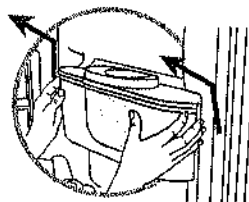
Limpendo o reservatório

Limpe o reservatório frequentemente.

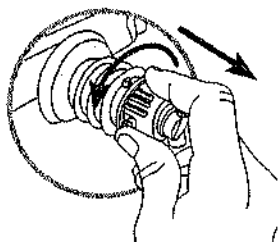
- Para limpeza, nunca utilize a máquina de lavar louças.
- Retire a primeira prateleira da porta.



- Desencaixe o reservatório de água, levantando-o e puxando-o na sua direção conforme indicado na figura.



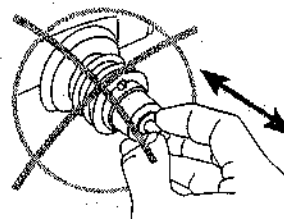
- Apoie o reservatório sobre a pia e desencaixe a tampa.
- Desencaixe a ponta da válvula girando-a para a esquerda até perceber que a peça está solta. Retire-a e limpe cuidadosamente.



- Use esponja ou pano macio umedecido em água com detergente ou sabão neutro. Enxágue bem e seque com um pano limpo e seco.

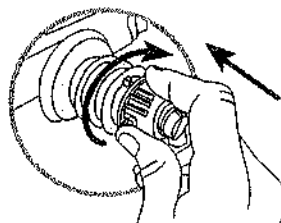
Importante

Não puxe o corpo da válvula, indicado na figura.



Reposicionando o reservatório

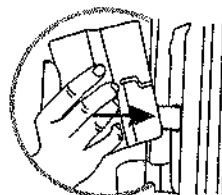
- Encaixe e trave a válvula novamente, conforme mostra a figura.



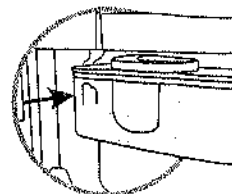
Importante

Antes de reposicionar o reservatório, certifique-se que a válvula está bem encaixada.

- Encaixe o reservatório nos engates laterais e no orifício da porta.



- Certifique-se de que o reservatório ficou bem encaixado. Observe a ausência de frestas entre a borracha de vedação e a porta.



Manutenção e Cuidados



⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Explosão

Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou de explosão.

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

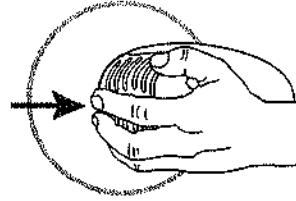
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

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

Lâmpada

Em caso de queima da lâmpada, substitua-a seguindo os seguintes passos:

- Desconecte o plugue da tomada.



- Retire o protetor da lâmpada liberando a trava, pressionando-a conforme a figura.

- Desenrosque a lâmpada e substitua por uma nova, com as mesmas características, de no máximo 15 Watts, que você também encontra no serviço autorizado.

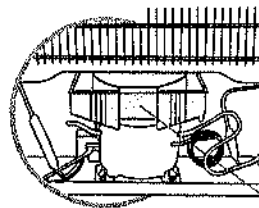
Importante

Lâmpadas com potência maior que 15 Watts podem danificar seu refrigerador.

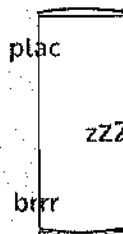
- Recoloque a proteção.
- Recoloque o plugue na tomada.

Bandeja de degelo

O acúmulo de água neste recipiente é normal. A água é proveniente do degelo automático que será evaporada lenta e naturalmente.



Esta peça não deve ser retirada.



Ruídos considerados normais

Ruído de degelo

Ruído característico de água escorrendo. Ocorre quando o produto está fazendo o degelo.

Ruído de ventilação

Ruído característico do ventilador interno do sistema. Considerado normal.

Para mais informações sobre tipos de ruídos, consulte o Manual do Produto.

Soluções de Pequenos Problemas

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

Refrigeração insuficiente	Controle de temperatura do congelador na posição "Inverno".	Reposicione o botão do controle de temperatura do congelador para "Dias Normais".
Alimentos congelando no refrigerador	Controle de temperatura do congelador na posição "Verão".	Reposicione o botão do controle de temperatura do congelador para "Dias Normais" ou "Inverno" conforme as condições da temperatura ambiente.
	Controle de temperatura do refrigerador nas posições 3, 4 ou 5 (dias quentes).	Regule a temperatura do refrigerador nas posições 1 ou 2 (dias frios).
Lâmpada não acende	Lâmpada queimada.	Substitua a lâmpada. Veja o item "Manutenção e Cuidados" (Lâmpada).

Para mais informações sobre soluções de pequenos problemas, consulte o Manual do Produto.

Características Técnicas

Modelo			
Dimensões sem embalagem	(mm)	(mm)	(mm)
Altura (com parafuso estabilizador)	1539	1539	1700
Largura	616	616	616
Largura com a porta aberta a 130°	1139	1139	1139
Profundidade	691	691	691
Profundidade com a porta aberta a 90°	1206	1206	1206
Capacidade bruta	(litros)	(litros)	(litros)
Total	324	324	365
Capacidade de armazenagem	(litros)	(litros)	(litros)
Total	300	300	342
Compartimento refrigerador	253	253	295
Compartimento congelador	47	47	47
Peso máximo sobre componentes	(kg)	(kg)	(kg)
Tampa da gaveta de legumes	24	24	24
Prateleira de grade (cada)	24	24	24
Compartimento extra frio	10	10	10
Gaveta de legumes	12	12	12
Congelador	18	18	18
Prateleira rasa	2	2	2
Porta-ovos	0,5	0,5	0,5
Prateleira diversos (cada)	5	5	5
Prateleira garrafas	5	5	5
Peso sem embalagem (kg)	48	48	53

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

Consul

www.consul.com.br

Para maiores dúvidas consulte o manual.

Imagens meramente ilustrativas.

W11374174
15/07/2019



CA

W

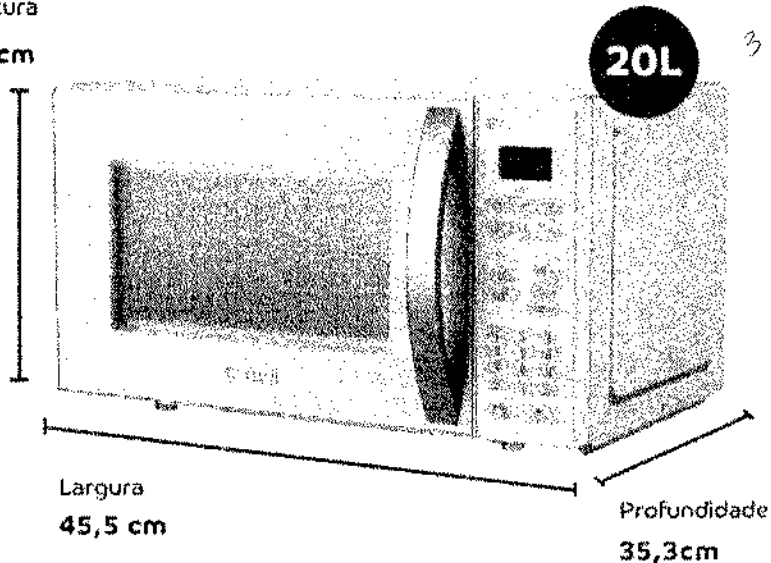
g

Especificações técnicas

Medidas, itens, especificações e informações sobre o produto Micro-ondas 20 litros Branco Consul

Medida

Altura
 26,6 cm



Largura
 45,5 cm

Profundidade
 35,3cm

Itens

Potência (W)	1130W
Níveis de potência	10
Capacidade Total (L)	20
Receitas pré-programadas	Arroz, vegetais, massa, peixe, pipoca, caneca.
Descongelamento	Sim
Display	Digital
Timer	Não
Relógio	Sim
Prato giratório	Sim
Teclas pré-programadas	Sim
Grill	Não
Marca	Consul

Especificações

Garantia do Fornecedor (mês)	12
Cor	Branco
Tipo do produto	Micro-Ondas
Eficiência Energética	110V - B / 220V - A

W
 S
 CS



MANUAL DO CONSUMIDOR



Consul

W

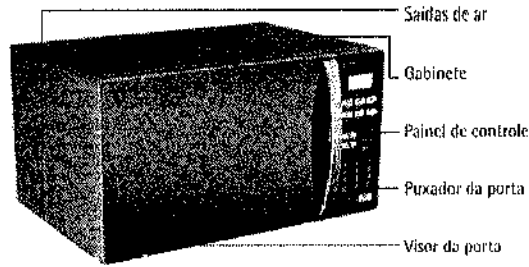
✍

CS



1

1.1 CONHECENDO O PRODUTO



1.2 CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE

DISPLAY

DESLIGAR VISOR

Para desligar a luz do visor digital enquanto o Micro-ondas não estiver sendo utilizado.

RECETAS

Estas teclas permitem o preparo de alimentos sem que seja necessário programar tempo e potência manualmente.

PAINEL NUMÉRICO

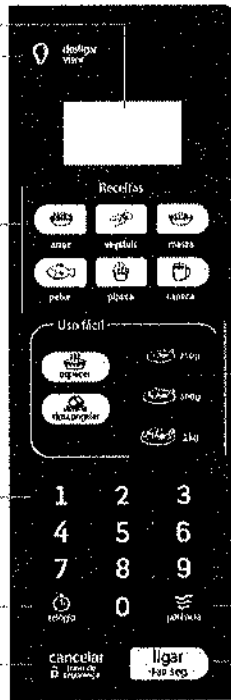
Para digitar os tempos e as quantidades.

RELÓGIO

Para ajustar o horário do relógio do forno.

CANCELAR/TRAVA DE SEGURANÇA

Para interromper a programação feita. Com essa tecla você também consegue travar o painel do Micro-ondas.



IMPORTANTE:
O design e cores do painel podem variar de acordo com o modelo do produto adquirido.

USO FÁCIL

Para aquecer pratos prontos ou descongelar carnes de acordo com o peso.

POTÊNCIA

Para programar o nível de potência de cozimento desejado.

LIGAR +30seg

Para iniciar o funcionamento do forno depois que a programação for inserida, para voltar a programação que foi interrompida ou para adicionar mais 30 segundos ao tempo restante de cozimento.

2

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA. LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURA REFERÊNCIA

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:



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



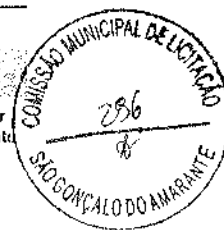
Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

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.

2.1 ITENS DE SEGURANÇA

- **CUIDADO:** Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas não opere o seu Micro-ondas até que ele tenha sido reparado por pessoa treinada pela Consul.
- **CUIDADO:** É perigoso para qualquer pessoa não treinada pela Consul, a tentativa de conserto do produto que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de Micro-ondas.
- **CUIDADO:** Líquidos ou alimentos não devem ser aquecidos em recipientes totalmente fechados, pois podem explodir.

- Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.
- Não remova o fio terra.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.
- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.
- Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

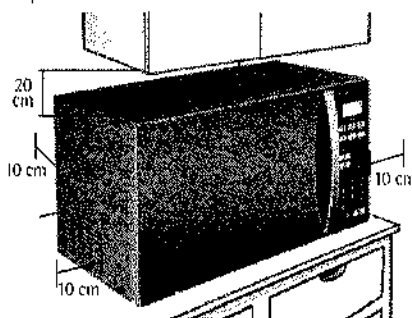


3.1 ONDE DEVO INSTALAR?

O Micro-ondas deve ser instalado:

- Em local bem ventilado;
- Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do forno, dos utensílios utilizados e alimentos que serão preparados no Micro-ondas;
- Fora do alcance dos raios solares ou fontes de irradiação de calor (fogão, estufa, etc.) e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o forno estiver instalado não pode ultrapassar 35 °C;
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do Micro-ondas.
- Não instale o seu micro-ondas dentro de armários.
- Caso você queira embutir seu Micro-ondas, deixe um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.
- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do produto e impedir o superaquecimento dos componentes do Micro-ondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.

As medidas dos espaços recomendadas abaixo devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.

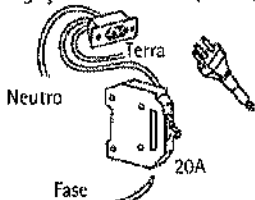


3.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

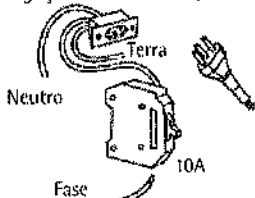
Para instalar corretamente o forno Micro-ondas, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (Dados Técnicos - página B). Se necessário, contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a tensão correspondente à do Micro-ondas para ligar o produto;
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o Micro-ondas;
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%;
- Aterramento conforme a norma da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 - Seção Aterramento;
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.
- O forno deve ser ligado a um circuito de 20 A (127 V) ou 10 A (220 V). A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410.

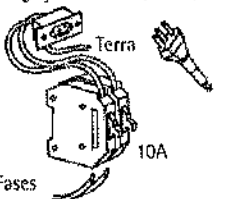
Ligação monofásica (127 V)



Ligação monofásica (220 V)



Ligação bifásica (220 V)



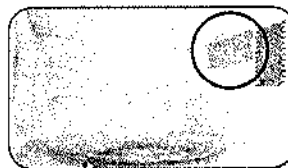
Para modelos 127 V, utilizar uma tomada de 20 A. Para modelos 220 V, utilizar uma tomada de 10 A. As tomadas devem estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 14136.

3.3 INSTALAÇÃO DO MICRO-ONDAS

1. Retire as peças que vêm dentro do Micro-ondas.
2. Retire a fita adesiva que prende a guia do prato giratório.

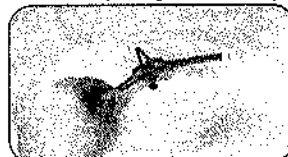
IMPORTANTE:
O forno não deve ser ligado antes de retirar esta fita.

3. Limpe a cavidade interna do Micro-ondas com um pano macio.

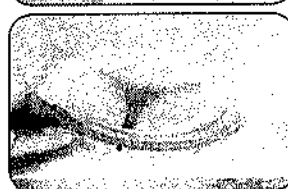


Não retire esta proteção lateral pois a remoção causará danos ao produto.

4. Posicione o forno Micro-ondas no local de instalação.
5. Monte o prato giratório da seguinte forma:



• Posicione o suporte do prato giratório na parte inferior da cavidade.



• Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
• Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.

6. Conecte o plugue do Micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a tensão do produto (127 V ou 220 V).
7. Proceda o teste indicado a seguir "TESTANDO O MICRO-ONDAS".

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção. Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

⚠️ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.
Não remova o fio terra.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.
Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.



3.4 TESTANDO O MICRO-ONDAS

Após ligar o seu Micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas "12:00". Caso deseje que o display do seu Micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item 4.1. Siga os passos abaixo para testar seu produto:

1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla LIGAR +30 seg. A luz do forno irá se acender e o Micro-ondas começará a funcionar na potência 620 W. O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu Micro-ondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O Micro-ondas para de funcionar. Sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla LIGAR +30 seg. O Micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o Micro-ondas aperte a tecla CANCELAR/PAUSAR. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

4

4.1 ACERTANDO O RELÓGIO

1. Aperte a tecla RELÓGIO.
2. Use o teclado numérico para digitar a hora certa.
3. Aperte a tecla RELÓGIO para finalizar.

IMPORTANTE:
Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio. Sempre que no painel aparecer "12:00" significa que o relógio não foi ajustado ou que houve falta de energia elétrica.

4.2 PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use o teclado numérico para digitar o tempo de cozimento desejado (entre 00:01 e 59:59).
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla POTÊNCIA repetidamente para programar a potência desejada, conforme a tabela abaixo:

Nº de vezes que a tecla POTÊNCIA deve ser apertada	Potência	Equivalente a
1	620 W	100%
2	558 W	90%
3	496 W	80%
4	434 W	70%
5	372 W	60%
6	310 W	50%
7	248 W	40%
8	186 W	30%
9	124 W	20%
10	62 W	10%
11	0 W	0%

3. Aperte a tecla LIGAR +30 seg. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. Depois que o processo de cozimento foi iniciado o tempo programado pode ser facilmente aumentado em 30 segundos através da tecla LIGAR +30 seg.

IMPORTANTE:

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 620 W.
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla LIGAR +30 seg novamente. Senão, basta apertar a tecla CANCELAR/PAUSAR e a programação é apagada.

4.3 DICAS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência de seu Micro-ondas.

Seu Micro-ondas possui 11 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências abaixo:

Nível	Uso	Potência	Equivalente a
1	Ferver líquidos e cozimentos em geral	620 W	100%
2	Preparar refogados e carnes	558 W	90%
3	Reaquecer pratos prontos	496 W	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	434 W	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	372 W	60%
6	Descongelar pratos prontos	310 W	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	248 W	40%
8	Descongelar alimentos em geral	186 W	30%
9	Amolecer/amaciar alimentos	124 W	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	62 W	10%
11	Se o forno estiver quente, depois do cozimento ou aquecimento, este nível de potência mantém os alimentos aquecidos	0 W	0%

Handwritten marks: 'W' and a signature.



4.4 RECEITAS

4.4.1 Tecla ARROZ

Sugestão de receita de ARROZ:

Esta receita é recomendada para o preparo de arroz branco.

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de arroz
- 4 xícaras de água
- 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite
- 2 colheres (sopa) de cebola
- 1 pitada de sal

Coloque todos os ingredientes em um vasilhame próprio para micro-ondas de bordas altas (sugestão: 11 cm de altura e 18 cm de diâmetro). Leve o vasilhame destampado ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla ARROZ.
2. Aperte a tecla LIGAR +30 seg.

IMPORTANTE:

- Utilize luvas para manusear o vasilhame. Cuidado com o vapor proveniente do alimento;
- É recomendado lavar o arroz antes do preparo. Para o cozimento de arroz integral, parboilizado ou outros tipos de arroz, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item 4.2.

4.4.2 Tecla VEGETAIS

Esta tecla pode ser utilizada para o preparo de vegetais em talos, como couve-flor e brócolis, e vegetais cortados, como cenoura e batatas.

A porção sugerida é de 250 a 300 g para vegetais em talos e de 300 a 350 g para vegetais cortados. Recomendamos adicionar de 50 a 100 ml de água aos vegetais.

Sugestão para o preparo de Brócolis

INGREDIENTES:

- 300 g de brócolis
- 100 ml de água

Coloque o brócolis em um recipiente próprio para micro-ondas.

Tampe o recipiente e leve ao micro-ondas.

1. Aperte a tecla VEGETAIS.
2. Aperte a tecla LIGAR +30 seg.

4.4.3 Tecla MASSA

Esta receita é recomendada para macarrão do tipo fusilli ou penne, massa com ovos

Sugestão de Receita de MASSA

Ingredientes para 2 porções individuais:

- 200 g de macarrão fusilli ou penne
- 500 ml de água a temperatura ambiente
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de azeite

Em um vasilhame de bordas altas, misture todos os ingredientes. Sem tampar, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla MACARRÃO
2. Aperte LIGAR + 30 SEG

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, misture bem, tampe e aguarde o tempo de espera de 2 minutos. Escorra a água, tomando cuidado para não se queimar. Sirva com o molho de sua preferência.

IMPORTANTE:

- Para o preparo de macarrão integral ou outros tipos e formatos de macarrão, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item 4.2.

DICA:

Para evitar o cozimento em excesso, ao final do processo, lave o macarrão com água fria.

4.4.4 Tecla PEIXE

Esta tecla é indicada para o preparo de peixe fresco descongelado.

Sugestão de Receita de PEIXE

INGREDIENTES:

- 500 g de filé de peixe
- ½ cebola
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate pronto
- Sal, azeite, alho e pimenta a gosto

Tempere o filé de peixe a gosto. Em um recipiente próprio para micro-ondas acomode os filés de peixe e adicione o molho de tomate e a cebola.

Tampe o recipiente e leve ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla PEIXE.
2. Aperte a tecla LIGAR +30 seg.

4.4.5 Tecla PIPOCA

Esta tecla é indicada para o preparo de pacotes de 100g. Centralize o pacote na cavidade observando a indicação de posicionamento.

Sugestão de preparo para PIPOCA:

1. Aperte a tecla PIPOCA.
2. Aperte a tecla LIGAR +30 seg.

IMPORTANTE:

O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir o melhor resultado, após iniciar o funcionamento do micro-ondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos, recomendamos que você aperte a tecla CANCELAR para desligar o micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

DICAS:

- Para um melhor aproveitamento do calor do micro-ondas recomendamos que o pacote de pipoca seja colocado dobrado no centro do prato giratório de forma que a descrição do pacote "ESTE LADO PARA BAIXO" fique voltada para o prato do micro-ondas.
- O pacote de pipocas pode ficar preso nas paredes da cavidade do micro-ondas quando estiver cheio.

4.4.6 Tecla CANECA

A tecla CANECA, permite que você aqueça de forma rápida uma caneca de 250 ml contendo líquidos (água, leite) em temperatura ambiente.

1. Aperte a tecla CANECA.
2. Aperte a tecla LIGAR +30 seg.

4.5 AQUECER / DESCONGELAR

Para aquecer alimentos cozidos refrigerados ou descongelar carne bovina e de frango, siga os seguintes passos:

1. Aperte a tecla AQUECER ou DESCONGELAR.
2. Selecione o peso do alimento nas teclas de 250 g, 500 g ou 1 kg ou insira o peso manualmente (em gramas) através do teclado numérico.
3. Aperte a tecla LIGAR +30 seg.

Durante o descongelamento soará um bip e no display aparecerá "mexa". Abra a porta do Micro-ondas e vire a carne. Feche a porta e aperte a tecla LIGAR +30 seg para continuar o descongelamento. Se a carne não for virada, o Micro-ondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório.

IMPORTANTE:

- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento em um filme plástico adequado para o uso em Micro-ondas e coloque-o diretamente sobre o prato giratório.
- Se o alimento estiver menos frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso menor do que o alimento realmente apresenta.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso maior do que o alimento realmente apresenta.



IMPORTANTE:

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde o seu Micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de Aquecer e Descongelar do forno, recomendamos que você siga as instruções do item 4.2 e selecione a potência de 80 % para aquecer pratos prontos e 30 % de potência para descongelar carnes.

4.6 TRAVA DE SEGURANÇA

Com essa função é possível travar o painel de controle do Micro-ondas. Esta função serve principalmente para impedir que o forno seja acidentalmente ligado sem que haja algum alimento dentro.

1. Aperte a tecla CANCELAR por aproximadamente 3 segundos e a TRAVA DE SEGURANÇA será acionada e o painel do micro-ondas ficará travado. Com isso não será possível fazer nenhuma programação.
2. Aperte a tecla CANCELAR por aproximadamente 3 segundos novamente e a TRAVA DE SEGURANÇA será desativada. Com isso o painel voltará a funcionar normalmente.

IMPORTANTE:

Verificar item "5.2. Recipientes adequados para uso em Micro-ondas", evitando dessa forma, materiais que possam derreter ou incendiar-se.

5

5.1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este produto foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o Micro-ondas.
- A instalação do Micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cordão de alimentação longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação verifique a tensão do Micro-ondas. O forno de Micro-ondas não é "Bi-Volt".
- Seu Micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o Micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.
- O uso de acessórios não recomendados pela Consul pode provocar acidentes e danos ao produto e/ou acessórios.
- Não ligue o Micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o produto.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Não utilize o Micro-ondas se o cordão de alimentação, o plugue ou o próprio produto estiverem danificados. Entre em contato com a Rede de Serviços Consul.
- Ao retirar os alimentos de dentro do Micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do Micro-ondas.
- Utilize o Micro-ondas para aquecer alimentos e bebidas.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos pois poderão incendiar-se.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do Micro-ondas.
- Ao usar o Micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto, ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do forno do Micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atrasada de bolhas, ou erupção tardia, entende-se a ebulição repentina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno Micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100°C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isto pode provocar respingos

- que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do Micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos com casca ou ovos cozidos e não cortados não devem ser aquecidos no forno de micro-ondas por serem suscetíveis a explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
- Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeiras com bico no Micro-ondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não prepare alimentos usando óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Atenção ao preparo de refogados, caldas, pipoca e alimentos que contenham um elevado teor de gordura no micro-ondas. Estes alimentos não devem ser preparados em potes plásticos.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
- Não coloque em cima de seu Micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do Micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-Break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o Micro-ondas.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no Micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza no tópico 6.1.
- A falta de limpeza do micro-ondas pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
- Use luvas para evitar queimaduras.

ca
W
X



5.2 RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

- Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.
- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em Micro-ondas.
- Não cubra todo o alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o Micro-ondas devido a geração de faísca.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em Micro-ondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no Micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno Micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o produto.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o produto.

- Utilize preferencialmente refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.

5.3 TÉCNICAS PARA COZINHAR EM MICRO-ONDAS

- Posição dos alimentos: Procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajetados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: O uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: Os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no Micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: Pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo de pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).

6

⚠️ 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. Não seguir essas instruções pode gerar uma intoxicação alimentar e risco à sua vida.

6.1 FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

Para garantir a conservação de seu Micro-ondas Consul, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções abaixo:

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.
4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria logo após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.

IMPORTANTE:

- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno para evitar manchas.
- Limpe o interior do produto após o preparo de alimentos que deixem resíduos de gorduras, molhos e pipocas, para garantir um maior tempo de vida do produto e evitar problemas de manchas ou amarelamento no interior do forno de Micro-ondas.
- Para remover resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água com algumas rodela de limão por 3 a 4 minutos na potência máxima. O vapor gerado durante o aquecimento ajudará a amolecer a sujeira e também a eliminar odores do interior do forno.
- Limpe imediatamente qualquer respingo no exterior do produto para evitar manchas.
- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico. Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

7

7.1 EMBALAGEM

A Consul procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas as 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 eles destinados, preferencialmente a recicladores.

7.2 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.

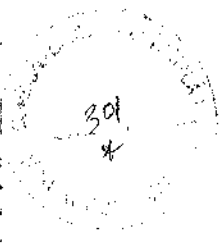
7.3 DESCARTE

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

W

CS

X



8

Antes de levar o seu produto até a Rede de Serviços Consul, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O forno não liga	<ul style="list-style-type: none"> Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado. Se a tomada está com defeito. Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O display está apago, mas o forno não funciona	<ul style="list-style-type: none"> Se a porta está bem fechada. Se o tempo de cozimento foi programado. Se a tecla LIGAR +30 seg foi acionada. Se o suporte e o prato giratório estão no lugar. Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
Cozimento incompleto	<ul style="list-style-type: none"> Se foi selecionada a potência adequada. Se foi programado o tempo de cozimento suficiente. Se o alimento foi colocado na posição correta. Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto. Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária. Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno. Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	<ul style="list-style-type: none"> Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm). Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 mm). Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal. Se o alimento está embalado em papel reciclado. Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	<ul style="list-style-type: none"> Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido. Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar). Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (620 W). Prato giratório alternando o sentido do giro. Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso. Estalos durante o cozimento.
Oscilação de voltagem	<ul style="list-style-type: none"> A oscilação de tensão da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.

9

	CM020AFA	CM020AFB	CM020BFA	CM020BFB
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	262 x 455 x 352	262 x 455 x 352	262 x 455 x 352	262 x 455 x 352
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	294 x 496 x 380	294 x 496 x 380	294 x 496 x 380	294 x 496 x 380
Peso Líquido (Kg)	10,5	10,5	10,5	10,5
Peso do Produto Embalado (Kg)	11,3	11,3	11,3	11,3
Volume da Cavidade (L)	20	20	20	20
Tensão (V)	127	220	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108 ~ 132	198 ~ 242	108 ~ 132	198 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10	20	10
Potência Útil - Micro-ondas (W)	620	620	620	620
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	1100	1100	1100	1100

	CMA20ABA	CMA20ABB	CMA20BBA	CMA20BBB
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	262 x 455 x 352	262 x 455 x 352	262 x 455 x 352	262 x 455 x 352
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	294 x 496 x 380	294 x 496 x 380	294 x 496 x 380	294 x 496 x 380
Peso Líquido (Kg)	10,5	10,5	10,5	10,5
Peso do Produto Embalado (Kg)	11,3	11,3	11,3	11,3
Volume da Cavidade (L)	20	20	20	20
Tensão (V)	127	220	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108 ~ 132	198 ~ 242	108 ~ 132	198 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10	20	10
Potência Útil - Micro-ondas (W)	620	620	620	620
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	1100	1100	1100	1100

Handwritten marks: a checkmark and the number 5.

O seu micro-ondas Consul é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços Consul, como sendo de fabricação;

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços Consul.

Apenas a Rede de Serviços Consul, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada. Para eventuais consertos, o consumidor deverá levar seu produto até uma assistência técnica autorizada.

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

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto;
- 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 e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;

- 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 especial não cobrem:

- O deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos;
- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Consul, ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos mencionados no Manual do Consumidor;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- 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 animais domésticos), 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



W

*



como relâmpago, chuva inundação, etc.; Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS. Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
 - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.
- 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 eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- 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 emitida pela Whirlpool S.A. divulgada 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, acessórios, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A Whirlpool S.A. 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. 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, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

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.

Consul

Rede de Serviços

Capitais e regiões metropolitanas: Demais localidades:

3003-0777 0800 970 0777

www.consul.com.br

PRODUZIDO NO PÓLO INDUSTRIAL DE MANAUS



W10632296 - REV. A - 08/2013

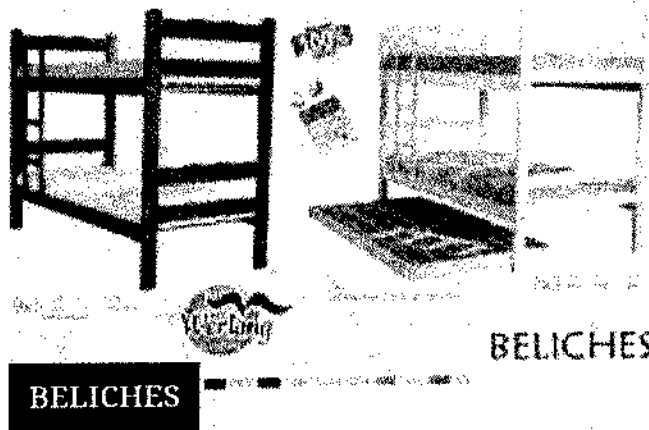


BELICHE

Ficha Técnica

4

TAMANHO	90 X 1.90M
GARANTIA	1
FABRICANTE	WERLANG
MATERIAL	EUCALÍPTO MAÇIÇO
PESO SUPORTADO	130
REQUER MONTAGEM	SIM
ESCADA	SIM
MODELO	SOLTEIRÃO



W
J



Duarte Móveis

Colchão ortopédico solteiro

Ficha técnica

Código	3424949017
Garantia	3
Fabricante	Ortobom/Duarte Móveis
Tamanho	Solteiro
Densidade	D33
Classificação	Solteiro
Tipo de produto	Espuma + Compensado
Material	Espuma + Compensado
Propriedade	Antiácario, Antialérgico
Peso suportado	100kg

W X

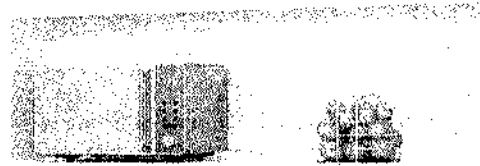


ARMÁRIO DE 06 PORTAS

Ficha Técnica

6

ALTURA	1.75 A 1.80M
LARGURA	1.10 A 1.20M
PROFUNDIDADE	45CM
MATERIAL	MDF DE 15MM
FABRICANTE	J DA S DUARTE MÓVEIS
PROPRIEDADE	PÉS INOX
GARANTIA	1
GAVETAS	SIM



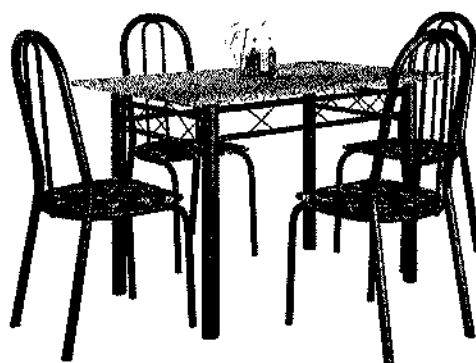


MESA TUBULAR RETANGULAR

Ficha Técnica

9

ALTURA	77cm
LARGURA	75cm
PROFUNDIDADE	02
MATERIAL	AÇO, ESPUMA
FABRICANTE	J DA S DUARTE MÓVEIS
FORMATO DA MESA	RETANGULAR
ACENTO COM ESPUMA	SIM
QUANTIDADE DE CADEIRAS	04



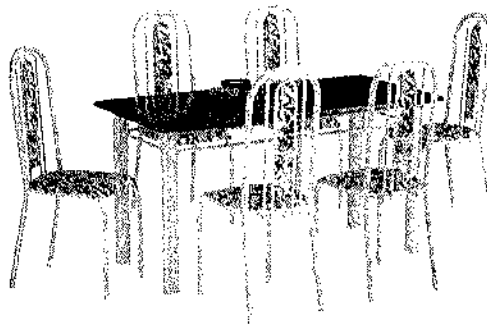


MESA TUBULAR RETANGULAR

Ficha Técnica

8

ALTURA	77cm
LARGURA	1.10
PROFUNDIDADE	02
MATERIAL	AÇO, ESPUMA
FABRICANTE	J DA S DUARTE MÓVEIS
FORMATO DA MESA	RETANGULAR
ACENTO COM ESPUMA	SIM
QUANTIDADE DE CADEIRAS	06



ca



Editar com o WPS Office

W

st