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

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

Descrição do display eletrônico:

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

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

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

Programando o timer do seu produto

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

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

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

Ao final do tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e o display permanecerá piscando "00:00". Para voltar ao modo standby, basta clicar na tecla ▷/■.

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

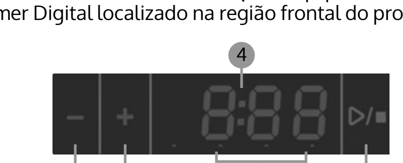
Nota: O Timer não possui função relógio.

Importante:

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

Timer Digital (somente para os modelos CFO4T e CFS5Q)

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



Descrição das funções

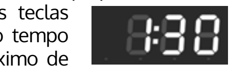
1. Tecla para diminuir o tempo mostrado no indicador
2. Tecla para aumentar o tempo mostrado no indicador.
3. Tecla iniciar/cancelar: para começar ou cancelar a contagem de tempo e entrar em modo de espera.
4. Indicador de modo de espera.
5. Indicação de tempo do timer.

Nota: O painel eletrônico não possui função relógio.

Programando o Timer

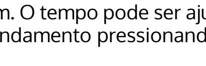
Vamos programar como exemplo 1:30 (uma hora e 30 minutos).

1. Com o produto em modo de espera, pressione qualquer tecla para entrar no modo de programação (indicador de tempo piscando).



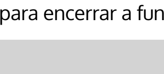
2. Ajuste pressionando as teclas – e + até alcançar o tempo desejado. O ajuste máximo de tempo é de 9:50 (nove horas e cinquenta minutos).

3. Pressione a tecla ▷/■ para iniciar a contagem regressiva. Enquanto a função estiver ativa, as setas inferiores estarão em movimento, indicando a contagem. O tempo pode ser ajustado com o timer em andamento pressionando as teclas – e +.



- Se você quiser cancelar a contagem, pressione a tecla ▷/■. O timer voltará para o modo de espera.

- No último minuto, o tempo é mostrado em segundos. Ao final da contagem um alarme soará. Pressione a tecla ▷/■ para encerrar a função.



Importante:

O timer não tem a função de desligar as chamas.

Dicas de Operação

- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do fogão.
- Evite abrir constantemente a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor panorâmico. Assim, você economiza tempo, gás e melhora a qualidade do assado.
- Nunca coloque nada diretamente sobre a base do forno. Se precisar ter dois recipientes no forno ao mesmo tempo, coloque-os nas prateleiras em diferentes posições para que não coincidam um sobre o outro, obtendo uma melhor circulação de ar quente.
- Use, de preferência, a prateleira do forno na posição central, principalmente para bolos, tortas e outros tipos de massas.
- Utilize este fogão somente para uso doméstico.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento do alimento.
- Ao utilizar o forno, para obter os melhores resultados no cozimento, preaqueça-o na temperatura máxima por 10 minutos para os produtos 4 bocas, e 15 minutos para os produtos 5 e 6 bocas.

Obs.: Estalo e/ou barulho durante o funcionamento do forno é considerado normal, devido à dilatação natural de peças metálicas.

Cuidados com as panelas

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

Importante:

Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam adequadamente sobre as grades.

A estabilidade das panelas sobre as grades dependem do material da panela, seu formato e do peso do seu conteúdo. Sempre avalie a estabilidade da panela antes de deixá-la solta sobre as grades.

Cuidado com a tampa de vidro ao usar o fogão

- Nunca acenda as bocas da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou porta do forno durante o uso do fogão.
- Nunca abaixe a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa estiverem quentes, pois o calor pode provocar a quebra do vidro.
- Ao abrir e fechar a tampa de vidro, manuseie com cuidado.
- Não coloque objetos sobre a tampa, evitando que ela se quebre.
- Todo o respingo ou qualquer tipo de sujeira deve ser removido da tampa, antes da sua abertura.
- Deixe a parede atrás do aparelho livre de tomadas elétricas, decorações, cortinas que podem encostar e derrubar o tampão de vidro. Evite também instalar o produto a frente de janelas pois o vento pode derrubar o tampão.

Manutenção e Limpeza

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

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

Limpeza geral

- Não deixe acumular gordura no forno, mesa ou outras partes do fogão.
- Caso ocorra o derramamento de líquido ou alimento sobre a mesa do fogão, tubos injetores ou dentro do forno, desligue o fogão e limpe para evitar manchas e entupimento.
- Certifique-se que o produto esteja frio antes de iniciar qualquer tipo de limpeza e/ou manutenção.
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza.
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão pois pode afetar a sua segurança.
- Nunca tente remover a mesa do produto.
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois eles podem entupir a saída de gás e manchar a mesa.
- Para limpeza da mesa, áreas em inox ou qualquer outra parte do fogão, exceto as grades e as capas esmaltadas, não utilize produtos abrasivos (ex. palha de aço), cloro ou similares. Utilize apenas pano ou esponja macia com água, sabão ou detergente neutro. Seque imediatamente após a limpeza para evitar manchas.
- Adquira o Restaurador para Inox na Rede de Serviços Consul e limpe regularmente a mesa de inox de seu produto. É recomendado para eliminar o amarelamento e manchas sobre o Inox.
- Se, por descuido, objetos de plástico, filme de alumínio, açúcar ou alimentos contendo açúcar entrarem em contato com a superfície aquecida da mesa de vidro dos modelos CFO4V e CFS5V, retire-os e limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Para evitar riscar a mesa de vidro dos modelos CFO4V e CFS5V, não arraste panelas, grades e outros objetos sobre ela. Este tipo de dano não está coberto pela garantia.
- As grades (trempes) e as capas dos queimadores que são esmaltadas podem ser limpas com palha de aço sem danificar os componentes. Após a limpeza, seque-as completamente para evitar o acúmulo de água e garantir que a chama fique uniforme em toda a volta do queimador.
- As grades (trempes) podem apresentar manchas devido ao acúmulo do próprio alumínio das panelas utilizadas. Limpe regularmente com palha de aço para remover as manchas e evitar impregnação do alumínio sobre a trempe.
- Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria. Não deixe cair os queimadores, pois eles podem ser danificados.
- ATENÇÃO! Ao recolocar os queimadores e capas após a limpeza, observe o perfeito posicionamento na mesa.
- O vidro que protege a lâmpada é de uso obrigatório para o funcionamento do fogão.
- Os botões podem ser retirados para limpeza. Certifique-se de montá-los novamente para o uso do fogão.
- Limpe periodicamente as pontas das velas do acendimento das bocas para o perfeito funcionamento do fogão. Antes retire o plugue da tomada.

Informações importantes sobre o inox de seu produto

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

Limpeza do forno

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.
- **Limpeza do forno** – Desligue o fogão da tomada elétrica e feche o registro do gás. Depois, remova o excesso de gordura com um pano úmido e morno ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante.
- Para limpar as prateleiras, as grades e as hastes das prateleiras, você pode utilizar a lava-louças, ou lavá-las com detergente e uma esponja macia. Após a limpeza, seque-as adequadamente.
- Em alguns casos, com um simples procedimento você poderá solucionar um eventual problema em seu fogão. Caso você não consiga resolver o problema, entre em contato com a Rede de Serviços Consul.

Importante:

Cuidado ao manusear as grades (trempes) dos produtos de mesa de vidro (CF04V e CFS5V). Elas são de ferro fundido e se caírem podem quebrar.

Solucionando Problemas

Problema:	Verifique:
O queimador não acende	• Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada. • Se o registro de gás junto ao botijão está aberto. • Se o botijão está vazio ou se há gás na rede. • Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados. • O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores. • Se há falta de energia elétrica.
A chama está baixa e não aumenta	• Se há chama em todos os furos. • Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.
A chama está sujando as panelas	• Se o gás do botijão está no fim.
A luz do forno não acende	• Se há lâmpada no interior do forno. • Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada. • Se há mau contato na tomada ou falta de energia elétrica. • Se a lâmpada está queimada. • Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou. • Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.
A chama do forno não acende / não segura a chama / apaga	• Se o procedimento para acendimento do forno foi seguido. Veja "Acendendo o forno", na página 5.
O Timer dos modelos CFO4VAT e CFS5VAT está descontrolado	• Se está seca a região da mesa de vidro onde o Timer está localizado.
A mesa de Inox está amarelada ou manchada	• Adquira o Restaurador para Inox na Rede de Serviços Consul e realize a limpeza da mesa.

Termo de Garantia

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

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela a Whirlpool S.A – Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Consul, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços 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.

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Consul;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

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

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou 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 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 eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções 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 informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

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

Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações, ligue para:

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº675
Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0777
Demais localidades, ligue: 0800 970 0777

Consul

Rede de Serviços

Capitais e regiões metropolitanas:	Demais localidades:
3003-0777	0800 970 0777

www.consul.com.br

W10901563_FT rev. B 10/16

Consul Manual de Instruções

Fogões Consul CFO4/CFS5/CFS6

Fale com a Consul

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

1. Acessar o site **www.consul.com.br/atendimento**, através de seu computador ou *smartphone*.
2. Acesse o site com o QR Code ao lado.
3. Ligar para 3003-0777 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0777 (demais localidades).

Para acessar o site pelo QR Code:

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

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

Modelos 4 bocas
- mesa de aço inox
- mesa de vidro

Modelos 5 bocas
- mesa de aço inox
- mesa de vidro

Modelo 6 bocas
- mesa de aço inox

Segurança

Instruções importantes de segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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

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

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

Estas palavras significam:

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

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

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

Itens de segurança

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

Guia de instalação

Conhecendo seu fogão

Veja descrição abaixo e nas tabelas da página 2.

Atenção!

Este fogão é equipado com válvula de segurança – FORNO SUPER SEGURO, que corta a saída do gás caso a chama do forno se apague acidentalmente. Veja as instruções completas de acendimento do forno no tópico "Acendendo o forno", na página 5 desse manual.

Modelos com mesa de inox

somente nos modelos CFO4T e CFS5Q

Modelos com mesa de vidro

somente nos modelos CFO4VAT e CFS5VAT

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO Fogões convencionais de piso	Número de bocas	4						5					6
	Modelos	CFO4N	CFO4M	CFO4Q	CFO4T	CFO4V	CFO4VAT	CFS5N	CFS5Q	CFS5V	CFS5VAT	CFS6N
1	Tampa de Vidro Temperado	X	X	X	X	-	-	X	X	-	-	X
2	Grade (trempe) individual de arame redondo	-	-	4	4	-	-	-	-	-	-	-
2	Grade (trempe) dupla de arame redondo	2	2	-	-	-	-	3	3	-	-	3
2a	Grade (trempe) individual de ferro fundido	-	-	-	-	4	4	-	-	5	5	-
3	Mesa de Inox Brilhante	X	-	-	-	-	-	X	-	-	-	X
3	Mesa de Inox Escovada	-	X	X	X	-	-	-	X	-	-	-
3a	Mesa de Vidro Temperado	-	-	-	-	X	X	-	-	X	X	-
4	Queimador Tripla Chama	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
4	Queimador Dupla Chama	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-
4	Queimador Grande	1	2	1	2	2	2	2	1	3	2	2
4	Queimador Médio	3	2	2	2	2	2	3	3	2	2	4
5	Botão de acendimento automático das bocas da mesa e do forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
5	Botão de acendimento da lâmpada do Forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
6a	Display eletrônico (Timer)	-	-	-	X	-	-	-	X	-	-	-
6b	Timer Sonoro mecânico (o botão é removível para facilitar a limpeza)	-	X	X	-	-	-	-	-	-	-	-
6c	Timer eletrônico Touch	-	-	-	-	-	X	-	-	-	X	-
7	Botões dos queimadores da mesa (são removíveis para facilitar a limpeza)	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	6
8	Botão de controle da temperatura do Forno (é removível para facilitar a limpeza)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
9	Prateleira (grade) fixa do forno (Forno possui 3 níveis de regulagem de altura)	1	2	2	2	1	1	2	1	1	1	2
9a	Prateleira (grade) deslizante (ao abrir a porta do forno a prateleira se movimenta para fora, facilitando a colocação e retirada dos utensílios assadeiras)	-	-	-	-	1	1	-	-	1	1	-
10	Porta do forno com duplo vidro temperado (vidro interno é selado, evitando passagem de gordura para dentro da porta, facilitando a limpeza)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
11	Puxador da porta cor preta	X	-	-	-	-	-	X	X	-	-	X
11	Puxador da porta pintado	-	X	X	X	X	-	-	-	X	X	-
12	Pés Frontais	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
13	Pés niveladores traseiros (permite nivelar o produto)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
14	Defletor traseiro da mesa de Vidro	-	-	-	-	X	X	-	-	X	X	-

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS Fogões convencionais de piso	Número de bocas	4						5					6
	Modelos	CFO4N	CFO4M	CFO4Q	CFO4T	CFO4V	CFO4VAT	CFS5N	CFS5Q	CFS5V	CFS5VAT	CFS6N
Fogões de uso doméstico													
Categoria		II_{2H3}											
Dimensões do produto sem embalagem													
Altura do produto com a tampa Fechada (cm)		96	96	96	96	-	-	96	96	-	-	96	
Altura do chão ao topo da grade (cm)		95,2	95,2	95,2	95,2	94,8	94,8	-	-	94,8	94,8	-	
Largura sem embalagem (cm)		51,5	51,5	51,5	51,5	51,8	51,8	76,4	76,4	76,6	76,6	76,4	
Profundidade (cm)		60,3	60,3	60,3	60,3	60,3	60,3	63,5	63,5	63,5	63,5	63,5	
Peso líquido do produto (kg)		23,5	23,5	23,5	23,5	27,5	27,5	35	35	39	39	35	
Dimensões do produto com embalagem													
Altura (cm)		98,2	98,2	98,2	98,2	99	99	99	99	99	99	99	
Largura (cm)		54,7	54,7	54,7	54,7	58,6	58,6	79,5	79,5	79,5	79,5	79,5	
Profundidade (cm)		66,2	66,2	66,2	66,2	78	78	72	72	72	72	72	
Peso Bruto do produto (kg)		28,5	28,5	28,5	28,5	33,5	33,5	39,5	39,5	43,5	43,5	39,5	
Dimensões do forno do produto													
Altura (cm)		32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	
Largura (cm)		38,7	38,7	38,7	38,7	38,7	38,7	63,5	63,5	63,5	63,5	63,5	
Profundidade (cm)		46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	46,8	
Volume (Litros)		58	58	58	58	58	58	96	96	96	96	96	
Peso Suportado pelas Prateleiras (grades) do forno (kg)		8	8	8	8	8	8	9,5	9,5	9,5	9,5	9,5	
Classificação Energética - INMETRO (mesa e forno)													
Mesa / Forno		A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	
Potências Nominais (Kw)		GLP (Botijão)											
Queimador do Forno		2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	2,95	2,95	2,95	2,95	2,95	
Queimador Tripla Chama		-	-	3,00	-	-	-	-	-	-	-	-	
Queimador Dupla Chama		-	-	-	-	-	-	-	3,60	-	3,60	-	
Queimador grande		2,75	2,75	2,75	2,75	2,50	2,50	2,70	2,75	2,50	2,50	2,75	
Queimador médio		1,65	1,65	1,65	1,65	1,80	1,80	1,65	1,65	1,80	1,80	1,65	
Potências Nominais (Kw)		Gás Natural											
Queimador do Forno		2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	2,40	3,10	3,10	3,10	3,10	3,10	
Queimador Tripla Chama		-	-	2,70	-	-	-	-	-	-	-	-	
Queimador Dupla Chama		-	-	-	-	-	-	-	3,30	-	3,30	-	
Queimador grande		2,55	2,55	2,55	2,55	2,50	2,50	2,55	2,55	2,50	2,50	2,55	
Queimador médio		1,65	1,65	1,65	1,65	1,80	1,80	1,65	1,65	1,80	1,80	1,65	

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS	
Tensão de entrada	127 / 220 V
Frequência	50 - 60 Hz
Lâmpada do forno	G9 25 W

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

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

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

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

Instalando seu fogão

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

Os fogões Consul saem de fábrica para uso com gás tipo GLP. Para uso com GN (Gás Natural) contate a Rede de Serviços Consul para converter o fogão para o novo tipo de gás antes de proceder a instalação. **A primeira conversão do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de 90 dias a contar da data de emissão da nota fiscal.**

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu fogão.

Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

Risco de Fogo

Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO.

Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário.

Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação.

Instale o fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções.

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

Risco de Choque Elétrico

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não remova o pino central de aterramento do plugue.

Não use adaptadores, extensões ou T's na tomada.

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

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

- Não movimente o produto pelo puxador. O fogão é de uso doméstico. Não usar o forno como armário.
- Retire todos os plásticos, isopores, calço de papelão dentro do forno e fitas adesivas que protegem seu fogão. Nunca retire a etiqueta de identificação do produto.
- Nunca tente embutir um fogão convencional.
- Seu fogão deve ser instalado em um ambiente interno, arejado, livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas.
- O local de instalação do produto deve prever uma distância livre mínima de 3 cm em relação as laterais do produto, de 7 cm em relação a parte traseira e um vão superior mínimo de 65 cm de altura em relação a mesa para permitir adequada circulação de ar e abertura do tampão de vidro.

modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

- No caso de uso de gás engarrafado (botijão), é obrigatória a instalação de um regulador de pressão. Instale o botijão fora da cozinha em local protegido contra intempéries e bem ventilado.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se que todos os botões/registros estejam na posição fechado.
- Se a resistência for abastecida com gás GLP em botijão, verifique a distância entre o botijão e o fogão. Nunca faça emendas na mangueira. O comprimento máximo permitido para a mangueira plástica de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação deve-se adequar o ponto de gás (para mais informações, consulte a Rede de Serviços Consul).
- Utilize os pés niveladores traseiros para nivelar o produto.
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de substituí-los antes de vencer o prazo de validade.
- Nunca instale o fogão em um piso de madeira, sintético, plástico, carpete, etc., ou sobre piso inclinado ou irregular.
- Caso necessite instalar o fogão sobre uma base, certifique-se que o fogão está totalmente estável sobre a base e com os pés completamente apoiados na base.

Condições para a instalação elétrica

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

Importante:

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

Mangueira plástica de PVC

Importante:

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

Instalação da rede elétrica

Importante:

Nunca passe os fios pela traseira do fogão.

Instalação com gás botijão (GLP)

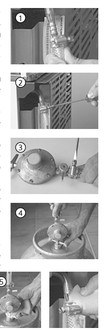
Nota: Consulte sobre a aquisição desses componentes na Rede de Serviços Consul (estes itens não são gratuitos).

Peças necessárias para instalar seu fogão:

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

Instalando o seu fogão

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



Instalando o seu fogão

1. Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível. Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.
2. Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.
3. Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para auxiliar o aperto.
4. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.
5. Verifique se o registro de gás está totalmente fechado. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela a parede evitando-se assim um estrangulamento.
6. Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o registro de gás e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro, refaça a operação ou consulte a Rede de Serviços Consul.

Peças necessárias para instalar seu fogão:

1. Mangueira metálica flexível de ½".
2. Arruela de vedação.
3. Pasta para vedar.
4. Adaptador (para saída de gás com bico tipo "mamadeira").
5. Chaves de boca.

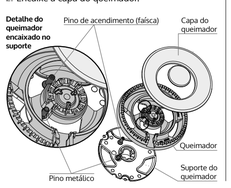
Usando o fogão

Importante:

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

Encaixando o Queimador Especial (Dupla Chama)

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



Acendendo as bocas da mesa

Para acendimento automático

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

modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

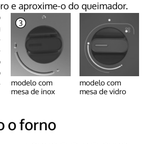
modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

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

modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica

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



modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

Acendendo o forno

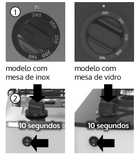
Válvula de segurança – FORNO SUPER SEGURO

Importante:

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

Para acendimento automático

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
2. Acione a faísca ★ e ao mesmo tempo mantenha o botão do forno pressionado por 10 segundos para que a chama permaneça acesa.



modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

3. Certifique-se de que a chama do forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
4. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
5. Para desligar o forno, coloque o botão na posição fechado e certifique-se que não há chama.

Para acendimento manual ou em caso de falta de energia elétrica

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o botão do forno até a temperatura máxima. Não se preocupe, o gás não vazará.
2. Acenda o fósforo e direcione-o no furo do chão do forno.

modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

3. Pressione novamente o botão do forno e solte o fósforo através do furo de acendimento.
4. Continue pressionando o botão do forno por mais 10 segundos para que a chama permaneça acesa.

modelo com mesa de inox — modelo com mesa de vidro

5. Certifique-se que a chama do forno está acesa. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão do forno para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Reinicie o procedimento.
6. Ajuste a posição do botão do forno para a temperatura desejada.
7. Para desligar o forno, coloque o botão na posição fechado e certifique-se que não há chama.

Forno - Dicas de uso

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

Preaquecimento

Preaqueça o seu forno na temperatura máxima por 10 minutos para os produtos 4 bocas, e 15 minutos para os produtos 5 e 6 bocas, antes de colocar o alimento. Coloque o alimento no forno e ajuste para a temperatura desejada.

Abertura da porta do forno

Não utilize o forno com a porta aberta.

Evite abrir constantemente a porta do forno pois provoca perda de calor, e diminuição da temperatura durante o preparo do seu alimento. Acompanhe o assado através do visor da porta.

Grade do forno

Prateleira fixa

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

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

Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base do forno.

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

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

Prateleira deslizante (modelos CFO4V/CFS5Q/CFS5V)

Retirando e remontando a prateleira

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

*Imagens meramente ilustrativas

Importante:

- Crianças e animais devem ser mantidos afastados do fogão.
- Crianças devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- Mantenha produtos inflamáveis ou objetos plásticos longe do fogão.
- Caso não consiga acender o forno em até 10 segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento.
- No caso da chama do forno se apagar acidentalmente retorne imediatamente o botão do forno para a posição fechado, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então, tente acender novamente o forno, conforme procedimento "Acendendo o Forno" (página 5).
- Sempre use luvas térmicas ao manusear o forno e utensílios quentes.
- Algumas partes acessíveis podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Manter crianças e os animais afastados.
- Nunca deixe o forno do fogão em funcionamento sem alimentos, a não ser durante o preaquecimento/limpeza.
- Após usar qualquer boca da mesa, certifique-se que o botão correspondente está na posição fechado.
- Sempre utilize utensílios adequados para uso em fogão a gás e ao tipo de alimento que está sendo preparado. Verifique se a altura é suficiente para não ocorrer transbordamento de massas ou líquidos durante o preparo que podem inflamar ou provocar fumaça quando tocarem nas superfícies quentes dos queimadores ou no chão do forno.
- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu fogão.

Regulando a temperatura

Temperatura / Potência	Uso
160°C / Média / Baixa	Indicado para assados delicados como suspiros, suflês, e alguns preparos com banho maria como pudins.
200°C / Média	Indicado para bolos, tortas, pães, massas, vegetais, batata assada.
230°C / Média / Alta	Indicado para assados grandes, que necessitem de maior temperatura de assamento como carnes, aves e alguns peixes.
280°C ~ 250°C / Alta	Indicado para preaquecimento do forno. Pode ser usado para a finalização de preparos. Quando feito de maneira adequada, o preaquecimento contribui para uma melhor qualidade dos preparos.

Acendendo a luz do forno

- Para acender a luz do forno, aperte para cima o botão Dupla Função.
- Para apagar a luz do forno, retorne o botão para a posição desligado (central).

A tensão elétrica (voltagem) da lâmpada deve estar de acordo com a do local de instalação (127 V ou 220 V).

Após a compra, siga as instruções de Instalando/Trocando a lâmpada do forno ao lado.

Instalando/trocando a lâmpada do forno

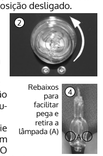
Importante:

- O seu produto é bivolt porém, sai da fábrica para funcionar em 127 V. Caso sua residência seja 220 V, antes de ligar o produto na tomada, substitua a lâmpada 127 V por uma 220 V, que pode ser comprada nas Redes de Serviços Consul.
- Utilize sempre lâmpadas halógenas G9 de 25 W.

Atenção:

- Para evitar possibilidade de choque elétrico, assegure-se de que o cabo de alimentação de seu produto esteja desligado da tomada, antes de substituir ou instalar a lâmpada.
- Certifique-se também que a lâmpada a ser trocada esteja fria.

1. Feche o registro do gás, desligue o fogão da tomada elétrica e certifique-se de que o botão Dupla Função esteja na posição desligado.
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti-horário até soltá-lo completamente.
3. Puxe a lâmpada para removê-la.
4. Encaixe a nova lâmpada no soquete (veja posição correta do encaixe na figura ao lado).
   Não toque na superfície da lâmpada halógena com as mãos desprotegidas. O contato com a mão pode reduzir o tempo de vida da lâmpada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando o botão Dupla Função para cima.
6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, coloque novamente o botão Dupla Função na posição desligado e desligue novamente o fogão da tomada.
7. Recoloque o vidro protetor rosqueando no sentido horário. Certifique-se que está bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica.



Timer sonoro

Timer mecânico sonoro (somente para os modelos CFO4M e CFO4Q)

- Os modelos de produto CFO4M e CFO4Q são equipados com Timer mecânico sonoro localizado na região frontal do produto.
- Para programar, dê uma volta completa no manípulo, no sentido horário, em seguida, gire-o no sentido anti-horário até a posição desejada. O Timer iniciará uma contagem regressiva do tempo, automaticamente.
- Ao final do tempo programado o Timer emitirá um sinal sonoro por alguns segundos, avisando que o tempo acabou.
  OBS: Tempo máximo de programação 120 minutos (uma volta completa – 360° – do botão).

Importante:

O timer não tem a função de desligar as chamas.