

MANUAL DO CONSUMIDOR



MICRO-ONDAS CONSUL 20 LITROS

Consul

1 Apresentação do Produto

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.

RECEITAS

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 Segurança

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 Ts.
- 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.

3.4 TESTANDO O MICRO-ONDAS

Ao 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 Operação

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%

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. Recomenda-se 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
- 1/2 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 Instruções Importantes

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.

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 reaquecidos 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 Manutenção

⚠️ 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 Questões Ambientais

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.

8 Soluções para a maioria dos problemas

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 aceso, 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 descontinuos 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 Dados técnicos

	CM020AFA	CM020AFB	CM020BFA	CM020BFB
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	262 x 455 x 352			
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	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			
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	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

10 Garantia

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

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:

3003-0777

Demais localidades:

0800 970 0777

www.consul.com.br

**PRODUZIDO NO
PÓLO INDUSTRIAL
DE MANAUS**



CONHEÇA A AMAZÔNIA