

MANUAL

DE INSTRUÇÕES

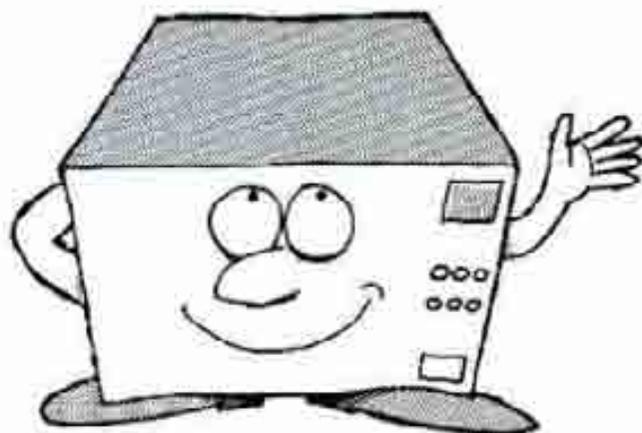


Consul 

- 700 WATTS
- PASTO GIRATORIO
- 10 NÍVEIS DE POTÊNCIA
- MEMÓRIA PARA ATÉ 3 RECEITAS
- DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO EM FUNÇÃO DO PESO
- AUTO-OPERAÇÃO: PROGRAME A HORA PARA INICIAR A OPERAÇÃO

WAVE 300

FORNO DE MICROONDAS



CARO USUÁRIO,

Você adquiriu qualidade e garantia CONSUL.

O seu **FORNO DE MICROONDAS CONSUL** foi desenvolvido de acordo com as normas internacionais.

Observadas as instruções deste manual, você usufruirá plenamente de suas vantagens. Portanto, mantenha-o em lugar seguro e de fácil acesso, para quando surgir qualquer dúvida.

Caso eventualmente necessite recorrer a nossos serviços de assistência técnica, entre em contato com a rede de **PRONTO SERVIÇO CONSUL**, procurando o mais próximo de sua residência, ou entre em contato conosco gratuitamente, através da **LINHA DIRETA CONSUL CONSUMIDOR (0474-803000)**; em Joinville basta discar 25-3000.

ATENCIOSAMENTE,

CONSUL SOCIEDADE ANÔNIMA.

ÍNDICE

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<i>Precauções para evitar possível exposição à energia excessiva de microondas</i>	5
<i>Importantes instruções de segurança</i>	5
<i>Instalação</i>	6
<i>Especificações</i>	8
<i>Conheça o seu forno de microondas</i>	8
<i>Panel de controle</i>	9
<i>Instruções de operação</i>	9
• <i>Operação básica</i>	9
• <i>Ajuste do relógio</i>	10
• <i>Cozimento com toque único</i>	10
• <i>Autodescongelamento / Peso</i>	11
• <i>Cozimento por Auto-operação</i>	12
• <i>Cozimento de múltiplos estágios</i>	13
• <i>Auto-Aquecimento</i>	14
• <i>Pipoca</i>	16
• <i>Memória</i>	17
• <i>Temporizador</i>	18
<i>Precauções</i>	20
<i>Cuidados com o seu forno de microondas</i>	21
<i>Perguntas e respostas</i>	21

TÉCNICAS PARA O USO DO FORNO DE MICROONDAS

<i>Introdução</i>	23
<i>Utensílios de cozimento</i>	23
<i>Fatores que afetam o tempo de cozimento</i>	24
<i>Douramento</i>	24
<i>Dicas Importantes</i>	24
<i>Teste de ponto de cozimento</i>	25
<i>O microondas e o freezer</i>	25
<i>Tabelas de descongelamento</i>	26
<i>Tabelas de cozimento</i>	27
<i>Termo de garantia</i>	31

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

01. PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICROONDAS

- a) não tente operar o seu **forno de microondas** com a porta aberta, uma vez que a operação com a porta aberta pode resultar na exposição perigosa à energia de microondas. É importante não forçar ou brincar com as travas de segurança.
- b) não coloque nenhum objeto entre a face frontal do forno e a porta, nem permita que sujeiras ou resíduos de produtos de limpeza acumulem nas superfícies de vedação.
- c) não opere o seu **forno de microondas** se ele estiver danificado; é particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que não haja danos a:
 - 1. Porta (empenamento)
 - 2. Dobradiças e engates (quebrados ou soltos)
 - 3. Vedações da porta e superfícies de vedação
- d) o seu **forno de microondas** não deve ser ajustado ou reparado por pessoas não habilitadas. Procure pelo PRONTO SERVIÇO CONSUL mais próximo.

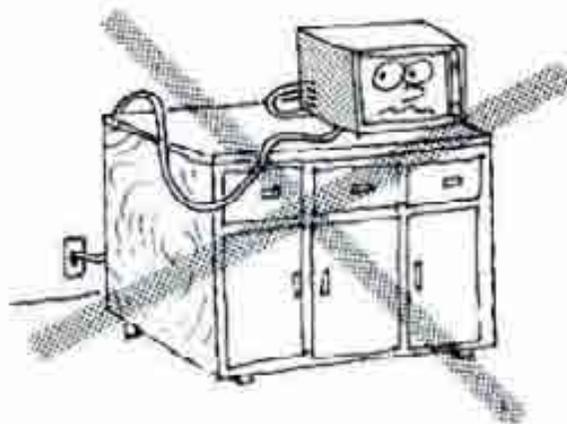
02. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

ATENÇÃO: Para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, fogo, ferimentos ou exposição à energia excessiva de microondas:

- 1. Leia todas as instruções antes de usar o seu forno de microondas.
- 2. Leia e siga as PRECAUÇÕES ESPECÍFICAS PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICROONDAS encontradas nesta página.
- 3. Este forno precisa ser aterrado. Veja as INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO encontradas na página 07 deste manual.
- 4. Instale o seu **forno de microondas** de acordo com as instruções de instalação deste manual.
- 5. Alguns alimentos tais como ovos inteiros e embalagens vedadas (vidros de conserva fechados, por exemplo), poderão explodir e não deverão ser aquecidos neste forno.
- 6. Use este forno apenas para os fins descritos neste manual.
- 7. Assim como com qualquer eletrodoméstico, supervisão é necessária quando o seu **forno de microondas** for usado por crianças.
- 8. Não opere este forno se ele tiver o cabo de ligação ou plugue, danificado, se não estiver funcionando adequadamente, ou se ele foi danificado ou caiu.
- 9. O seu **forno de microondas** deve receber assistência técnica apenas de pessoal qualificado. Entre em contato com o PRONTO SERVIÇO CONSUL mais próximo para um exame, reparos ou ajuste.
- 10. Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do forno.
- 11. Não use o seu **forno de microondas** fora de casa.
- 12. Não coloque o cabo de ligação ou plugue na água.



13. Mantenha o cabo de ligação longe de superfícies quentes.
14. Não deixe o cabo de ligação sobre os cantos de uma mesa ou balcão.



15. Quando limpar as superfícies da porta e do forno use apenas sabão ou detergente neutros, aplicados com uma esponja ou pano macio. **NUNCA** use produtos abrasivos para limpeza (saponáceos, esponja de aço, etc. ...).
16. Para reduzir o risco de fogo na cavidade do forno:
 - a. Não cozinhe em excesso os alimentos. Fique atento caso papel, plástico ou outros materiais inflamáveis estiverem dentro do forno.
 - b. Remova os arames ou grampos metálicos que fecham sacos de papel ou de plástico antes de colocá-los no forno.
 - c. Caso os materiais que estiverem no forno pegarem fogo, **MANTENHA A PORTA DO FORNO FECHADA**, desligue o forno e desconecte o cabo de ligação ou desligue o disjuntor.
17. Não aqueça nenhum tipo de mamadeira. Ao aquecer alimentos para bebês, tenha cuidado com o tempo de aquecimento e tempo de espera. Um aquecimento desigual poderá ocorrer, podendo acarretar em ferimentos pessoais.
18. Evite aquecer recipientes de gargalo pequeno.
19. Líquidos aquecidos em recipientes de certos formatos (especialmente recipientes de formato cilíndrico) poderão superaquecer. O líquido poderá espirrar para fora do recipiente, provocando um barulho alto durante ou depois do aquecimento ou quando você acrescentar ingredientes (café instantâneo, etc. ...), resultando em danos ao forno e em possíveis ferimentos. Para melhores resultados, em todos os recipientes, misture bem o líquido, várias vezes, antes de aquecê-lo. Sempre misture o líquido várias vezes entre os reaquecimentos.
20. O ar proveniente das saídas de ar poderá se tornar quente durante o cozimento. Isto é normal.
21. Não coloque mais de 5,0 kg no prato giratório. Você poderá danificar o motor do mesmo.

03. INSTALAÇÃO

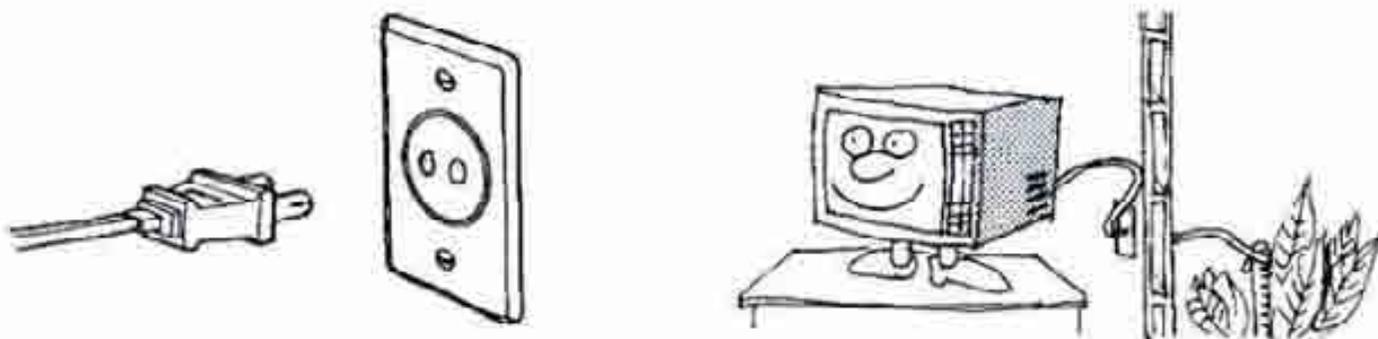
a. Cuidados e limpeza antes de instalar o seu Forno de Microondas

Remova todos os materiais de embalagem de dentro do seu **forno de microondas** e coloque o anel giratório e o prato giratório no lugar.

Limpe o interior e a vedação com um pano úmido antes de usar o seu **forno de microondas**.

b. Rede Elétrica

Por motivos de segurança o seu **forno de microondas** deve ser conectado a um circuito exclusivo de 15A (ampéres) para tensão de 120 Volts e de 10A (ampéres) para tensão de 220 Volts. Nenhum outro eletrodoméstico ou circuito de iluminação deve estar nesta linha. A rede elétrica para ligação do seu **forno de microondas** deve ser no mínimo de fio 2,5 mm² (12 AWG). Em caso de dúvida, consulte a Rede Autorizada de **Pronto Serviço Consul**.

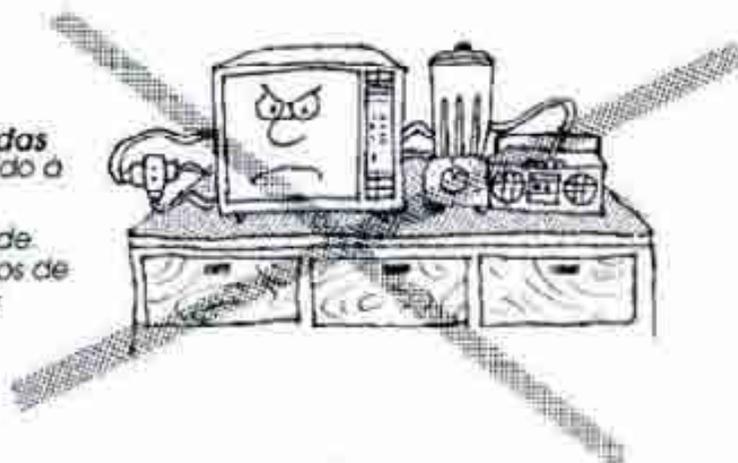


c. Instruções de Aterramento

O aterramento do seu **forno de microondas** é condição obrigatória. Portanto conecte o fio terra que encontra-se na parte traseira do forno a um terra eficiente, de acordo com a norma ABNT NBR 5410 - Aterramento.

Atenção:

- O não aterramento do seu **forno de microondas** pode resultar em choques elétricos fatais devido à alta tensão existente.
- Use uma tomada exclusiva e de boa qualidade. Não ligue o seu **forno de microondas** a cabos de extensão ou conectado a outras aparelhos na mesma tomada.

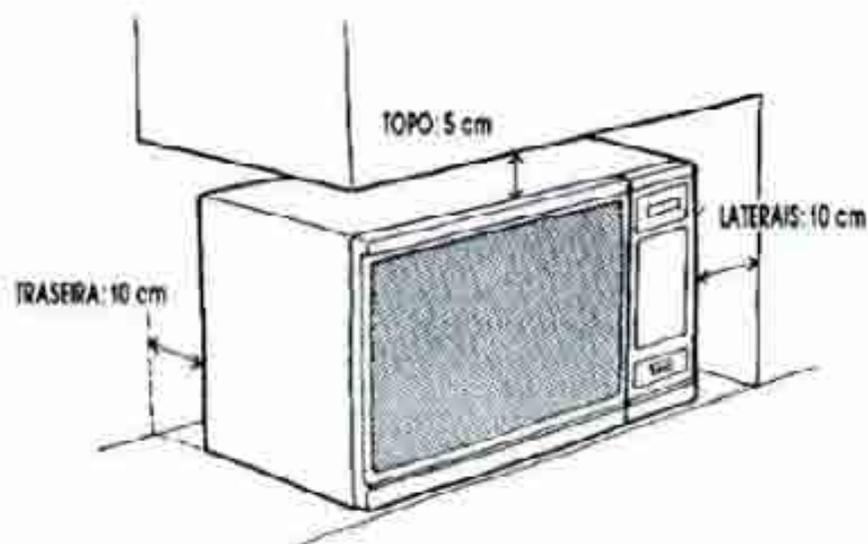


d. Tensão

A tensão usada na tomada precisa ser a mesma que a especificada na etiqueta de identificação, localizada na parte traseira do seu **forno de microondas**. O uso de uma tensão maior é perigoso e poderá resultar em fogo ou outro tipo de acidente, causando danos ao forno. Baixa tensão causará cozimento lento. Se a tensão da sua residência apresentar oscilação (luz ora muito fraca ora muito forte), torna-se obrigatório instalar um estabilizador automático de tensão de 2000 watts para alimentação do seu **forno de microondas** ou recorrer à concessionária de energia para normalização.

e. Posicionamento do seu Forno de Microondas

O seu **forno de microondas** pode ser colocado facilmente na sua cozinha ou em outro cômodo da sua casa. Coloque o forno em uma superfície plana tal como em cima de um bacão da cozinha. Não coloque o forno sobre um fogão elétrico ou a gás. A livre circulação do ar ao redor do forno é importante. Portanto, para garantir a circulação do ar, deixe os seguintes afastamentos mínimos ao redor do seu microondas:



f. Não bloqueie as saídas de ar

As saídas de ar não devem ser obstruídas durante o cozimento. Se as saídas de ar forem bloqueadas durante a operação do forno, o forno poderá superaquecer. Neste caso, um dispositivo sensível de segurança térmica desligará o forno automaticamente. O forno permanecerá inoperante até que tenha resfriado o suficiente.

04. ESPECIFICAÇÕES

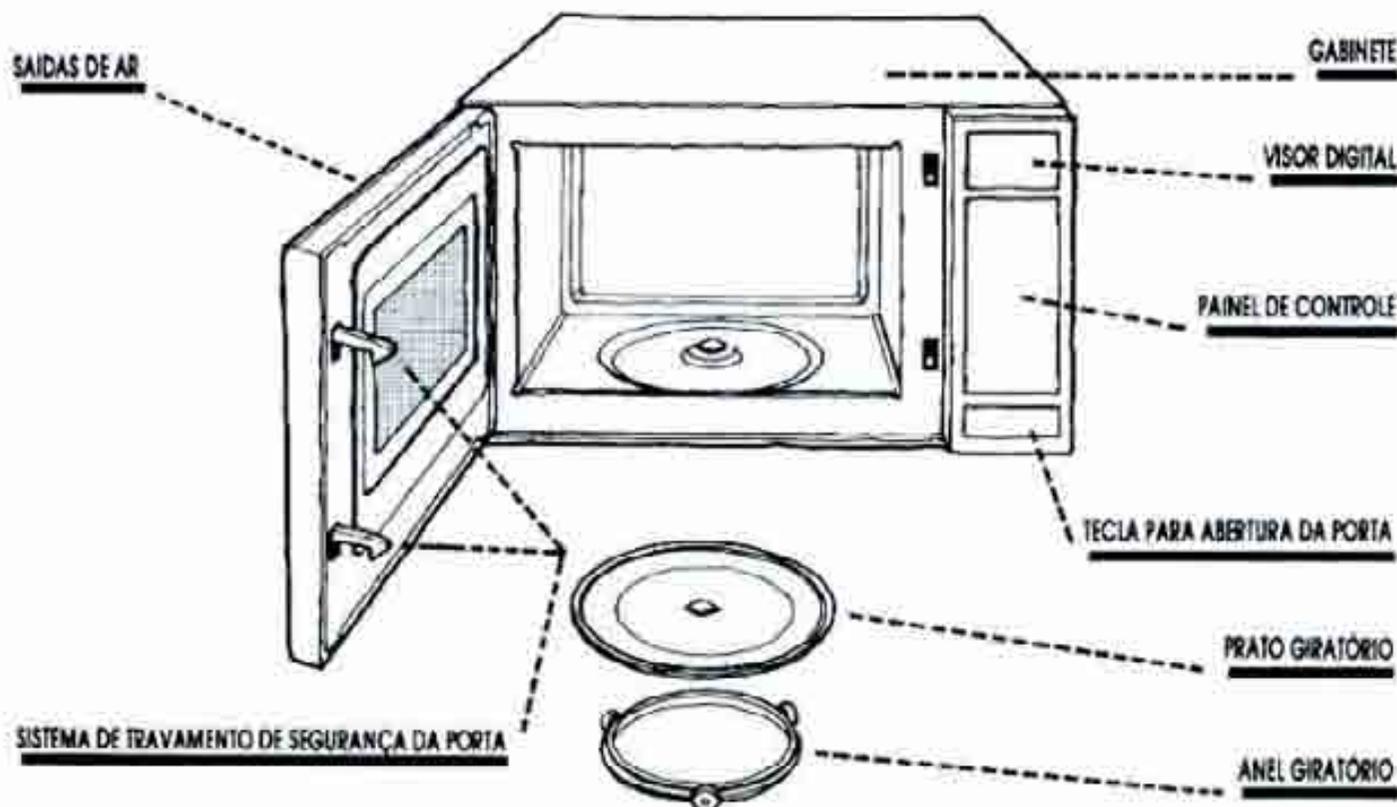
ESPECIFICAÇÕES	MODELO	WAVE 300
Alimentação		127V A.C., 60 Hz, 12A 220V A.C., 60 Hz, 6A
Potência máxima de saída		700W
Frequência de microondas		2450Mhz
Dimensões externas (mm)		520 (L) x 362 (P) x 314 (A)
Dimensões da cavidade (mm)		330 (L) x 335 (P) x 246 (A)
Potência de entrada		1250W
Peso líquido		16,0 Kg

As dimensões mostradas são aproximadas.
As especificações estão sujeitas a modificações sem aviso prévio.

05. CONHEÇA O SEU FORNO DE MICROONDAS

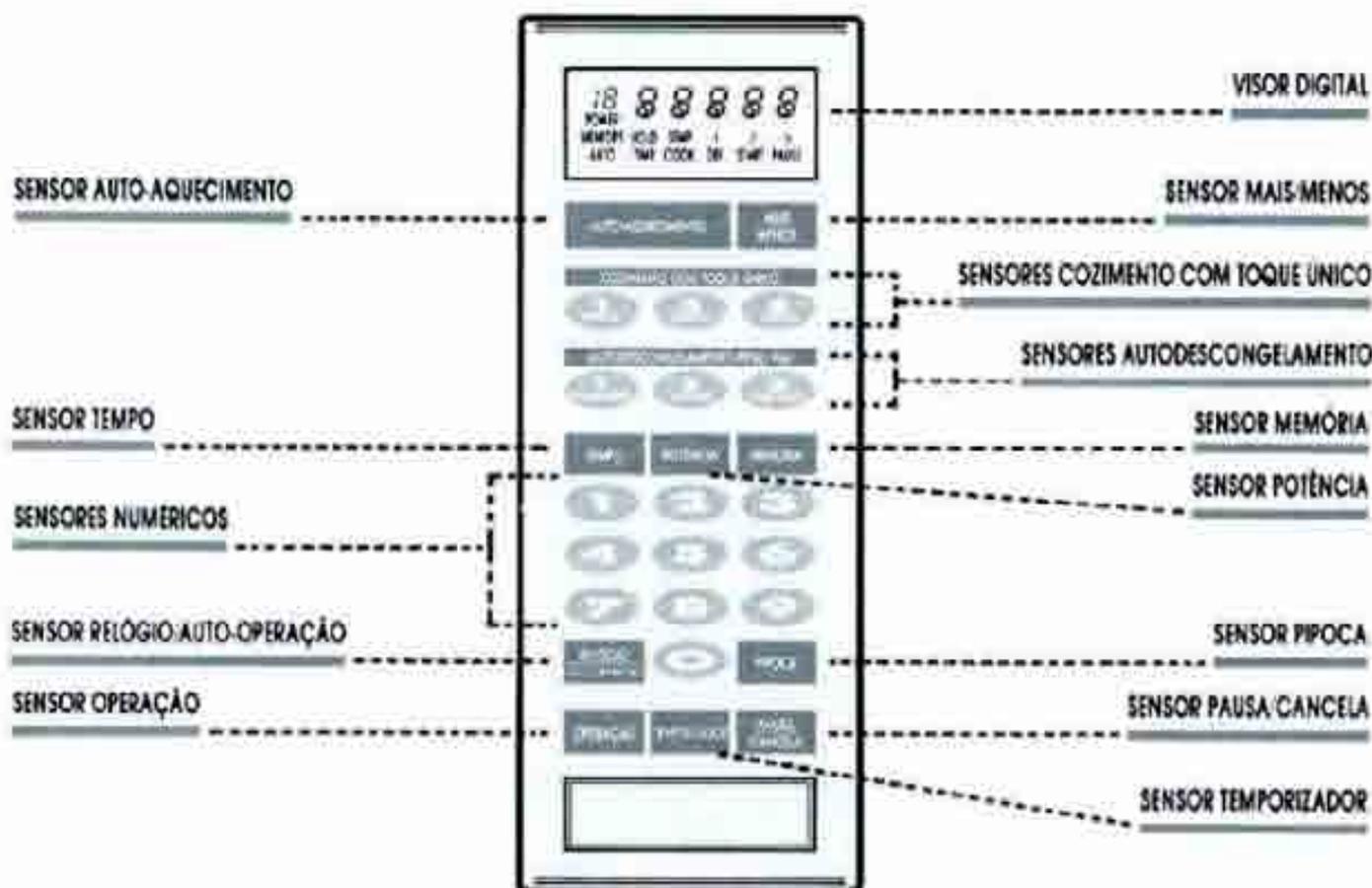
Remova o seu **forno de microondas** e todo o material da embalagem. O seu forno virá com o seguinte material:

- Prato giratório (1)
- Anel giratório (1)
- Manual de instruções (1)



O seu **forno de microondas** foi projetado apenas para uso doméstico. Ele não é recomendado para uso comercial.

06. PAINEL DE CONTROLE



07. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

7.1. Operação Básica

Fundamentalmente, operar o seu **forno de microondas** é muito fácil. Você aperta um sensor de controle, "TEMPO" por exemplo, então digita o tempo e pressiona "OPERAÇÃO".

Tente fazer café em uma xícara de cerâmica, coloque dois-terços de água e uma "colher de chá" de café instantâneo. Certifique-se de que a xícara não possui nenhum detalhe metálico. Coloque a xícara no forno e feche a porta. Pressione "TEMPO" aperte os números 2, 1, 0 (2 minutos e 10 segundos), e aperte "OPERAÇÃO". Quando "END" (fim) piscar e o "bip" soar, a xícara com café quente está pronta.

Você poderá descongelar e cozinhar em um ou mais estágios e combinar estas funções com as instruções dadas passo a passo nas páginas a seguir.

NOTA

- O seu **forno de microondas** começa a operar automaticamente e cozinha no nível de potência 10 durante o tempo escolhido. O tempo pode ser aumentado em intervalos de 1,3 e 5 minutos, apertando-se o sensor "COZIMENTO COM TOQUE UNICO" repetidamente.

RESUMO DA OPERAÇÃO



7.4. Autodescongelamento/Peso (kg)

Três classes de autodescongelamento por peso estão pré-programadas no seu **forno de microondas**. Ao iniciar a operação, o tempo de descongelamento será mostrado no visor digital em contagem regressiva. As características do autodescongelamento por peso oferecem o melhor método de descongelamento para alimentos congelados. Você deverá usar a classe de autodescongelamento por peso que melhor se adapta ao alimento que você está descongelando.



- O benefício desta característica de autodescongelamento por peso é a programação automática do tempo em função da classe de alimento que está sendo descongelada. Mas assim como com o descongelamento convencional, você precisa checar os alimentos durante o tempo de descongelamento. Ao abrir a porta para checar os alimentos, a operação será interrompida. Para reiniciar a operação, feche a porta e aperte o sensor "OPERAÇÃO".
- Para melhores resultados, remova o peixe, crustáceos, carne e aves da embalagem original fechada (papel ou plástico). Caso contrário, a embalagem manterá o vapor e o suco próximos aos alimentos o que poderá fazer com que a superfície externa dos alimentos cozinhe.
- Nunca coloque os alimentos, tanto para descongelar quanto preparar, diretamente sobre o prato giratório. Coloque-os em uma assadeira de vidro, apropriada para uso em **fornos de microondas**, para reter os respingos.
- Os alimentos ainda devem estar um pouco congelados no centro quando forem removidos do forno.

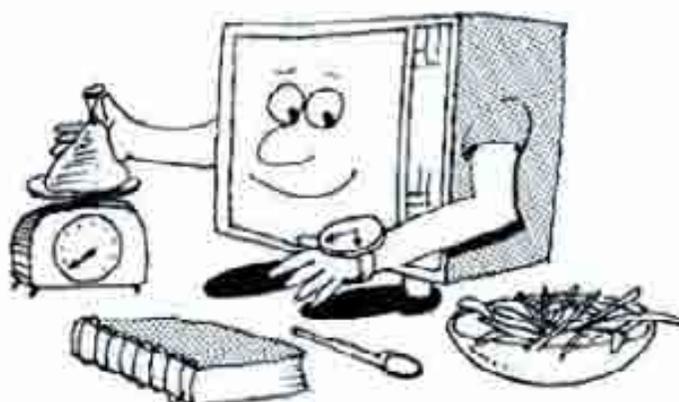
EXEMPLO: se você quiser descongelar 1 Kg de carne:

ETAPAS	SENSORES	VISOR DIGITAL	OBSERVAÇÕES
1. Aperte "CANCELA"	CANCELA		Cancela todas as programações anteriores exceto a hora do dia e a memória.
2. Aperte "CARNES"	1 CARNES	1 00 00	A hora do dia desaparece. O número da categoria selecionada aparece no visor digital. As luzes "AUTO" e "DEF" piscarão.
3. Entre com o peso da carne apertando "1" e "0"	10	1 0 00 00	"1,0" aparecerá no visor digital. As luzes indicando "AUTO" e "DEF" continuam piscando.
4. Aperte "OPERAÇÃO"	OPERAÇÃO	10 17 36 00 00 00	O forno começará o descongelamento que você selecionou e o visor digital mostrará o tempo de descongelamento total com a contagem regressiva. No final do período requisitado, quatro "bips" curtos soarão e "END" (fim) aparecerá no visor digital. O seu forno de microondas desligará automaticamente e a hora do dia reaparece no visor digital.

NOTA:

1. Quando usar esta operação, soará dois "bips" de alerta na metade da operação.
2. A potência é regulada automaticamente.
3. O Autodescongelo / peso pode ser usado para alimentos de no máximo 2,7 kg.

RESUMO DA OPERAÇÃO



7.5. Cozimento por Auto-operação

O início da operação para cozimento pode ser pré-programado para a hora que você desejar.
Ex.: Se você quiser iniciar às 4:00h (a hora atual é 9:30h).

ETAPAS	SENSORES	VISOR DIGITAL	OBSERVAÇÕES
1. Aperte "CANCELA"	CANCELA		Cancela todas as programações anteriores exceto hora do dia e a memória.
2. Aperte "TEMPO"	TEMPO	10 PWR 0 TIME COOK	"POWER" e "0" aparecem. A luz de indicação de "TIME", "COOK" e "1" piscarão.
3. Programe o tempo de cozimento. Ex.: 13 minutos e 30 segundos	1330	10 PWR 13 30 TIME COOK	O tempo programado aparece no visor digital.
4. Aperte "AUTO-OPERAÇÃO"	AUTO-OPERAÇÃO	10 PWR 0 TIME	A programação de cozimento desaparece e a luz de "AUTO" e "START" piscarão.
5. Aperte os números correspondentes à hora desejada para início da operação. Ex.: 4:00h	400	10 PWR 4 00 TIME	4:00 aparecerá no visor digital. A luz de "AUTO" e "START" continuarão piscando.
6. Aperte "OPERAÇÃO"	OPERAÇÃO	10 PWR 9 30 TIME	A hora do dia aparecerá no visor digital, assim como "AUTO" e "START". Logo que o relógio mostrar a hora programada para o início das operações, estas serão executadas de acordo com a sequência programada.

NOTA

1. "AUTO-OPERAÇÃO" deve ser usada depois que a HORA DO DIA for programada e poderá ser utilizada somente para operação de cozimento de 1, 2 ou 3 estágios.
2. Alimentos frescos não devem permanecer em temperatura ambiente por mais de duas horas antes do cozimento.
3. Caso for aberta a porta do seu **forno de microondas** neste período, entre a hora atual e a programada, o alarme soará por dez vezes seguidas.
4. É impossível programar a hora entre 00:00 e 00:59.

RESUMO DA OPERAÇÃO



7.6. Cozimento de múltiplos estágios

O cozimento de múltiplos estágios lhe permite programar o seu **forno de microondas** em um primeiro estágio a uma potência determinada por um período de tempo escolhido e, então, num segundo estágio em uma potência diferente por um período de tempo escolhido. O processo de cozimento pode ser programado para três estágios de memória. Os estágios são programados antes do cozimento e serão executados automaticamente depois que o sensor "OPERAÇÃO" for apertado.

POTÊNCIA	NÍVEL DE ATUAÇÃO
1	Quente
2	Baixo
3	Descongelar
4	Médio Baixo
5	Médio
6	Cozimento Lento
7	Médio Alto
8	Reaquecer
9	Cozimento Rápido
10	Alto

ETAPAS	SENSORES	VISOR DIGITAL	OBSERVAÇÕES
1. Aperte "CANCELA"	CANCELA		Cancela todas as programações anteriores exceto a hora do dia e a memória.
2. Aperte "TEMPO"	TEMPO	10 NOV MI COOK 0	A luz do indicador de potência e "0" acenderão. As luzes dos indicadores "TIME", "COOK" e "1" piscarão.
3. Programe 4 minutos apertando "4.0 e 0"	400	10 NOV 4 00 MI COOK	O primeiro estágio foi programado.
4. Aperte "TEMPO"	TEMPO	10 NOV 0 MI COOK	A luz indicando potência e "0" continuam acesas. As luzes dos indicadores "TIME", "COOK" e "2" piscarão.
5. Programe 10 minutos apertando "1.0.0 e 0"	1000	10 NOV 10 00 MI COOK	As luzes indicadas no item 4 continuam piscando e o tempo programado aparece no visor digital.
6. Aperte "POTÊNCIA"	POTÊNCIA	10 NOV 10 00 MI COOK	A luz indicando potência piscará. Você deve selecionar o nível de potência antes que "POWER" pisque quatro (4) vezes.
7. Aperte o número 6	6	10 NOV 10 00 MI COOK	O segundo estágio foi programado.
8. Aperte "OPERAÇÃO"	OPERAÇÃO		Não aperte o sensor "OPERAÇÃO" se você deseja fazer a programação do terceiro estágio.

NOTA

- Se a programação de três (3) estágios for necessária as etapas de 4 a 7 devem ser repetidas.
- Algumas receitas requerem que o alimento seja mexido, virado ou que os alimentos sejam adicionados ou removidos entre os estágios. Caso precise de uma pausa na operação do seu **forno de microondas** entre os estágios, aperte o sensor "PAUSA". Efetue a operação desejada, feche a porta e aperte o sensor "OPERAÇÃO" que o seu **forno de microondas** reiniciará sua programação.
- O cozimento de múltiplos estágios ainda lhe permite programar o AUTODESCONGELAMENTO PESO e o sensor "TEMPORIZADOR" antes do cozimento.

RESUMO DA OPERAÇÃO



7.7. Auto-Aquecimento

O Auto-Aquecimento lhe permite reaquecer 5 categorias de alimentos sem precisar selecionar o tempo de cozimento e o nível de potência. O forno faz isto automaticamente. (Tabela dos alimentos a seguir).

ETAPAS	SENSORES	VISOR DIGITAL	OBSERVAÇÕES
1. Aperte "CANCELA"	CANCELA		Cancela todas as programações anteriores exceto a hora do dia e a memória
2. Aperte "AUTO-AQUECIMENTO"	AUTO-AQUECIMENTO	R.H 1 AUTO TIME COOK	A indicação de Auto-Aquecimento "RH" aparecerá no visor digital e "AUTO", "TIME", "COOK" piscarão (ver nota 1).
3. Aperte "OPERAÇÃO"	OPERAÇÃO	10 2:00 AUTO TIME COOK	O forno é acionado e o tempo de reacquecimento aparece e começa a contagem regressiva até "END".

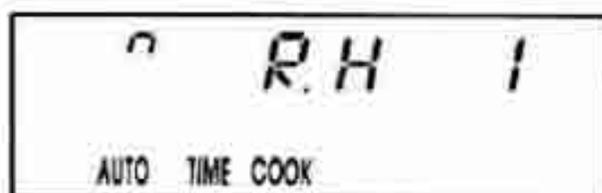
NOTA

1. Selecione o código do alimento (de 1 a 5) conforme tabela a seguir, apertando o sensor "AUTO-AQUECIMENTO" repetidamente.
2. Se a quantidade de alimento sendo aquecido é levemente menor ou maior do que a quantidade indicada na tabela, use o controle "MAIS/MENOS". Aperte uma vez e o indicador "MAIS" aparece acima de "AUTO", aumentando a permanência necessária para que o alimento seja aquecido. Aperte duas vezes e o indicador "MENOS" aparece também acima de "AUTO" diminuindo o tempo de permanência necessário para que o alimento seja aquecido.
3. Cubra levemente o alimento com papel manteiga.



EXEMPLO

VISOR DIGITAL
FUNÇÃO "MAIS"



RESUMO DE OPERAÇÃO



Tabela de receitas programadas para uso da Função do Auto-Aquecimento

CLASSE	RECEITAS	PESO DE REFERÊNCIA
RH1	sopas, molhos na temperatura ambiente	170 - 230 g
RH2	sopas, molhos refrigerados	170 - 230 g
RH3	alimentos refrigerados	230 g
RH4	alimentos congelados	280 - 340 g
RH5	assados refrigerados (produtos de panificação)	60 - 85 g

7.8. Pipoca

ETAPAS	SENSORES	VISOR DIGITAL	OBSERVAÇÕES
1. Aperte "CANCELA"	CANCELA		Cancela todas as programações anteriores exceto a hora do dia e a memória.
2. Aperte "PIPOCA"	PIPOCA	POP AIR TIME COOK	A luz de indicação de PIPOCA "POP", "AUTO", "TIME" e "COOK" aparecem no visor digital. A luz do forno acende e entra em operação.

NOTA

1. O nível de potência e o tempo de cozimento aparecem no visor digital um (1) minuto antes do término da operação, o tempo continua regressivamente até o seu final.
2. Apenas estoure pipocas embaladas especialmente para o uso em **forno de microondas**, na quantidade de 100 g por vez. Verifique constantemente o seu **forno de microondas** quando estiver estourando pipoca.

RESUMO DA OPERAÇÃO



7.9. Memória

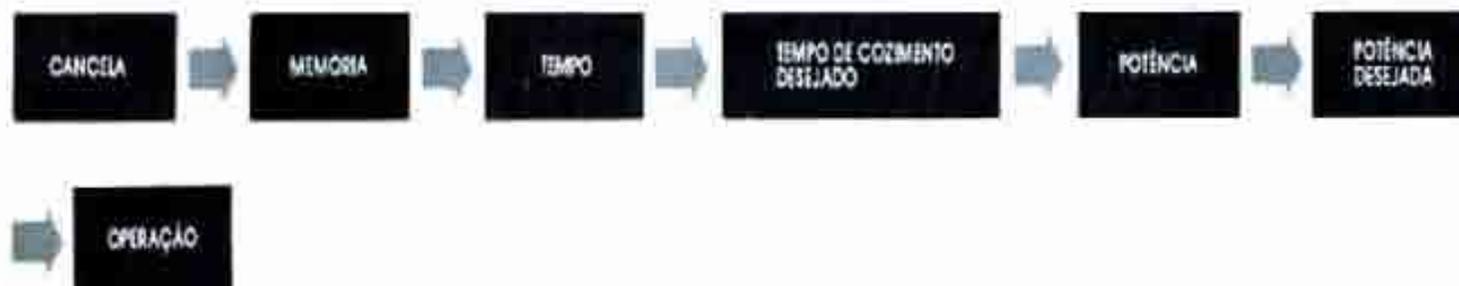
Você pode armazenar até três (3) programas diferentes de cozimento (TEMPO E POTÊNCIA) na memória.

ETAPAS	SENSORES	VISOR DIGITAL	OBSERVAÇÕES
1. Aperte "CANCELA"	CANCELA		Cancela todas programações anteriores exceto a hora do dia e a memória.
2. Aperte "MEMÓRIA"	MEMÓRIA	MEMOR 1	"A1" aparecerá no visor digital e a indicação de memória "MEMORY" piscará.
3. Aperte "TEMPO"	TEMPO	10 POWER MEMOR 1 TIME COOK 0	A indicação de potência "POWER", "0" e "" (dois pontos) aparecem no visor digital. "MEMORY", "TIME", "COOK" e "1" piscarão.
4. Entre com o tempo de cozimento desejado. Ex.: 20.00 minutos	2000	10 POWER MEMOR 1 TIME COOK 20 00	Os indicadores acima continuarão acesos. O tempo programado aparecerá; se desejar mudar a potência execute os itens 5 e 6, caso contrário aperte "OPERAÇÃO", sendo a potência dez (10).
5. Aperte "POTÊNCIA"	POTÊNCIA	10 POWER MEMOR 1 TIME COOK 20 00	O indicador de potência "POWER" piscará.
6. Entre com a potência desejada. Ex.: 4	4	4 POWER MEMOR 1 TIME COOK 20 00	A potência deverá ser programada antes que "POWER" pisque quatro (4) vezes.
7. Aperte "OPERAÇÃO"	OPERAÇÃO		O programa está armazenado na memória 1. E o forno começará a executar a operação. Se você não quiser executar a operação naquele momento aperte o sensor "CANCELA".

NOTA:

Para armazenar um segundo programa, aperte "MEMÓRIA" duas (2) vezes. "A2" aparece no visor digital. Siga desde a segunda etapa até a sétima etapa.
Para armazenar um terceiro programa, aperte "MEMÓRIA" três (3) vezes. "A3" aparece no visor digital e siga as mesmas instruções.

RESUMO DA OPERAÇÃO



COMO CHAMAR UMA RECEITA MEMORIZADA

Aperte "CANCELA".

Aperte "MEMÓRIA" (1, 2 ou 3 vezes: n: correspondente à memória da receita desejada).

Aperte "OPERAÇÃO".

7.10. Temporizador

Este programa possui duas funções:

A primeira é como relógio despertador de cozinha sem haver o uso do **forno de microondas**.

A segunda função do temporizador está associada ao tempo de descongelamento e/ou cozimento. Após o descongelamento, o alimento permanece por um tempo pré-determinado no interior do seu **forno de microondas**, sem funcionamento, o qual será acionado com a função "COZIMENTO" no estágio [1, 2 ou 3] programado anteriormente.

a. Relógio Despertador

ETAPAS	SENSORES	VISOR DIGITAL	OBSERVAÇÕES
1. Aperte "CANCELA"	CANCELA		Cancela todas programações anteriores exceto a hora do dia e a memória.
2. Aperte "TEMPORIZADOR"	TEMPORIZADOR	0	A hora do dia desaparece e "0" aparece no visor digital. As luzes do indicador do "TEMPORIZADOR" piscarão.
3. Programe o tempo apertando os sensores numéricos. Ex.: 30,00 minutos.	3000	30 00	A hora programada aparece no visor digital.
4. Aperte "OPERAÇÃO"	OPERAÇÃO		O tempo começa a contar regressivamente até que "END" (fim) aparece e quatro (4) "bips" soarão.

RESUMO DA OPERAÇÃO



b. Temporizador

O "TEMPORIZADOR" pode ser usado depois do descongelamento e antes do primeiro estágio de cozimento.

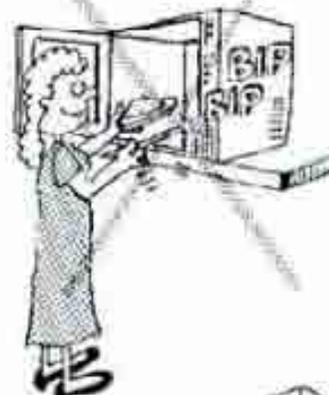
ETAPAS	SENSORES	VISOR DIGITAL	OBSERVAÇÕES
1. Aperte "CANCELA"	CANCELA		Cancela todas as programações anteriores exceto a hora do dia e a memória.
2. Programe o auto-descongelamento se desejar conforme o item 7.4.			
3. Aperte "TEMPORIZADOR"	TEMPORIZADOR		A luz "HOLD TIME" indicando "TEMPORIZADOR" piscará.
4. Aperte os sensores numéricos para o tempo desejado que se quer manter o alimento depois do descongelamento. Ex.: 10,00 minutos.	1000		O tempo aparece no visor digital e a luz indicando "TEMPORIZADOR" continua piscando.
5. Aperte "TEMPO" e programe o tempo de cozimento de múltiplos estágios.	TEMPO		As luzes de identificação de "TIME", "COOK" e "1" piscarão à espera do programa de cozimento.
6. Após a programação desejada, aperte "OPERAÇÃO"	OPERAÇÃO		Caso você tenha programado um descongelamento, o forno de microondas efetuará esta operação e depois manterá o alimento pelo tempo desejado, em seguida executará o programa de cozimento escolhido.

RESUMO DA OPERAÇÃO



08. PRECAUÇÕES

1. Não tente brincar ou fazer quaisquer ajustes ou reparos no painel de controle da porta, chaves de intertravamento de segurança ou qualquer parte do **forno de microondas**. Reparos devem ser feitos apenas por pessoal de assistência qualificado. Procure pelo PRONTO SERVIÇO CONSUL mais próximo.
2. Certifique-se de posicionar o seu **forno de microondas** distante 80mm ou mais da extremidade do balcão a fim de evitar queda acidental do forno em uso normal.
3. Para uma programação mais precisa do seu **forno de microondas**, aperte o centro de cada sensor firmemente. Não aperte vários sensores de uma só vez, nem aperte entre os sensores. Um som de "bip" deverá ser ouvido toda vez que um sensor for apertado corretamente.
4. Não bata nem pressione o controle com objetosiais como talheres, utensílios, etc. Poderá ocorrer quebra.
5. Cuide quando retirar os utensílios de cozimento do seu **forno de microondas**. Alguns pratos absorvem calor do alimento cozido e poderão estar quentes (também tome cuidado com o sensor de temperatura e o prato giratório). Use luvas térmicas para sua proteção.
6. Não enxágue o prato giratório e os utensílios de cozimento em água fria imediatamente após o cozimento. Poderá ocorrer quebra.
7. Não use utensílios de vidro não compatíveis às microondas. Veja a seção de utensílios de cozimento neste manual.
8. Não opere o seu **forno de microondas** vazio. Um alimento ou água devem sempre permanecer no forno durante a operação para absorver a energia de microondas.
9. Não aqueça alimentos em recipientes fechados no seu **forno de microondas**. A pressão acumulada poderá fazer com que o recipiente estoure, podendo resultar em ferimentos.
10. Não use o seu **forno de microondas** para secar papéis, roupas e tecidos. Eles podem pegar fogo.
11. Somente use termômetros aprovados para cozimento em **forno de microondas**.
12. Certifique-se de que o prato giratório está no lugar quando você operar o **forno de microondas**.
13. Antes do cozimento, perfure as salsichas, batatas, abóbora inteira, maçãs ou qualquer alimento que tenha uma casca de cobertura.
14. Nunca use o seu **forno de microondas** para cozinhar ovos na casca. A pressão formada dentro da casca pode fazê-los explodir, danificando o forno.
15. Não use a cavidade do seu **forno de microondas** para fins de armazenamento. Não deixe utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando o produto não estiver sendo usado.
16. Não tente pré-aquecer o seu **forno de microondas** ou operá-lo quando estiver vazio.



09. CUIDADOS COM O SEU FORNO DE MICROONDAS

PARA LIMPAR O SEU FORNO

Mantenha o interior do seu forno limpo. Respingos de alimentos ou líquidos derramados grudam nas paredes do forno e na superfície de vedação entre a porta e o forno. Migalhas e respingos absorverão energia de microondas prolongando o tempo de cozimento. Use um pano úmido para limpar as migalhas que caem entre a porta e a moldura.

É importante manter esta área limpa para assegurar uma vedação perfeita. Remova respingos de gordura com um pano umedecido em água e detergente ou sabão de coco, passando um pano seco em seguida. Não use detergente nem produtos de limpeza abrasivos. O prato giratório pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louças.

Mantenha a parte externa do forno limpa. Limpe a parte externa do seu forno com um pano ou esponja úmidos, secando em seguida com um pano macio ou toalha de papel. A fim de evitar danos às peças de operação dentro do forno, não deixe entrar água nas aberturas de ventilação. NUNCA use álcool, benzina, thinner ou solventes químicos.

Para limpar o painel de controle, abra a porta para impedir que o forno comece a operar acidentalmente. Limpe com um pano úmido seguido imediatamente por um pano seco. Aperte o sensor "CANCELA" depois da limpeza.

Se vapor acumular dentro ou ao redor da parte externa da porta do forno, limpe com um pano macio. Isto poderá acontecer quando o **forno de microondas** for operado sob condições de grande umidade e de modo algum indica um mau funcionamento da unidade.

10. PERGUNTAS E RESPOSTAS



P: Por que o **forno de microondas** não funciona?

R: • Verifique se o plugue do cabo de ligação está conectado na tomada.

- Verifique se o disjuntor está ligado ou.
- Verifique se há energia elétrica.

P: O que está errado quando a luz do **forno de microondas** não acende?

R: Poderão haver vários motivos para a luz do forno não acender.

- A porta não está fechada
- O sensor "OPERAÇÃO" não foi ativado.
- A lâmpada queimou.

P: Por que o vapor está saindo das saídas de ar?

R: O vapor normalmente é produzido durante as operações de cozimento. O **forno de microondas** foi feito para colocar este vapor para fora pelas saídas de ar.

P: Por que soa um "bip" quando um sensor no Painel de Controle é apertado?

R: O "bip" soa para assegurar que a função foi aceita.

P: Por que os ovos algumas vezes estouram?

R: Quando cozinhar ou fritar ovos, a gema poderá estourar devido à formação de vapor dentro da sua membrana. Perfure a gema antes de iniciar o cozimento ou fritura. **NUNCA** cozinhe ovos com casca no microondas.

P: Por que um tempo de espera é recomendado depois que o cozimento em microondas estiver completo?

R: Depois que o cozimento em microondas estiver terminado, os alimentos continuam cozinhando durante um tempo. Este tempo chama-se tempo de espera. Ele conclui o cozimento uniformemente em todo o alimento. O tempo de espera depende da densidade do alimento.

P: O **forno de microondas** será danificado se operar vazio?

R: Sim. Nunca opere o forno vazio ou sem o prato giratório.

P: A energia de microondas passa através da tela na porta?

R: Não. Os furos são feitos para permitir que a luz passe; eles não deixam a energia de microondas passar.

P: Por que o meu **forno de microondas** não cozinha tão rápido quanto o indicado neste manual?

R: Cheque novamente o que diz o seu manual para se certificar de que você seguiu as orientações exatamente e para ver o que pode causar as variações no tempo de cozimento. Os tempos dados nas receitas e programações de calor são sugestões, escolhidas para ajudar a impedir supercozimento este é o fato mais comum para se acostumar ao **forno de microondas**. Variações no tamanho, formato, peso e dimensões do alimento podem exigir um maior período de tempo de cozimento.

TÉCNICAS PARA O USO DO FORNO DE MICROONDAS

01. INTRODUÇÃO

As microondas são uma forma de energia similar às ondas de rádio e televisão. A eletricidade é convertida em energia de microondas pelo tubo Magnetron e a partir daí passa para o forno, onde é refletida, transmitida e absorvida pelo alimento.

Seu **forno de microondas** foi concebido para que se tenha todas as vantagens da energia das microondas, tais como: economia de tempo (tanto para o cozimento quanto para o degelo); redução da quantidade de utensílios usados; a cozinha não aquece nem engordura; o alimento mantém seu valor nutritivo; o reacquecimento de alimentos pode ser feito no mesmo prato em que foi congelado e será servido.

As microondas são refletidas por metais assim como uma bola é devolvida por uma parede. Por este motivo, os utensílios de metal não são adequados para o uso no **forno de microondas**. Por outro lado, as paredes internas do **forno de microondas**, em sendo de metal, asseguram um cozimento uniforme. Esta energia pode, contudo, ser transmitida através de vidro, papel, cerâmica e plástico. As microondas não aquecem o utensílio, porém os recipientes podem, eventualmente, ficar quentes devido ao calor gerado pelo alimento.

As microondas são atraídas pela umidade contida nos alimentos e causam a vibração das moléculas de água - a isso chamamos absorção. Como as moléculas de água vibram, elas se atritam umas contra as outras, produzindo calor e cozinhando, desta forma, os alimentos.

02. UTENSÍLIOS DE COZIMENTO

UTILIZE:

- utensílios de VIDRO, CERÂMICA, REFRAATÓRIOS, PORCELANA, PAPEL OU PLÁSTICO PRÓPRIO PARA MICROONDAS, pois são materiais que permitem as microondas atravessá-los livremente.
- utensílios RASOS, REDONDOS E DE PAREDES RETAS, pois nos de forma retangular ou quadrada os alimentos podem ressecar nos cantos.

NÃO UTILIZE:

- utensílios METÁLICOS OU COM DECORAÇÃO METÁLICA, pois podem ocasionar danos ao forno além de não permitirem perfeito cozimento.
- RECIPIENTES VEDADOS (vidros com tampa e enfiados) ou GARRAFAS DE GARGALO ESTREITO; transfira-as para um recipiente adequado.
- CRISTAIS, utensílios de PLÁSTICO RESISTENTE e produtos feitos de PAPEL RECICLADO.

ATENÇÃO:

1. Porções delicadas do alimento podem ser protegidas por PAPEL ALUMÍNICO (em pequena quantidade)
2. Evite usar utensílios PLÁSTICOS e PAPEL no preparo ou aquecimento de alimentos por tempo prolongado

03. FATORES QUE AFETAM O TEMPO DE COZIMENTO

UMIDADE: as microondas são atraídas pela umidade. Assim, alimentos úmidos absorvem as microondas mais rapidamente que os secos. Acrescente o mínimo de água para umedecer os alimentos, uma vez que o excesso de água torna lento o cozimento.

QUANTIDADE: quantidades menores demoram menos tempo que as quantidades maiores do mesmo alimento.

TAMANHO E FORMA: pedaços pequenos cozinham mais rápido que pedaços maiores. Pedaços similares em tamanho e forma têm cozimento mais uniforme. As partes mais finas devem ser voltadas para o centro do recipiente.

04. DOURAMENTO

São poucos os alimentos que cozidos no **forno de microondas** não têm tempo suficiente para dourar e que precisam de cor adicional. Coberturas tais como páprica e agentes para dourar poderão ser usados em bifeques, tortas de carne ou pedaços de galinha. Assados, aves ou presunto, quando reaquecidos por 10-15 minutos ou mais, ficarão dourados sem nenhum aditivo extra.

05. DICAS IMPORTANTES

Para melhores resultados e para obter prazer no cozimento, por favor, consulte as orientações dadas neste manual.

PARA MELHORES RESULTADOS:

- **TEMPO DE COZIMENTO:** para determinar o tempo de cozimento para um alimento em particular, comece usando o tempo mínimo. Cheque ocasionalmente para ver se o alimento está cozido. O **forno de microondas** cozinha rapidamente. **CUIDADO,** é fácil cozinhar demais os alimentos.
- **PERFURAR:** o vapor faz pressão nos alimentos que são rigidamente cobertos por uma pele ou membrana. Fure as **BATATAS, GEMAS DE OVOS, MAÇAS, ABOBRINHAS, TOMATES, SALSICHAS E PIMENTÃO,** para impedir que estourem.
ATENÇÃO: NUNCA COZINHE OVO NA CASCA POIS EXPLODIRÁ.
- **COBRIR:** com a própria tampa do recipiente, com um prato ou com papel manteiga os alimentos a serem cozidos ou aquecidos: isso contribui para mantê-los úmidos e para reduzir o tempo.
ATENÇÃO: DEVE-SE SEMPRE DEIXAR UMA PEQUENA ABERTURA PARA A SAÍDA DO EXCESSO DE VAPOR. Com folha de papel: no preparo de sanduíches e bacon ou para reaquecer pães, pois evitam respingos.
- **DISTRIBUIR:** distribua os alimentos em forma de círculo para melhor aproveitamento das microondas.
- **MEXER:** não há necessidade de mexer constantemente. Basta uma ou duas vezes durante o cozimento para melhor distribuição de temperatura. Alimentos que não podem ser mexidos devem ser aquecidos em potência média ou baixa.
- **TEMPO DE ESPERA:** retire os alimentos do **forno de microondas** antes do término do cozimento, pois mesmo após a retirada eles continuam a cozinhar por condução do próprio calor. O tempo de espera varia de 5 a 10 minutos após a retirada.

06. TESTE DE PONTO DE COZIMENTO

Após o tempo de espera, proceda da seguinte forma para saber se o alimento está cozido:

AVES

Devem desprender um suco claro e não haver coloração rosada na carne junto aos ossos.

CARNE BOVINA

Depende do ponto desejado (bem passado, mal passado ou ao ponto) em função da coloração interna.

CARNE SUÍNA

O suco desprendido deve ser claro e a coloração rosada deve ter desaparecido completamente.

PEIXES

A carne deve estar totalmente opaca e ser facilmente desmanchada com um garfo.

VEGETAIS

Testar a maciez desejada com um garfo.

BOLOS

Testar com um palito (deve sair seco) ou tocando com os dedos (não devem permanecer as marcas dos dedos).

07. O MICROONDAS E O FREEZER

O **forno de microondas** é um complemento para seu freezer, descongelando e aquecendo os alimentos rapidamente. Siga algumas dicas para ter melhor proveito desta combinação:

1. Alimentos que foram congelados podem ser colocados diretamente no **forno de microondas** para descongelamento. (Certifique-se de remover quaisquer arames que fecham a embalagem).
2. Descongele de acordo com as tabelas de descongelamento encontradas neste manual. Pág. 26.
3. Para as áreas do alimento que descongelam mais rapidamente que as outras, cubra-as com pequenos pedaços de papel alumínio. Isto ajuda a desacelerar ou parar o processo de descongelamento.
4. Alguns alimentos não devem ser completamente descongelados antes do cozimento. Por exemplo, o peixe cozinha tão rapidamente que às vezes é melhor começar o cozimento enquanto ele ainda está parcialmente congelado.
5. Utilize recipientes que podem ir do freezer ao microondas.
6. Mexa os alimentos sempre que possível.
7. Para que alimentos de grande volume não cozinhem de forma desigual, vire-os várias vezes.
8. Separe os alimentos em pequenos pedaços para acelerar o descongelamento.
9. Pratos prontos que podem ser mexidos, descongele-os em potência alta ou média (sopa, molhos, cozidos), caso contrário, use potência baixa.
10. Poderá ser necessário aumentar ou diminuir o tempo de cozimento em algumas receitas, dependendo da temperatura inicial dos alimentos.

08. TABELAS DE DESCONGELAMENTO

CARNES		
	POTÊNCIA: DESCONGELAR	MÉTODO
Carne moída	8 a 10 minutos para cada 500 gramas	Remova a embalagem. Coloque a carne num refratário. Descongele mudando a posição da carne e quebrando-a em pedaços. Remova as porções descongeladas a cada 2 a 3 minutos.
Carne para assado sem osso	6 a 10 minutos para cada 500 gramas	Remova a embalagem. Coloque a carne num refratário e vire a cada 1/4 do tempo. A partir da metade do tempo proteja as partes mais finas e os cantos com papel alumínio. Deixe descansar por 10 a 20 minutos.
Bistecas ou costeletas (1 a 2,5 cm de espessura)	4 a 5 minutos para cada 500 gramas	Remova a embalagem. Coloque-as num refratário. Separe-as e vire-as na metade do tempo. Deixe descansar por 10 minutos.
AVES		
	POTÊNCIA: DESCONGELAR	MÉTODO
Frango inteiro	6 a 7 minutos para cada 500 gramas	Remova a embalagem. Coloque o frango num refratário com o peito para baixo. Na metade do tempo vire o peito para cima e proteja as asas e os ossos das coxas com papel alumínio. Deixe descansar por 10 minutos.
Frango em pedaços	4 a 5 minutos para cada 500 gramas	Remova a embalagem e coloque num refratário. Vire na metade do tempo e separe os pedaços. Deixe descansar por 10 minutos.
PEIXES E FRUTOS DO MAR		
	POTÊNCIA: DESCONGELAR	MÉTODO
Postas ou filés de peixe	5 a 6 minutos para cada 500 gramas	Remova a embalagem e coloque num refratário. Separe os pedaços na metade do tempo. Deixe descansar por 10 minutos.
Camarão	7 a 8 minutos para cada 500 gramas	Remova a embalagem e coloque num refratário. Vire, separe e remova os camarões descongelados a cada 2 minutos. Deixe descansar por 10 minutos e lave em água fria.
Mariscos	8 a 10 minutos para cada 500 gramas	Siga o método acima.

VEGETAIS		
	POTÊNCIA: ALTA	MÉTODO
Vegetais mistos	7 a 8 minutos para cada 500 gramas	Retire da embalagem. Coloque num refratário coberto e mexa constantemente até aquecer.
BOLOS		
	POTÊNCIA: DESCONGELAR	MÉTODO
Bolo	1 a 3 1/2 minutos para cada 300 gramas. 3 a 4 minutos para cada 500 gramas.	Remova a embalagem e coloque num refratário. Descongele até espetar facilmente um palito no centro. Deve descansar por 5 minutos.

09. TABELAS DE COZIMENTO

CARNES

CARNE	POTÊNCIA	TEMPO APROXIMADO (min./500g)	TEMPO DE ESPERA (min.)	
BOVINA (sem osso) mal passada no ponto bem passada carnes duras	BAIXA OU MÉDIA MÉDIA MÉDIA	13 a 14 1/2 min. 8 a 9 min. 8 a 9 min.	15 minutos	
SUÍNA lombo bistecas	MÉDIA ALTA	15 a 20 min. 9 a 11 min.	15 minutos 10 minutos	
CARNEIRO bem passado no ponto sem osso	MÉDIA MÉDIA MÉDIA BAIXA	6 a 7 min. 8 a 9 min. 10 a 11 min. 20 a 25 min.	15 minutos	
CARNE	QUANT.	POTÊNCIA	TEMPO APROXIMADO (min./500g)	TEMPO DE ESPERA (min.)
Fígado de boi (bifes) no ponto	1	MÉDIA	8 min.	5 minutos
Hamburgues 120 g. cada	1 2 4	ALTA	3/4 a 1 1/4 min. 1 1/2 a 2 min. 3 1/2 a 4 min.	2 minutos
Salsichas (unidades)	2 4	ALTA	1/2 a 3/4 min. 3/4 a 1 min.	3 minutos
Presunto em fatias de 60 g.	2 4	ALTA	1 1/2 a 2 1/2 min. 2 1/2 a 3 1/2 min.	3 minutos
Lingüiça fresca (unidades)	2 4 8	ALTA	2 a 3 min. 4 a 5 min. 6 1/2 a 7 1/2 min.	3 minutos

VEGETAIS

VEGETAIS	QUANTIDADE	TEMPO DE COZIMENTO POT. ALTA (min.)	TEMPO DE ESPERA (min.)
Abobrinha	450 g (25 g. Manteiga)	7 a 8	5
Aipo	450 g (2 colh. sopa/água)	7 a 8	5
Alcachofras Médias	1 2 3	6 a 7 1/2 8 1/2 a 10 12 1/2 a 14	5 5 5
Aspargos em Pedacos	450 g (2 colh. sopa/água)	5 a 6 1/2	3
Batata	450 g (2 colh. sopa/água)	7 a 9	5
Berinjela	450 g (2 colh. sopa/água)	7 a 8 1/2	3
Beterraba	450 g (6 colh. sopa/água)	23	5
Brócolos	450 g (2 colh. sopa/água)	6 a 7 1/2	3
Cenoura	450 g (4 colh. sopa/água)	7 a 8 1/2	5
Couve	450 g (2 colh. sopa/água)	8 a 10	5
Couve-Flor	450 g (2 colh. sopa/água)	6 1/2 a 8	5
Ervilha	450 g (2 colh. sopa/água)	8 a 9	4
Espináfre	450 g	6 a 7	3
Milho em Grão	225 g (2 colh. sopa/água)	5 a 6	4
Milho Inteiro na Espiga	1 espiga 2 espigas (3 colh. sopa/água)	3 a 4 5 a 6	5 5
Pepino	450 g (1 colh. sopa/água)	6 a 7	3
Quiabo	450 g (2 colh. sopa/água)	7 a 8 1/2	5
Repolho Picado	450 g (2 colh. sopa/água)	8 a 10	3
Salsão	2 pés (2 colh. sopa/água)	12 a 16	5
Tomate	450 g	6 a 7	5
Vagens	450 g (2 colh. sopa/água)	6 a 8	5

Tempo calculado com o recipiente coberto.

AVES

AVES	POTÊNCIA	TEMPO APROXIMADO (MIN./500 g.)	TEMPO DE ESPERA (min.)
Frango (até 1,8 kg.)	ALTA	12 a 14 min.	10 minutos
Frango (até 3 kg.)	MÉDIA	13 a 15 min.	10 minutos
Frango em pedaços	ALTA	10 a 12 min.	5 minutos
Peru	MÉDIA OU BAIXA	12 a 14 min. 8 a 10 min.	15 minutos
Pato	MÉDIA	9 1/2 a 10 1/2 min.	15 minutos

PEIXES E FRUTOS DO MAR

PEIXES E FRUTOS DO MAR	POTÊNCIA	TEMPO APROXIMADO (MIN./500 g.)	TEMPO DE ESPERA (min.)
Filet de Peixe	ALTA	6 a 8 min.	5 minutos
Peixe inteiro	ALTA	8 a 10 min.	
CAMARÃO	MÉDIA	5 a 7 min.	3 minutos
MARISCO	ALTA	4 a 6 min.	3 minutos



Em caso de qualquer dúvida, não atisque: ligue para o **Linha Direta Consul Consumidor** através do telefone **(0474) 80-3000**. A ligação pode ser feita de qualquer parte do País inteiramente grátis (em Joinville basta discar 25-3000). A **LDCC** existe para tirar dúvidas, ouvir sugestões ou mesmo eventuais reclamações.

O número de série é encontrado na parte traseira do seu **forno de microondas**. Este número é único para este produto.

Você deve registrar a informação solicitada aqui e guardar este guia como um registro permanente da sua compra.

Data da compra: _____

Comprado de: _____

Endereço do revendedor: _____

Telefone do revendedor: _____

Modelo n.º: _____

Número de série: _____

TERMO DE GARANTIA

 Garantimos este FORNO DE MICROONDAS como livre de defeitos de fabricação, durante o prazo de 1 (um) ano, contado a partir da data da entrega do produto ao usuário, e desde que usado em condições normais, de acordo com as instruções contidas neste Manual.

Durante o período de vigência desta garantia, que tem validade em todo o território nacional, e somente aplicar-se-á aos produtos CONSUL, se os mesmos forem assistidos pela rede autorizada de PRONTO-SERVIÇO CONSUL, não estarão cobertas as despesas:

- a) com defeitos que não forem comprovadamente oriundos de fabricação, cuja constatação será feita, exclusivamente, pela Consul S.A. e/ou pelo PRONTO-SERVIÇO CONSUL;
- b) com troca de peças plásticas, vidros e lâmpadas, após o término da garantia legal - 90 (noventa) dias -, contado a partir da data de entrega do produto ao usuário;
- c) oriundas de uso impróprio, negligência ou sinistros;
- d) com transporte, embalagem e seguro, em caso de necessidade de reparos fora do domicílio do consumidor, nas localidades onde não exista um PRONTO-SERVIÇO CONSUL;
- e) com a preparação do local para a instalação do produto (ex.: rede elétrica, hidráulica, gás, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.); e
- f) com a queima de componentes elétricos, provocada por tensão inadequada.

A garantia fica, automaticamente, invalidada se:

- a) o produto for utilizado para fins comerciais;
- b) na instalação ou utilização não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções;
- c) houver sinais de violação do produto ou adulteração da sua identificação.

Por outro lado, se defeitos constatados durante o prazo da garantia forem de fabricação, a Consul S.A. se obriga a trocar as peças e/ou a assistir, gratuitamente o seu produto, a partir da data da chamada.

CONSUL SOCIEDADE ANÔNIMA
Rua Dona Francisca, 7200
89200 - Joinville - SC
CGC/MF nº 84.684.349/0001-80