



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins exigidos na legislação, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 46.344.050/0001-97
Razão Social: SUL AGUA EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: SUL AGUA EQUIPAMENTOS LTDA
Situação do Fornecedor: **Credenciado** Data de Vencimento do Cadastro: 23/10/2025
Natureza Jurídica: **SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA**
MEI: **Não**
Porte da Empresa: **Empresa de Pequeno**

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: **Consta**
Impedimento de Licitar: **Nada Consta**
Ocorrências Impeditivas indiretas: **Nada Consta**
Vínculo com "Serviço Público": **Nada Consta**

Níveis cadastrados:

Automática: a certidão foi obtida através de integração direta com o sistema emissor. Manual: a certidão foi inserida manualmente pelo fornecedor.

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	19/04/2025	Automática
FGTS	Validade:	20/12/2024	Automática
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	19/04/2025	Automática

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	19/04/2025
Receita Municipal	Validade:	19/04/2025

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 30/06/2025



CONTROLADORIA-GERAL DA UNIÃO

Certidão negativa correccional (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM)

Consultado: **SUL AGUA EQUIPAMENTOS LTDA**

CPF/CNPJ: **46.344.050/0001-97**

Certifica-se que, em consulta aos sistemas ePAD e CGU-PJ e aos cadastros CEIS, CNEP e CEPIM mantidos pela Corregedoria-Geral da União, **NÃO CONSTAM** registros de penalidades vigentes relativas ao CNPJ/CPF consultado.

Destaca-se que, nos termos da legislação vigente, os referidos cadastros consolidam informações prestadas pelos entes públicos, de todos os Poderes e esferas de governo.

Os Sistemas ePAD e CGU-PJ consolidam os dados sobre o andamento dos processos administrativos de responsabilização de entes privados no Poder Executivo Federal.

O Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) apresenta a relação de empresas e pessoas físicas que sofreram sanções que implicaram a restrição de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.

O Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) apresenta a relação de empresas que sofreram qualquer das punições previstas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

O Cadastro de Entidades Privadas sem Fins Lucrativos Impedidas (CEPIM) apresenta a relação de entidades privadas sem fins lucrativos que estão impedidas de celebrar novos convênios, contratos de repasse ou termos de parceria com a Administração Pública Federal, em função de irregularidades não resolvidas em convênios, contratos de repasse ou termos de parceria firmados anteriormente.

Certidão emitida às 10:00:43 do dia 06/12/2024 , com validade até o dia 05/01/2025.

Link para consulta da verificação da certidão <https://certidoes.cgu.gov.br/>

Código de controle da certidão: HZ9cCxmQCZFfOp0LX187

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



CONTROLADORIA-GERAL DA UNIÃO

Certidão negativa correccional (ePAD, CGU-PJ, CEIS, CNEP e CEPIM)

Consultado: **CLEITO PITZ DOS SANTOS**

CPF/CNPJ: **076.992.229-54**

Certifica-se que, em consulta aos sistemas ePAD e CGU-PJ e aos cadastros CEIS, CNEP e CEPIM mantidos pela Corregedoria-Geral da União, **NÃO CONSTAM** registros de penalidades vigentes relativas ao CNPJ/CPF consultado.

Destaca-se que, nos termos da legislação vigente, os referidos cadastros consolidam informações prestadas pelos entes públicos, de todos os Poderes e esferas de governo.

Os Sistemas ePAD e CGU-PJ consolidam os dados sobre o andamento dos processos administrativos de responsabilização de entes privados no Poder Executivo Federal.

O Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) apresenta a relação de empresas e pessoas físicas que sofreram sanções que implicaram a restrição de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.

O Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) apresenta a relação de empresas que sofreram qualquer das punições previstas na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

O Cadastro de Entidades Privadas sem Fins Lucrativos Impedidas (CEPIM) apresenta a relação de entidades privadas sem fins lucrativos que estão impedidas de celebrar novos convênios, contratos de repasse ou termos de parceria com a Administração Pública Federal, em função de irregularidades não resolvidas em convênios, contratos de repasse ou termos de parceria firmados anteriormente.

Certidão emitida às 10:01:16 do dia 06/12/2024 , com validade até o dia 05/01/2025.

Link para consulta da verificação da certidão <https://certidoes.cgu.gov.br/>

Código de controle da certidão: OOjeEzK6y5b3QvmngIjI

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

SUL AGUA EQUIPAMENTOS LTDA
CNPJ: 46.344.050/0001-97

R PEDRO MEES TRIBESS 330 – LOTE D– Blumenau – SC
IE: 261.690.752 - IM: 156.479

A/C

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARMELEIRO - PR

PREGÃO Eletrônico: 90074/2024

UASG : 454524

Razão Social: SUL AGUA EQUIPAMENTOS LTDA.		CNPJ: 46.344.050/0001-97	
Endereço: Rua Pedro Mess Nº330 Lote D 89.055-440		Cidade	Estado: Blumenau - SC
E-mail: propostas@sulaguaequipamentos.com.br		Telefone: (47) 3057-3941 /3902	
Inscrição Estadual: 261690752		Inscrição Municipal: 156.479	
Banco	Agência:	Conta:	
756	3069	441.097-1 SICOOB	
Responsável: Cleito Pitz dos Santos		Função	Cargo: Gerente
CPF: 076.992.229-54		RG: SSP - SC - 5917088	

INFORMAÇÕES PARA CONTATO E ENVIOS:

ATAS E CONTRATOS:	atas@sulaguaequipamentos.com.br (47) 3057-3900
EMPENHOS:	empenhos@sulaguaequipamentos.com.br (47) 3057-3916
PROPOSTAS:	propostas@sulaguaequipamentos.com.br (47) 3057-3902

Em atendimento ao orçamento supramencionado, apresentamos nossa proposta de preços:

Item	Qtde	UN	Material	Marca	Modelo do Item	Preço Unit.	Preço Total
16	1	UND	CAFETEIRA ELÉTRICA. Características do Produto: -Voltagem: 110V -Consumo Aproximado de Energia: 0,6 kw/h -Jarra em aço inox -Capacidade mínima: 1L -Potência: 800W	AGRATTO	THERMO 25X CET25-01	R\$ 212,99	R\$ 212,99
19	4	UND	CENTRÍFUGA DE ROUPAS 15kg. Capacidade mínima de 15 Kg; Ciclo do Timer mínimo 5 minutos; Pegadores Laterais; Cesto interno plástico; Potência 127 ou 220 Watts; Altura mínima 72 Largura mínima 41,1 Profundidade 42,0 Peso mínimo 6,5 a 7,2 Kg Centrifugação mínima 1600 rpm Grade de proteção para fechamento do cesto; Com certificação do INMETRO. Garantia de no mínimo 12 meses.	BRITANIA	BCR15B	R\$ 586,99	R\$ 2.347,96
28	2	UND	ENCERADEIRA: Enceradeira Industrial com	Cleaner	CL350	R\$ 2.549,00	R\$ 5.098,00

			<p>as seguintes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Voltagem: bivolt 110/220 V; -Potência mínima do motor: 0,5cv -Acionamento através de alavanca de acionamento liga/desliga; -Indicada para limpeza e conservação de áreas industriais, comerciais e hospitalares; -Suporte para fio; -Regulagem de altura do cabo. 				
31	1	UND	<p>FORNO ELÉTRICO Material em aço inox e vidro temperado, de embutir. Capacidade (volume líquido) 70 litros, tensão 127/220 v, com 3 funções: assar, aquecimento superior e aquecimento inferior. Comando mecânico, sistema de resfriamento. Temperatura máxima interna: 250°C, com 5 níveis de posições para grelhas e bandejas. Com timer com desligamento automático. 01 lâmpada de iluminação interna. 03 vidros na porta, puxador em aço inox, frequência 50 a 60 Hz. Potência 2150 W. Acessórios inclusos: bandeja coletora, grelha e kit para instalação. Garantia mínima de 12 (doze) meses Dimensões do produto: Altura: 59,5 cm Largura: 59,5 cm Profundidade: 57,5 cm. Peso: Média de Até 29kg Garantia 12 (doze) meses.</p>	Consul	COB84ARBNA	R\$ 2.099,99	R\$ 2.099,99
32	1	UND	<p>FORNO MICRO-ONDAS: com no mínimo 31 litros, cor branca, voltagem 127 v, potência mínima 1.000 watts; display digital, relógio; luz interna; consumo de energia classe A; garantia mínima de 12 meses.</p>	AGRATTO	AMIC / cor branca, voltagem 127	R\$ 594,45	R\$ 594,45
37	3	UND	<p>LAVADORA DE ALTA PRESSÃO: 220v, destinada para limpeza de grandes áreas como pátios, fachadas e tarefas cotidianas de longo tempo de uso, com vazão máxima</p>	Karcher	HD 6/15 Compacta	R\$ 3.970,32	R\$ 11.910,96

			de 600 l/h, com pressão máxima de 180 bar, potência de no mínimo 2750 watts, mangueira de no mínimo 8,5 metros, reguladora de pressão e manômetro, pistola com acoplamento por encaixe, reservatório de detergente integrado com capacidade de no mínimo de 1,8 litros. Certificada pelo INMETRO e com garantia mínima de 01 ano. Sugestão de marca/modelo: Stihl RE 150 ou de qualidade igual ou superior.				
48	1	UND	SANDUICHEIRA GRILL: Formato retangular, revestimento antiaderente e grelhas duplas antiaderente, polipropileno. Controle de temperatura automático, luz indicadora, trava de fechamento/segurança, voltagem 110V. Dimensão aproximadas do produto: largura: 8 cm, altura: 21 cm, profundidade: 21,50 cm. Garantia: mínima 6 meses.	AGRATTO	SA 01 / 4182	R\$ 127,44	R\$ 127,44
49	1	UND	SECADORA DE ROUPA DE PAREDE OU SUSPENSA Função: secar; Temperatura máxima de 65oC no interior do bag (câmara de secagem); Timer com ciclo máximo de 120 minutos (2 horas) sendo 15 minutos com ar frio (ciclo amaciante) e ciclo contínuo; Bag em PVC cristal; Fechamento por zíper Frontal em termoplástico com indicações dos tempos de secagem. Corpo externo em aço pintado. 3 varais fixos. 6 cabides removíveis. Capacidade mínima de 08 Kg, Tensão: 127 ou 220V. Com certificação do INMETRO. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	FISCHER	SUPER CICLO 8 KG	R\$ 639,99	R\$ 639,99
						Total	R\$ 23.031,78

Valor Total: Vinte e três mil e trinta e um reais e setenta e oito centavos.

Validade da Proposta de Preços: 60 (Sessenta) Dias.

SUL AGUA EQUIPAMENTOS LTDA
CNPJ: 46.344.050/0001-97

R PEDRO MEES TRIBESS 330 – LOTE D– Blumenau – SC
IE: 261.690.752 - IM: 156.479

Pagamento: 30 (Trinta) Dias.

Prazo de Entrega: 15 (Quinze) Dias

Locais de Entrega: Conforme o edital

Garantia: 12 (Doze) Meses.

Frete: Incluso no valor da proposta.

Impostos: Todos inclusos.

2. A SUL AGUA EQUIPAMENTOS LTDA. alerta que o serviço de entrega do produto não engloba o transporte de produtos por escadas ou guindastes, em locais que dificultem a entrega ou que possam acarretar danos à mercadoria, salvo instrução acerca destes casos constante no edital.

3. Informamos aos Clientes para se atentarem as dimensões dos produtos. É responsabilidade do Cliente caso o produto tenha dimensões superiores ao local de acesso da entrega, dificultando ou impossibilitando que a mesma seja concluída.

4. Não realizamos entregas em endereço diferente do daquele inerente ao CNPJ de faturamento, conforme legislação vigente. Caso houver diferença entre o endereço de entrega e o do o CNPJ de faturamento, solicitaremos tempestivamente os dados necessários para emissão da NFe de transporte.

Blumenau, 04 de Dezembro de 2024.



Representante Responsável
Cleito Pitz dos Santos
076.992.229-54

MICRO-ONDAS BRANCO

32 LITROS | AMICO2BN-01 - 1400W AMICO2BN-02 - 1400W

Design moderno e intuitivo.

Sua casa mais bonita com o Micro-ondas Agratto. Possui 32 Litros de capacidade e 1400W de potência, descongele, prepare e aqueça suas refeições. Mais praticidade na hora da limpeza com a função Tira Odor. Pannel Digital Multifunções facilitando o seu dia a dia.



- **Capacidade de 32 Litros**

Grande capacidade.

- **Pannel Digital Multifunções**

Aquece, prepara e descongela.

- **Distribuição de calor uniforme**

Prepare e aqueça seus alimentos de maneira rápida e eficiente.

- **Facilidade para limpar**

Função tira odor e pintura especial interna e externa.

- **Função manter aquecido**

Deixe suas refeições na temperatura ideal por mais tempo.

- **Função LOC**

Mantenha sua cozinha segura.



Garantia de 12 Meses.*



CARACTERÍSTICAS

SKU	Descrição	Voltagem	Modelo	Caixa	Cód. de Barras	EMP.	Peso BRU.	Peso LIQ.	CxLxA mm	M³	QTD.	Potência	Freq.
14446	MICRO-ONDAS AMICO2BN-01 BRANCO 32L 1400W 127V AGRATTO	127V	AMICO2BN-01	UN	7898461976704	8	15,020Kg	13,055Kg	565x440x324	0,0805	1	1400W	60Hz
14447	MICRO-ONDAS AMICO2BN-02 BRANCO 32L 1400W 220V AGRATTO	220V	AMICO2BN-02	UN	7898461976711	8	15,020Kg	13,055Kg	565x440x324	0,0805	1	1400W	60Hz

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, a modificações técnicas que julgar conveniente | Pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±5% | *De acordo c/ garantia do manual de instruções | Produto Nacional



AGRATTO

agratto.com.br



SANDUICHEIRA E GRILL BLACK



Sanduíches deliciosos.

AGRATTO

o seu dia melhor

SA 01 - SA 02



Todas as imagens desta ficha são meramente ilustrativas.

SANDUICHEIRA E GRILL BLACK

CERTIFICADO



-- INMETRO --

---- FÁCIL ----



-- DE USAR --

FÁCIL DE



--- LIMPAR ---



Descrição

Lanches deliciosos com praticidade e rapidez. Perfeita para prepara um lanche ou bom grelhado.

Benefícios

• Chapas estilo grill

Você pode preparar vários tipos de sanduíches, ou mesmo grelhar carnes leves.

• Fácil de limpar

As chapas possuem camada antiaderente, facilitando na hora de retirar os alimentos e de limpar.

• Black Piano

Cor com acabamento em black piano.

Características

Modelos

SA 01 - SA 02

Voltagem

127V - 220V

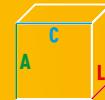
Potência

750W

Frequência

60Hz

Medidas



CxLxA (mm)
235 x 235 x 90



Certificação

Segurança



DCP 0000

Compulsório



INMETRO

DADOS LOGÍSTICOS

SKU	DESCRIÇÃO	VOLTAGEM	MODELO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS	EMP.	PESO BRU.	PESO LÍQ.	CxLxA - mm	M³	QTD.
4182	SANDUICHEIRA AGRATTO BLACK SA 01 127V 750W	127V	SA 01	UN	7898461965258	6	1,200 Kg	1,100 Kg	250x100x235	0,00587	1
				MTR	7898461965255	6	10,300 Kg	8,800 Kg	490x260x405	0,05159	8
4183	SANDUICHEIRA AGRATTO BLACK SA 02 220V 750W	220V	SA 02	UN	7898461965265	6	1,200Kg	1,100 Kg	250x100x235	0,00587	1
				MTR	7898461965262	6	10,300 Kg	8,800 Kg	490x260x405	0,05159	8

DADOS TÉCNICOS

POTÊNCIA
750W
750W

DADOS FISCAIS

Garantia	Origem
12 meses	Import.
12 meses	Import.

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, as modificações técnicas que julgar conveniente. | Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±3%.

AGRATTO

o seu dia melhor

CAFETEIRA **INOX THERMO**



Seu café quente por muito mais tempo.

AGRATTO

o seu dia melhor

807
CET25-01
CET25-02



Todas as imagens desta ficha são meramente ilustrativas.

CAFETEIRA INOX THERMO

CERTIFICADO
-- INMETRO --

--- JARRA ---
-- TÉRMICA --

---- FÁCIL ----
-- DE USAR --



Descrição

A Cafeteira Elétrica Inox Thermo Agratto prepara seu café e o deixa quente por muito mais tempo com sua jarra térmica de aço inoxidável.

Benefícios

• Jarra Térmica

A jarra em aço inoxidável é térmica e mantém o café aquecido por muito mais tempo.

• Para 25 xícaras de café

Prepara até 25 xícaras de café.

• Base de Aquecimento

Base que mantém o café aquecido.

• Conjunto para cafeteira

- Filtro reutilizável.
- Suporte para filtro.
- Colher medida.

Características

Modelos	CET 25-01 CET 25-02
Voltagem	127V 220V
Potência	820W / 700W
Frequência	60Hz

Medidas

CxLxA (mm)
275 x 180 x 205



Certificação

Segurança



Compulsório



DADOS LOGÍSTICOS

SKU	DESCRIÇÃO	VOLTAGEM	MODELO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS	EMP.	PESO BRU.	PESO LÍQ.	CxLxA - mm	M³	QTD.
6051	CAFETEIRA ELÉTRICA AGRATTO THERMO 25X CET25-01 127V	127V	CET25-01	UN	7898461966538	6	2,084 Kg	1,857 Kg	275x200x320	0,0176	1
				MTR	1 7898461966535	6	12,900 Kg	10,614 Kg	605x560x335	0,11349	6
6052	CAFETEIRA ELÉTRICA AGRATTO THERMO 25X CET25-02 220V	220V	CET25-02	UN	7898461966545	6	1,989 Kg	1,857 Kg	275x200x320	0,0176	1
				MTR	1 7898461966542	6	12,900 Kg	10,614 Kg	605x560x335	0,11349	6

DADOS TÉCNICOS

POTÊNCIA
820W
700W

DADOS FISCAIS

Garantia	Origem
12 meses	Import.
12 meses	Import.

A Agratto reserva-se o direito de proceder, sem prévio aviso, as modificações técnicas que julgar conveniente. | Os pesos e medidas dos produtos e embalagens podem ter variação de ±8%.

AGRATTO

o seu dia melhor

absorvida pelo pó de café.

9. Sempre tirar o plugue da tomada elétrica quando a cafeteira não estiver sendo usada.

10. Para manter o café quente por mais tempo, no modelo CET25, retire a jarra da base após finalizar o preparo do café.

11. Para servir café no modelo CET25, pressione a lingueta da tampa.

• PARTES E PEÇAS •

- 01 - Filtro permanente removível
- 02 - Porta filtro
- 03 - Tampa do reservatório
- 04 - Colher medidora
- 05 - Dosador de água
- 06 - Reservatório de água
- 07 - Medidor do nível de água
- 08 - Corpo do produto
- 09 - Plugue de energia
- 10 - Botão Liga/Desliga
- 11 - Jarra*
- 12 - Prato de aquecimento



• CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS •

Modelo	Tensão	Potênc.	Freque.	Capac.
CET25 - 01	127V	820W	60 Hz	25 XÍC.
CET25 - 02	220V	700W	60 Hz	25 XÍC.
CEV15 - 01	127V	640W	60 Hz	15 XÍC.
CEV15 - 02	220V	550W	60 Hz	15 XÍC.
CEV30 - 01	127V	820W	60 Hz	30 XÍC.
CEV30 - 02	220V	700W	60 Hz	30 XÍC.

• TERMO DE GARANTIA •

1. AGRATTO é uma marca da VENTISOL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A., assegura aos seus consumidores a garantia legal de 90 (noventa) dias, mais a garantia contratual de 270 (duzentos e setenta) dias em seus produtos, a contar da data da compra conforme Nota Fiscal, atendendo ao código de defesa do consumidor. A

garantia abrange defeitos de fabricação do produto.

Componentes e Acessórios*, a garantia é legal de 90 dias, dentro das condições ressalvadas neste termo, item 4 (quatro), sempre acompanhada de Nota fiscal. As peças substituídas ou consertadas, durante o período de garantia, terão o prazo de garantia de 90 dias.

GARANTIA AGRATTO.

2. Entende-se por garantia o reparo gratuito do aparelho e a reposição de peças originais que apresentem defeito técnico de fabricação, de acordo com o parecer do Assistente Técnico Autorizado AGRATTO. Tal garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de compra, com descrição do produto. É imprescindível, para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado no parágrafo 1.

3. As despesas de retirada, instalação e reinstalação do aparelho, embalagens e transporte até a Assistência Técnica Autorizada AGRATTO correrão por conta e risco do cliente usuário.

4. Fica automaticamente cancelada a garantia se vier a ocorrer qualquer das condições abaixo:

- Danos provocados por acidentes, tais como: queda, descarga elétrica, inundação, desabamento ou incêndio;
- Danos provocados por umidade, exposição excessiva à luz solar, salinidade ou gordura;
- Uso em desacordo com as informações deste manual de instruções, defeito decorrente do uso;
- Por ter sido ligado em tensão elétrica incorreta ou excessiva ou sujeito a excessivas oscilações de tensão da rede elétrica;
- Ajuste interno ou conserto feito por pessoa não credenciada pela AGRATTO, ou se for verificado sinal de violação de suas características originais;
- Se a Nota Fiscal de compra apresentar rasuras e/ou adulterações.

Garantia não cobre:

- Troca do produto, tendo condições de sanar os defeitos reclamados em garantia com a troca de peças;
- Limpeza ou manutenção;
- Peças e acessórios sujeito à quebra, como aqueles fabricados em material plástico ou vidro;
- Atendimentos domiciliares, esta é uma garantia de

balcão e, portanto, o consumidor deverá levar o produto até a assistência técnica autorizada;

• Danos sofridos pelo produto durante o transporte por terceiro, contratado pelo reclamante da garantia;

• Por condições impróprias a sensibilidade do aparelho;

• IMPORTANTE •

• Guarde sua Nota Fiscal, pois ela é parte integrante deste Termo de Garantia.

• Para obter informações sobre nossa rede de assistentes autorizados e última revisão deste, reporte-se ao site: www.agratto.com.br.

• Não encontrando um Assistente Técnico Autorizado AGRATTO em sua região, reporte-se ao Sac através do email sac@agratto.com.br

* Filtro permanente, porta filtro, colher medidora e jarra.

AGRATTO

Importado e Distribuído por:
VENTISOL IND. E COMERCIO S/A.

CNPJ: 01.763.720/0001-71

Serv. José Tcholanak, 07 - Aririú

Palhoça | SC | CEP: 88.135-541

Tel./Fax: 48 2107 9500 | sac@agratto.com.br

www.agratto.com.br

20230725

MANUAL DO USUÁRIO CAFETEIRA ELÉTRICA

MODELOS

25 XÍCARAS: CET25 - 01 | CET25 - 02

15 XÍCARAS: CEV15 - 01 | CEV15 - 02

30 XÍCARAS: CEV30 - 01 | CEV30 - 02



AGRATTO

Todas as imagens são meramente ilustrativas.

Seja bem vindo à Agratto.

Estamos muito felizes por você adquirir a **CAFETEIRA ELÉTRICA AGRATTO**, você irá conhecer alguns benefícios que só os produtos Agratto podem lhe oferecer.

- O correto funcionamento de seu produto depende da leitura deste manual de instruções.
- Verifique se o seu produto corresponde com o da embalagem ou se não há alguma peça faltando.
- Antes de instalar ou utilizar este produto leia com atenção os Cuidados Especiais para sua Segurança.
- Se necessitar de manutenção, procure um profissional especializado verificando com nosso SAC.
- Ao limpar ou realizar manutenção, desconecte o aparelho da rede elétrica para evitar acidentes.
- Confirme se a tensão (voltagem) da sua rede elétrica é a mesma do aparelho.
- Verifique se este manual é compatível com a versão mais atualizada em nosso site, na página do produto.

• CUIDADOS PARA SUA SEGURANÇA •

1. Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem selecionada é compatível com sua rede elétrica.
2. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
3. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
4. Antes de qualquer utilização limpe o aparelho com um pano suave para remover partículas de poeira que possam estar no mesmo.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo agente de serviço do fabricante ou por técnicos qualificados, afim de evitar situações de riscos.
6. Não utilize o produto sobre superfícies empoçadas de líquidos ou próximo a produtos inflamáveis.
7. Não utilize o produto após uma queda ou se apresentar algum tipo de mau funcionamento. A queda pode ter provocado danos internos no produto que poderão afetar o funcionamento ou a sua segurança pessoal. Leve-o a um Serviço Autorizado VENTISOL |

AGRATTO para ser examinado antes de voltar a usá-lo.

8. Mantenha o seu aparelho desconectado da rede elétrica quando o mesmo não estiver sendo utilizado.
9. Não deixe o fio elétrico pendurado para fora da mesa ou balcão ou tocar superfície quente, para não danificar a isolação do fio e causar problemas técnicos e acidentes.
10. Nunca transporte e nem retire o produto pelo fio elétrico, para não afetar o bom funcionamento do produto e evitar eventuais acidentes.
11. O uso de peças ou acessórios, principalmente o fio elétrico, que não sejam originais de fábrica, pode prejudicar o funcionamento do produto e lhe causar danos técnicos e risco de acidentes ao usuário, além de resultar na perda da garantia contratual.
12. Ao ligar ou desligar o plugue da tomada, certifique-se de que os seus dedos não estão em contato com os terminais para evitar choque elétrico.
13. Em qualquer caso de anormalidade de funcionamento, o aparelho deverá ser imediatamente desconectado da rede elétrica e deve ser consultada a Assistência Técnica de sua região.
14. Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, assegure-se de que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica.
15. Não jogue fora este Manual de Instruções. Guarde-o para eventuais consultas.

Este produto foi desenvolvido para uso doméstico e interno, não para uso comercial.

• INFORMAÇÕES IMPORTANTES •

1. Este produto é de uso exclusivamente doméstico.
2. Este aparelho necessita de uma tomada exclusiva, não plugue qualquer outro aparelho na mesma tomada enquanto a cafeteira estiver ligada.
3. Este aparelho, quando ligado, necessita de constante supervisão, não deixe ao aparelho ligado sem a supervisão de uma pessoa responsável.
4. Sempre posicione o aparelho em locais planos, para sua segurança, jamais ligue-o em superfícies inclinadas.
5. Para evitar queimaduras sempre manuseie sua jarra pela alça. Nunca mova o corpo do produto antes de mesmo esfriar completamente.
6. Para sua segurança, jamais mergulhe o corpo do

- produto ou cabo de energia em qualquer líquido. Para limpar o produto utilize um pano levemente umedecido.
7. Tenha cuidado com o cabo de força, não deixe o produto pendurado, não deixe que entre em contato com superfícies quentes ou objetos afiados.
8. Não ligue o produto sem que o mesmo esteja com água em seu reservatório.
9. Este aparelho foi desenvolvido apenas para esquentar água e preparar café em pó. Não coloque qualquer outro tipo de líquidos ou sólidos nos reservatórios.
10. Para sua segurança não tente utilizar nenhuma peça desse produto em outro que não seja o mesmo modelo.
11. O produto deve estar desligado antes de movê-lo.
12. Não coloque o aparelho encostado na parede ou em outros aparelhos. Mantenha, ao menos 10 cm de distância para outros objetos.
13. Não colocar o aparelho perto, ou em cima, de bocas (queimadores) a gás ou elétricas, ou perto de fornos.
14. Não utilize a jarra diretamente em outras fontes de calor (exemplo: queimadores de fogões e microondas).
15. Não mova o aparelho em funcionamento.
16. Não permita o contato das mãos com a jarra do aparelho enquanto este permanecer ligado.
17. Nunca incline o aparelho durante o uso. Se isso acontecer, a jarra poderá derramar café, o que pode ocasionar queimaduras com a água quente;
18. Limpe o aparelho após sua utilização, conforme as instruções deste manual.

O corpo do produto deverá ser limpo apenas com um pano umedecido. Nunca submerja o mesmo em água ou em outro líquido.

Não abra o reservatório enquanto a cafeteira estiver em funcionamento. Risco de Queimadura.

• LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO •

1. Desconecte o plugue da tomada e aguarde até que a cafeteira esteja totalmente resfriada.
2. Mantenha o produto limpo para operar corretamente.
3. O cordão elétrico não deve ser torcido, puxado ou enrolado ao redor do aparelho.
4. Quando fora de uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.
5. Sempre desconecte o plugue da tomada antes de

iniciar a limpeza.

810

6. Passe um pano macio, levemente umedecido, sobre a superfície externa do aparelho para remover manchas.
7. Poderão se formar pequenas gotas de água na área acima do compartimento para filtro e pingar na base do aparelho durante o preparo do café. Para controlar o gotejamento, deve-se enxugar a área com um tecido limpo e seco depois de utilizar o aparelho.
8. Lave a jarra com água e detergente neutro.
9. Seque todas as partes com um pano macio ou papel toalha e guarde o produto.
10. Recoloque todos os componentes e deixe o aparelho pronto para a próxima utilização.

• ANTES DO USO •

1. Lave todas as peças desmontáveis com água morna e detergente neutro, e seque antes da primeira utilização.
2. Se necessário, passe um pano levemente umedecido e enxugue bem. Limpe também a placa de aquecimento.
3. Encha o reservatório com água até o nível MÁX.
5. Faça a cafeteira funcionar várias vezes sem pó de café e jogue a água fora antes do primeiro uso com o pó.

• INSTRUÇÕES DE USO •

1. Abrir a tampa do reservatório de água, colocar a quantidade de água de acordo com o número de xícaras desejado. O nível de água não deverá ultrapassar a marca "MAX". Em seguida, ajustar o porta filtro na cafeteira.
2. Coloque o filtro permanente ou um filtro descartável no porta filtro.
3. Adicione café no filtro e feche a tampa do reservatório.
4. Coloque a jarra térmica na base, verificar se o cortapingo ficou bem encaixado na parte superior da jarra.
5. Ligar o plugue na tomada elétrica.
6. Pressionar o botão Liga/Desliga, o indicador luminoso irá acender. A cafeteira deverá começar a aquecer.
7. Pode-se retirar a jarra e servir café assim que a cafeteira terminar de preparar o café (cerca de um minuto depois do café parar de escorrer). O café deverá parar de escorrer da cafeteira automaticamente. Mas o tempo desta operação não poderá exceder a 30 segundos.
8. A quantidade de café preparado será menor que a quantidade de água colocada já que uma parte da água é

Britânia - BCR15B



Marca	Britânia
Referência	37502009-220
Modelo	BCR15B
Capacidade de Roupa Molhada	15KG
Capacidade de Roupa Seca	5KG
Potência	170W
Tipo de Abertura	Superior
Recursos	Timer, Desligamento Automático
Características	Abertura do Cesto Extragrande, Grade de Proteção, Porta-cordão, Sistema de segurança
Tipo de Painel	Mecânico
Material do Cesto	Inox
Eficiência Energética	B
Voltagem	220V
Tipo de Tomada	10A
Recomendações de Uso	Não ultrapasse a capacidade de roupas permitida.

	Enxague bem as peças antes de colocá-las dentro da centrífuga. Distribua as peças por igual dentro do equipamento para uma secagem efetiva.
Material	Plástico e Inox
Cor	Branco
Certificado de Homologação do Inmetro Número	006271/2017
Peso do produto	6,9kg
Peso do Produto com Embalagem	8,3kg
Dimensões do Produto	- Largura: 43,5cm - Altura: 79cm - Profundidade: 43cm
Dimensões do Produto com Embalagem	- Largura: 43,5cm - Altura: 80cm - Profundidade: 43,5cm



ENCERADEIRA PROFISSIONAL- INDUSTRIAL CL350MM

Ref.: LO8994

COMPRA SEGURA

A enceradeira profissional-industrial é indicada para pisos com área superiores a 140 m², onde o sistema manual, como vassoura ou esfregão, além de demorado, não conseguem atingir um padrão de limpeza que a enceradeira possibilita, limpando mais profundamente.

Descrição

Enceradeira Profissional-Industrial CL350MM

A enceradeira profissional-industrial é indicada para pisos com área superiores a 140 m², onde o sistema manual, como vassoura ou esfregão, além de demorado, não conseguem atingir um padrão de limpeza que a enceradeira possibilita, limpando mais profundamente.

Cabo em aço com pintura eletrostática, caixa de ligação em plástico termo-resistente, alavancas de acionamento em plástico ABS. Motores bivolt monofásicos enrolados a cobre, superdimensionados para cada modelo. Sistema único de câmara de transmissão por engrenagens helicoidais de nylon tecnew com lubrificação permanente.

Tensão: 110 V ou 220 V

Capacidade operacional: 1.500 m²

Peso: 30 kg

Dimensões (diâmetro x altura): 350 x 1100 mm

Rotação da escova: 175 rpm

Escova: 350 mm

Comprimento do fio: 12 m

ACESSÓRIOS:

1 escova de nylon para lavar

1 suporte p/ discos de fibra

Consul

MANUAL DO CONSUMIDOR



FORNO ELÉTRICO

Obrigada por escolher um produto Consul!

Só a marca mais Bem Pensada pode oferecer tanta praticidade e um design moderno para sua cozinha.

A presença da Consul em todo o Brasil é a prova da nossa preocupação em respeitar e atender bem os nossos consumidores. E não foi diferente ao desenvolvermos este Forno Elétrico da Consul. Pensamos em cada detalhe para garantir soluções bem pensadas e tornar sua vida ainda mais fácil e descomplicada.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

Este Manual o ajudará a esclarecer suas dúvidas e conhecer melhor todos os benefícios que só um Consul pode oferecer. No caso de maiores dúvidas você pode contar também com a Rede de Serviços Consul.

Observação: Para facilitar o atendimento, verifique o modelo do produto na etiqueta do cordão de alimentação ou na etiqueta de identificação frontal do seu Forno.



Índice

1. Segurança	04
1.1 Instruções importantes de segurança	04
1.2 Itens de segurança	05
1.3 Dicas importantes	05
2. Instalando seu Forno	07
2.1 Local e nicho de instalação	07
2.1.1 Local da tomada	09
2.2 Instalação elétrica e fixação do produto	09
2.2.1 Requisitos de instalação elétrica	09
2.2.2 Como fazer a instalação elétrica e fixação do produto	10
3. Conhecendo seu Forno	11
3.1 Peças e características	11
3.2 Acessórios	12
3.3 Antes de usar o Forno	12
4. Usando seu Forno	13
4.1 Descrição do painel de controle	13
4.2 Utilizando as funções de assamento do seu Forno	13
4.3 Conhecendo as funções de assamento	14
4.4 Tabela de indicações de preparo	15
5. Dicas de operação	16
5.1 Dicas de uso	16
6. Limpeza e manutenção	17
6.1 Dicas especiais	17
6.2 Trocando a lâmpada do Forno	18
7. Especificações Técnicas	19
8. Como resolver problemas	20
9. Termo de garantia	21

Seção

1

Segurança

1.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



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 "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

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

⚠ ADVERTÊNCIA

Existe o 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.

1.2 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
 - Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
 - Não use adaptadores ou T's.
 - Não use extensões.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
 - Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

1.3 DICAS IMPORTANTES

- Seu produto requer uma instalação especializada e deve ser realizada, preferencialmente, pela Rede de Serviços Autorizada CONSUL. No entanto, esta instalação não é gratuita e as despesas decorrentes e consequentes de falhas na instalação (de peças que não pertençam ao aparelho), quando realizada por um recurso não capacitado pelo fabricante, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
 - A não observação das especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto poderá invalidar a sua garantia.
 - Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
 - A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
 - Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
 - Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
 - Este aparelho não se destina a 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 a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
 - Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
 - Não use o Forno para aquecer o ambiente.
 - Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
 - Não use artigos de vestuário frouxos, dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o Forno, pois eles podem incendiar.
 - Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui uma abertura na parte superior para saída de ar quente e a sua obstrução pode causar danos ao produto.

- Durante o uso, a porta do Forno deve permanecer fechada.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno.
- Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

• **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.

- Durante e após o uso não toque nas superfícies internas do Forno, não deixe roupas e outros materiais inflamáveis em contato com elas, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.

• **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

- É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.
- Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu Forno.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Consul, e serão cobrados após o período de garantia.

• **ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

• **IMPORTANTE:** Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com funções que acionem o elemento de aquecimento elétrico superior. Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no elemento superior vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor, há o risco da ocorrência de queimaduras.

Seção
2

Instalando seu Forno

2.1 LOCAL E NICHOS DE INSTALAÇÃO

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95°C).
- Assegure-se que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.
- As medidas dos móveis apresentadas neste manual são referentes apenas para a instalação do Forno Elétrico Consul. Para dimensões adicionais (Micro-ondas e Cooktop), consultar os manuais dos respectivos eletrodomésticos.

Dimensões do nicho de instalação

- É necessário deixar um furo na lateral do móvel de 80 mm de diâmetro para que o cabo de alimentação do produto seja colocado para fora do nicho de instalação.
- As figuras a seguir mostram as dimensões (em milímetros) necessárias para a instalação do seu Forno em três opções: em torre, em bancada e abaixo de um cooktop.

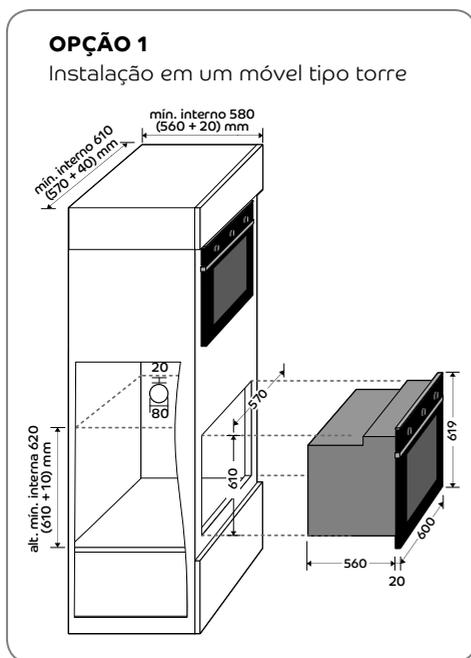


figura 1

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 620 mm, sendo 610 mm a altura do forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.

Profundidade: 580 mm, sendo 560 a profundidade do forno + 20 mm, para que a parte traseira do forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

Consul

OPÇÃO 2

Instalação abaixo de um cooktop.

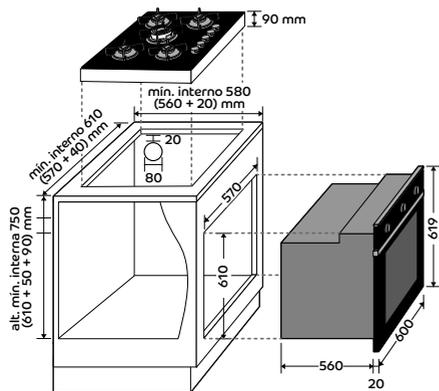


figura 2

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 750mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 50 mm de distância entre o topo do Forno e o fundo do cooktop + 90 mm, sendo esta a altura da caixa inferior do cooktop.

Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

NOTA: A medida do cooktop é referente a produtos das marcas Consul e Brastemp, para demais marcas, consultar seus respectivos manuais.

ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

OPÇÃO 3

Instalação abaixo de uma bancada.

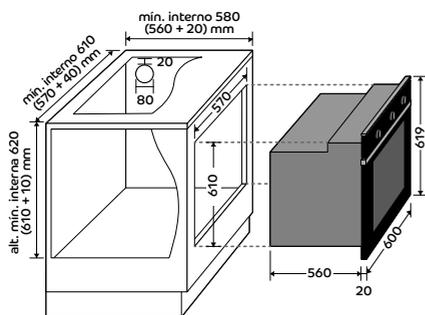


figura 3

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.

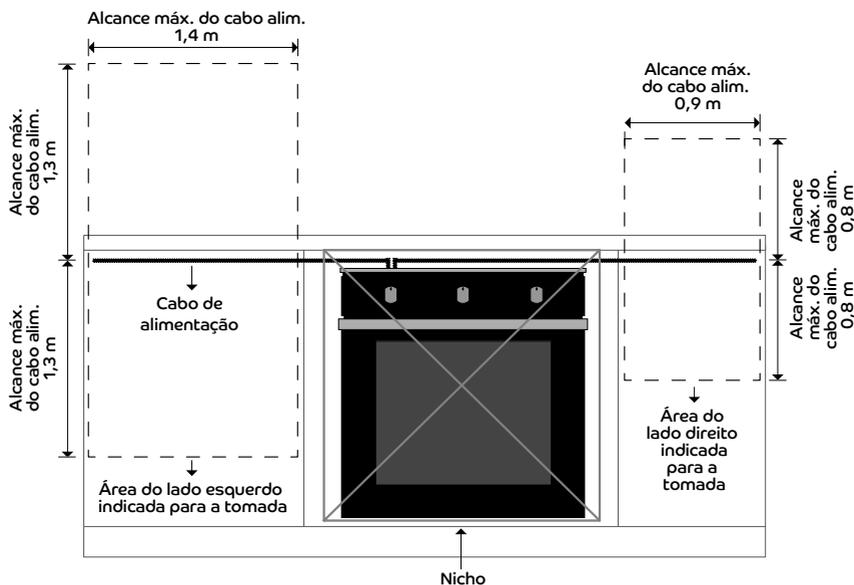
Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

NOTA: Após a instalação do produto, a forma construtiva do móvel não deve permitir acesso nas laterais e na parte traseira do Forno (com exceção do furo lateral).

2.1.2 LOCAL DA TOMADA

No momento da fabricação do nicho do produto, fique atento ao local da tomada. Ela deve estar em perfeito estado, ser exclusiva para ligar o seu Forno, estar acessível após a instalação e fora do nicho. A figura abaixo indica os locais apropriados para a sua posição.



2.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

2.2.1 REQUISITOS DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico



Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

Consul

- A instalação elétrica da tomada onde o seu forno será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 10 ampères.
- Este produto possui uma potência de 1870 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
- A posição do ponto de conexão elétrica não deve interferir no embutimento do Forno.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

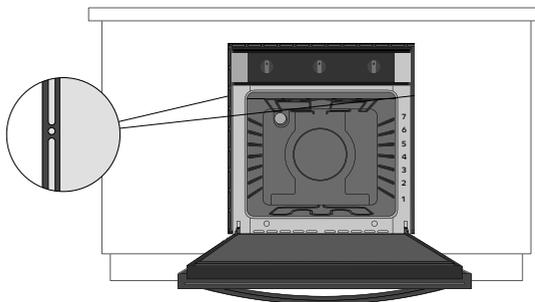
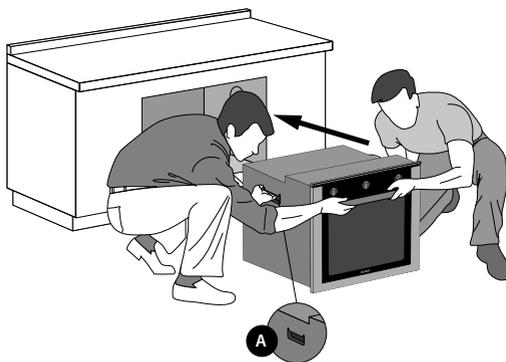
NOTA: O plugue do cabo de alimentação do seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Consul, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.

ATENÇÃO: Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade da NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

2.2.2 COMO FAZER A INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

1. Passe o cabo de alimentação pelo furo lateral do nicho.
2. Levante seu forno utilizando as abas laterais e o puxador e encaixe-o no nicho.
3. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado e que estará acessível após a fixação do produto.
4. Plugue o cabo de alimentação na tomada e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal. Não utilize tomadas múltiplas e extensões.
5. Fixe o forno na região frontal no gabinete/nicho usando os parafusos fornecidos com o auxílio de uma chave Philips.

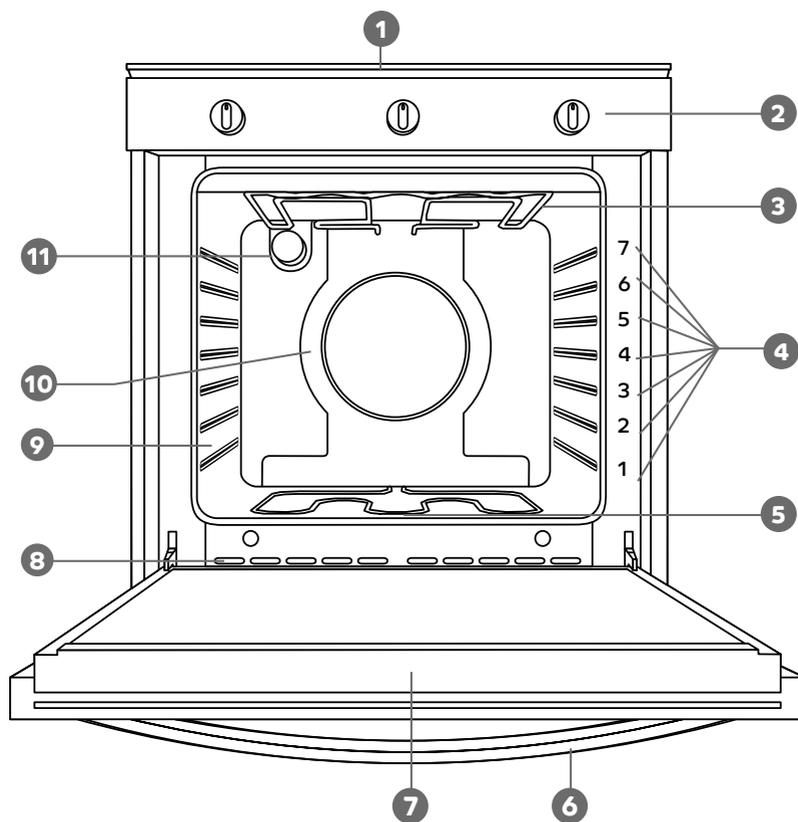


Seção

3

Conhecendo seu Forno

3.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

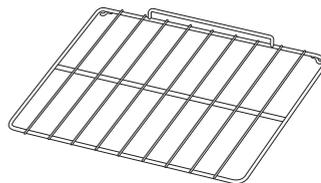


- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Saída de ar | 6 Puxador |
| 2 Painel de controle | 7 Porta |
| 3 Resistência superior/grill | 8 Entradas de ar |
| 4 Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do Forno) | 9 Cavidade com revestimento Cleartec |
| 5 Resistência inferior (não visível) | 10 Parede traseira |
| | 11 Lâmpada |

3.2 ACESSÓRIOS

PRATELEIRAS:

A prateleira serve como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento. O produto vem acompanhado de 2 prateleiras.



Retirar a prateleira

Empurre-a até o fundo da cavidade (1), levante a parte de trás da prateleira (2) até que a trava fique entre os níveis, puxe-a para frente retirando-a do forno (figura 1).

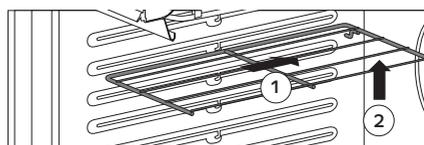


figura 1

Inserir a prateleira

Verifique se a posição dos encaixes estão voltados para dentro do Forno e para baixo (figura 2).

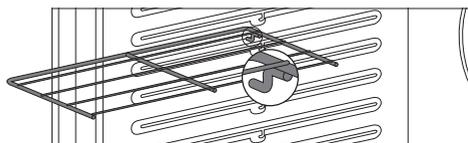


figura 2

Empurre-a entre os níveis (figura 3) até o fundo da cavidade e solte-a.

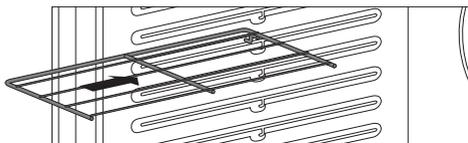


figura 3

3.3 ANTES DE USAR O FORNO

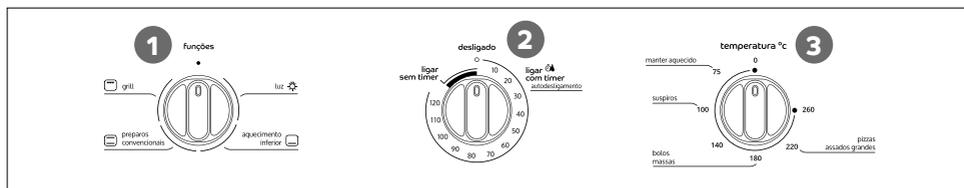
- Remova todos os adesivos da frente do forno, bem como proteções de papelão e filme plástico (botões, puxador, etc.). Também deve-se retirar quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, **exceto as etiquetas de identificação frontal e lateral, se remover as mesmas, a garantia do seu produto poderá ser invalidada.**
- Em seguida, aqueça o Forno até 200°C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta para fazer isto.

Seção

4

Usando seu Forno

4.1 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE

**1. Seletor de função:**

Seleciona a configuração das resistências elétricas de aquecimento que irão ser utilizadas no preparo do alimento.

2. Timer:

Emite sinal sonoro e desliga o produto. Caso queira que o Timer não desligue o produto, selecione a opção "ligar sem timer". Se o Timer estiver na posição 0 o produto não ligará.

3. Controle de temperatura:

Seleciona a temperatura de dentro do Forno.

4.2 UTILIZANDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO DO SEU FORNO

1. Posicione a prateleira de acordo com as instruções indicadas no item 4.4 da pág. 15 ou da porta do seu Forno.
2. Gire o botão Seletor de Função (1), no sentido horário até a opção desejada.
3. Gire o botão do Timer (2) até a posição de 120' e retorne-o até a posição do tempo desejado para o assamento; ou selecione "ligar sem timer", girando-o para a esquerda. Ao final do tempo programado o Timer irá emitir um sinal sonoro e desligará o produto.

ATENÇÃO: Seu produto NÃO funciona se não for ajustado o timer. Escolha um tempo ou "ligar sem timer".

5. Gire o botão "Controle de Temperatura" (3) no sentido anti-horário até a temperatura desejada para ligar o seu produto.

ATENÇÃO: O produto só será ligado quando os três botões estiverem ajustados, caso contrário, o produto não ligará.

6. Se o timer estiver na posição "ligar sem timer" ou se o assamento estiver finalizado antes do tempo previsto, gire todos os botões para a posição zero e o produto será desligado.

Dica de uso: para um melhor resultado pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

NOTA: Assim que o botão de "Seletor de função" for selecionado a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento.

4.3 CONHECENDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO



Aquecimento Inferior

Esta função habilita apenas a resistência inferior (não visível). É indicada para o preparo de alimentos delicados como bolo, sem prejudicar o ponto de cozimento e qualidade da massa.

O uso de assadeiras de alumínio é recomendado. Utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira, como as posições 1 ou 2 (contando de baixo para cima).

Indica-se também para preparos que necessitem de aquecimento concentrado em sua base.

Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.



Preparos convencionais

Esta função habilita as resistências superior e inferior. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos de um modo geral. Pode ser utilizada tanto para assados grandes, como pedaços de carne e frango, como para peixes, tortas, pães e massas.

Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do término do cozimento. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é extremamente recomendado para amenizar a diferença de cozimento entre a base e a superfície do bolo.

Utilize os diferentes níveis de prateleira disponíveis para balancear a quantidade de calor entre a base e a superfície do alimento. Assim, quanto mais para cima, mais calor na superfície e menos na base. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

Dica:

Esta função pode ser utilizada para preparar dois pratos ao mesmo tempo, contanto que sejam alimentos onde não se espera crescimento de massa (ex. fermentados). Neste caso é necessário supervisão do forno, pois o alimento que estiver mais próximo da resistência superior irá dourar com facilidade.

ATENÇÃO: os dois pratos não ficarão prontos no mesmo tempo, retire-os do forno assim que julgar necessário, ou, se preferir, inverta as posições durante o preparo.

Opção: Uma ótima opção é preparar pedaços de frango (prateleira nível 2) e uma lasanha (prateleira nível 5). Recomenda-se utilizar papel alumínio na lasanha para que cozinhe com qualidade, antes de gratinar.

Consul



Grill

Esta função aciona apenas a resistência superior chamada de Grill. É indicada para finalização de preparos, como por exemplo, dourar tortas e gratinar massas, e também para o preparo de bruschettas e torradas. Neste último caso utilize preferencialmente os níveis de prateleira 5 ou 6. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

Se optar por grelhar carnes de baixa espessura utilizando esta função como bisteca suína, filés de frango e hambúrgueres utilize o nível 4 de prateleira do seu forno (contando de baixo para cima).

Dica:

Quanto mais perto da resistência superior, mais rápido o alimento doura. Afaste-o para baixo, diminua a temperatura da função e aumente o tempo de cozimento para que o preparo atinja o ponto de "bem passado" sem ter o douramento excessivo.

4.4 TABELA DE INDICAÇÕES DE PREPARO

Preaquecer 10 min	Torradas	Gratinar	Hamburger	Massas	Pão de queijo	Bolo	Suspiros	Manter aquecido	Assados grandes	Pizza
Função										
Prateleira	5-6	2-3	4	2	2	2	2	2	2	1-2
Temperatura °C	260 °C	260 °C	220 °C	200 °C	200 °C	180 °C	100 °C	75 °C	220 °C	220 °C
Tempo (min) min.	10	5-10	40-50	50-60	25-30	30-40	60-90	30-60	60-90	10-20
Quantidade kg	-	-	1kg	-	-	-	-	-	2kg	-

MATERIAL CARACTERÍSTICA

Alumínio

Reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).

Antiaderente (escuro)

Absorve o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). Geralmente, é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.

Vidro refratário

Apresentam superfície transparente que facilita a visualização do alimento e podem ser levados diretamente à mesa para servir, agregando praticidade.

5.1 DICAS DE USO

Para obter um melhor aproveitamento do seu Forno e resultado de assamento siga algumas dicas:

- **Preaquecimento:** Preequeça o seu Forno na temperatura desejada por 10 minutos, antes de colocar o alimento. Após este tempo, coloque o prato desejado no Forno e ajuste para a temperatura ideal para o assamento.
- **Níveis de Prateleira:** Seu Forno possui duas prateleiras que podem ser encaixadas em diferentes posições, conforme sua necessidade.
- Antes de ligar o Forno ajuste a posição de acordo com o alimento que será preparado.
- Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base do Forno.
- Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que permita circulação do calor por todo o alimento, para isso coloque-a centralizada na prateleira.

⚠ 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.

6.1 DICAS ESPECIAIS

- 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.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do Forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra de vidro.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.
- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas.
- Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.
- Nunca utilize produtos inflamáveis para limpar o Forno.
- Caso haja derramamento de gordura no interior do Forno, espere o produto resfriar e limpe a região com uma esponja macia e detergente líquido. Passe um pano úmido para remover eventuais restos de detergente ou cinza.

6.2 TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

⚠ ADVERTÊNCIA**Risco de Choque Elétrico**

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o pino de conexão terra.

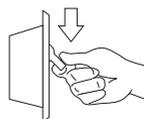
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.

Não use adaptadores ou T's.

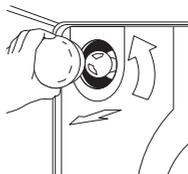
Não use extensões.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

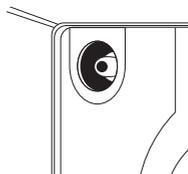
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



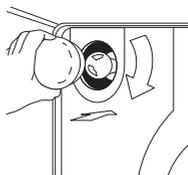
2. Remova a cobertura de vidro da lâmpada, na parte de trás do Forno, girando-a em sentido anti-horário.



3. Puxe a lâmpada para removê-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 25 W. (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano) – Tipo halógenas G9.



4. Volte a colocar a cobertura de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário. A cobertura precisa ser colocada corretamente, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas do Forno.



5. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

MODELO	COB84
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	600 x 580 x 619
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	670 x 675 x 700
Peso sem embalagem (kg)	27
Peso com embalagem (kg)	30
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	1870
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	8,3
Chave disjuntora recomendada (A)	10
Volume do Forno (L)	84
Volume líquido (L)	78
Lâmpada (W)	25

SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O Forno não funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Se há falta de energia elétrica. • Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou. • Se você não ajustou corretamente os botões de controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando. • Se o Timer não está na posição "0". • Se um dos 3 botões não está na posição "0".
Os resultados culinários não são os que você esperava	<ul style="list-style-type: none"> • Se o Forno não está nivelado (veja a Seção de Instalação do seu produto). • Se temperatura, posição de prateleira e função de assamento não estão adequados. • Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas). • Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados. • Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5 cm. • Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.
A lâmpada não acende	<ul style="list-style-type: none"> • Se a lâmpada está queimada. • Se a lâmpada não está bem encaixada. • Se o botão "Seletor de Função" está na posição desligado.

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

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Consul, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:

Categoria	Componentes
Fornos	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempes, Vidros, Pés, Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

As garantias legal e/ou contratual 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, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do 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 contratual 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, pressão de água, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido da-

nificados 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 inundaçã, etc. NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCACIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL). No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados, etc.) e/ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
 - Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

Consul

- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Consul, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. **ATENÇÃO:** para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

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) 3003-0099

Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

**A Consul está a sua disposição para tirar qualquer dúvida,
ouvir sua crítica ou sugestão.**

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

Acessar o site **www.consul.com.br/atendimento**, através de seu computador ou smartphone.



Decodificar o **QR Code** ao lado:

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para **(11) 3003-0777** (capitais e regiões metropolitanas)
ou **0800-970-0777** (demais localidades).

Ou acesse o nosso site:

www.consul.com.br



Whirlpool S.A - Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675 Jardim Santa Emília
São Paulo / SP – CEP 04183-901 – Caixa Postal 5171

W11368587 - rev. C - 05/24

Consul

Forno de embutir elétrico Consul 84 litros prata com Grill e Timer Autodesligamento - COB84AR





Menu Controle Fácil

Te ajuda a ajustar a temperatura, função e nível de prateleira ideais para cada tipo de preparo

	Preaquecer 10 min	Torradas	Gratinar	Hamburger	Massas	Pão de queijo	Bolo	Suspiros
Função								
Prateleira	1	5 - 6	2 - 3	4	2	2	2	2
Temperatura	°C	260°	260°	220°	200°	200°	180°	100°
Tempo	min	10	5 - 10	40 - 50	50 - 60	25 - 30	30 - 40	60 - 90
Quantidade	kg	-	-	1kg	-	-	-	-



Maior espaço interno*:
Com 2 prateleiras e 7 níveis de
ajustes para cada tipo de receita.



Tecnologia Cleartec
Revestimento do forno que evita
acúmulo de sujeira

ELÉTRICO
Não utiliza
gás



P 58 cm

L 60 cm

A 61,9 cm



**Requer
tomada 10A**



**Requer
instalação técnica**



220V



**Funcionamento
elétrico**



Um pouco sobre **o produto**

O novo Forno elétrico de embutir Consul vem com Timer autodesligamento e Menu Controle Fácil. Agora, ficou mais fácil programar os seus preparos.

Diferenciais **Consul**



Praticidade para o seu dia a dia

Cozinhe despreocupado. Com o novo Forno elétrico de embutir Consul, você pode programar um Timer de autodesligamento para o forno desligar sozinho ao final. E com as paredes esmaltadas, limpar ficou mais fácil.



Menu Controle Fácil

Mais praticidade na hora de programar seu forno. O Menu Controle Fácil te ajuda a ajustar a temperatura, função e nível de prateleira ideais para cada tipo de preparo.



Maior capacidade do segmento¹

Aproveite um maior espaço interno com duas prateleiras e 7 níveis de ajustes para cada tipo de receita.



Timer com autodesligamento

Conte com a facilidade do Timer. Defina por quanto tempo o forno deve funcionar até desligar sozinho. Ou, se preferir, use como um despertador para o forno te avisar quando o tempo chegar ao fim.



Tecnologia que deixa seu Forno mais limpo

As paredes internas do forno são esmaltadas e lisas. Assim, fica muito mais fácil de fazer a limpeza e não deixar acumular gordura.



Grill

Dê mais crocância e finalize suas receitas com mais precisão. Com a função Grill você pode grelhar carnes, gratinar massas e legumes, e muito mais.



Atenção na hora de instalar

Este Forno possui uma potência de 1860 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase). Consulte um técnico especializado em instalações elétricas para avaliar o local da instalação. A instalação deve ser feita conforme as instruções do Manual do Produto.



Tudo que você precisa saber

Acesse o Manual do Produto mais abaixo nesta mesma página. No manual você pode conferir mais detalhes sobre instalação, dimensões do produto, funções e muito mais.

Capacidade	78 - 84 L
Tipo	Elétrico
Termostato	Sim
Alimentação	Elétrico
Potência (W)	1870
Eficiência Energética	A
Garantia do Fornecedor (mês)	12
Cor	Prata
Tipo do produto	Forno

Mais Informações A primeira instalação pode ser feita por um técnico treinado e certificado pela Consul. Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas no manual do usuário. Para medidas mais precisas, favor consultar o manual do produto.

Plugue e Tomada 10 A

Painel de Controle Mecânico

Timer Analógico

Tipo de forno Embutir

Função Manter Aquecido Não

Timer com Desligamento Automático Sim

Tecnologia de Limpeza Cleartec

Acabamento Interno do Forno vidro; metal

INMETRO

ENERGIA
Forno a Gás

GLP

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
CONSUL
COB84ARBNA

Fabricante
Marca
Modelo

Mais eficiente

A

B

C

D

E

Menos eficiente

N/A

Volume do forno
N/A l

Consumo
N/A kg/h

conpet

PROGRAMA BRASILEIRO DE ETIQUETAGEM

Segurança

UL

INMETRO

Registro Nº
000 000/0000

Instruções de instalação e recomendações de uso, leia o Manual do aparelho

CERTIFICADO / CERTIFICATE BRA23/00017

SGS Order Ref. BRA-CERT221200887-05

Empresa Solicitante / Applicant

Ventisol Da Amazonia Industria De Aparelhos Eletricos Ltda
CNPJ: 17.417.928/0001-79,
Rua Azaleia, 2421 – Distrito Industrial II, 69075-845, Manaus, AM, Brazil

Empresa Fabricante / Manufacturer

Ventisol Da Amazonia Industria De Aparelhos Eletricos Ltda
CNPJ: 17.417.928/0001-79,
Rua Azaleia, 2421 – Distrito Industrial II, 69075-845, Manaus, AM, Brazil

Normas de Referência / Standards

Portaria INMETRO nº 268, de 22 de junho de 2021
Regulamento Técnico da Qualidade e os Requisitos de Avaliação da Conformidade para Fornos de Micro-ondas - Consolidado.
IEC 60335-1:2010 + A1:2013
IEC 60335-2-25:2010 + A1:2014 + A2:2015

Escopo da Certificação / Scope of Certification

Forno micro-ondas / Microwave oven

Referência da Família / Family Reference: 001

Data de revisão / Revision date

11/01/2024

Data de validade / Valid until

05/01/2027

Data de emissão / Issue date

05/01/2023



A validade deste Certificado de Conformidade está atrelada à realização das avaliações de manutenção e tratamento de possíveis não conformidades de acordo com as orientações da SGS previstas no RAC específico. Para verificação da condição atualizada de regularidade deste Certificado de Conformidade deve ser consultado o banco de dados de produtos e serviços certificados do INMETRO.

The validity of this Certificate depends upon the fulfillment of the surveillance process and the resolution of any non eventual non conformity, in accordance with the guidelines from SGS foreseen in specific RAC. To check the updated condition and regularity of this Certificate, INMETRO's database for certified products and services shall be consulted.

Autorizado por

Thiago Doretto
Diretor

SGS do Brasil Ltda.
CNPJ: 33.182.809/0083-87
Av. Piracema, 1341 - Galpão Horizon - 2º Andar, Tamboré
CEP 06460-030, Barueri/SP, Brasil
Fone: +55 11 2664-9595 / Fax: +55 11 3883-8904
www.sgsgroup.com.br

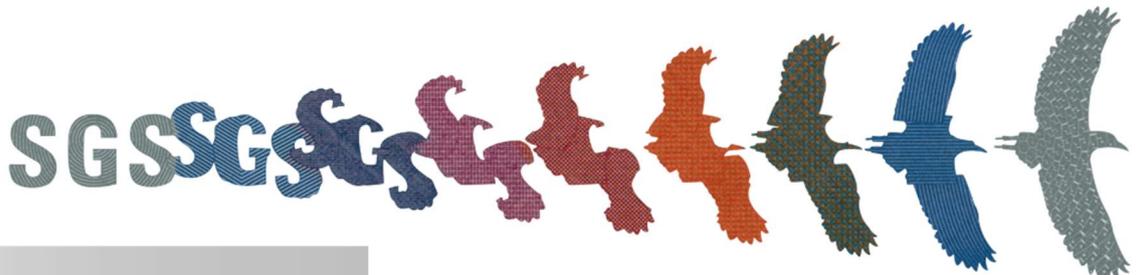
Certificado de Conformidade válido somente acompanhado das páginas de 1 a 3
This Conformity Certificate is valid only with the pages 1 to 3

Página / Page 1 / 3

**Certificação
de Produtos**



OCP 0040



CERTIFICADO / CERTIFICATE BRA23/00017

Emitido em / Issued on 11/01/2024

Continuação / Continuation



Relatórios de Ensaios / Test Report References

BRSC231100084001 (28/12/2023) / GZEE220600216531 (08/07/2022); GZES220601202801 (26/07/2022) – SGS Barueri / SGS Shunde

Modelo de Certificação / Certification Model: 5

Data da Auditoria de Fábrica / Factory Inspection Date: 24/10/2023

Data da Auditoria de SAC / Customer Services Inspection Date: 31/05/2023

Histórico de Revisões / Revision History

Revisão 00 - 05/01/2023 - Inicial

Revisão 01 - 13/01/2023 - Alterações de designação comercial

Revisão 02 - 10/01/2024 - Inclusão de modelo

Especificações do Produto / Product Specifications

Família / Family	Marca / Trademark	Modelo / Model	Descrição Técnica / Technical Description	Código de Barras / Bar Code
127V; Vol Util: 22L; Presença de Dourador: Não; Tipo, Qtd., Alimentação do Magnetron: M24FB-610A/1/127V; Placa de Comando: Eletrônica	AGRATTO	AMIC01N-01 – cód. Comercial: 14446	127V; 60Hz; 1400W; IPX0; Classe I; Frequência de Micro-ondas: 2450MHz; Volume Total: 32 litros; Cor: Preto	7898461975141
		AMIC02BN-01 – cód. Comercial: 16650	127V; 60Hz; 1400W; IPX0; Classe I; Frequência de Micro-ondas: 2450MHz; Volume Total: 32 litros; Cor: Branco	7898461976704

SGS do Brasil Ltda.
CNPJ: 33.182.809/0083-87
Av. Piracema, 1341 - Galpão Horizon - 2º Andar, Tamboré
CEP 06460-030, Barueri/SP, Brasil
Fone: +55 11 2664-9595 / Fax: +55 11 3883-8904
www.sgsgroup.com.br

Página / Page 2 / 3

Esta página é parte integrante do certificado e não pode ser separado.
This page is an integral part of the certificate and is not valid when separate.



ANEXO B – PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Programa Brasileiro de Etiquetagem – Fornos micro-ondas	
Planilha de Especificações Técnicas	
1. Identificação do fornecedor	
Nome: Ventisol	Fone: (48)2107-9500
Razão social: Ventisol da Amazônia Indústria de Aparelhos Elétricos LTDA	
E-mail: Engenharia@ventisol.com.br	
Endereço: Rua Das Azaleias, 2421, Distrito industrial II, Manaus - AM – CEP 69075-845	
2. Código comercial	14446 (preto); 16650 (branco)
3. Marca	AGRATTO
4. Modelo	AMIC01N-01 (preto); AMIC02BN-01 (branco)
5. Tensão nominal ou faixa de tensão nominal (V)	127V
6. Potência nominal (W)	1400
7. Possui dourador?	() Sim (X) Não
8. Tipo, quantidade e alimentação das válvulas de magnetron	M24FB-610A / 1 / 127V
9. Placas de comando	() mecânicas (X) eletrônicas () digital-mecânicas
10. Volume total	32 Litros
11. Volume útil	22 Litros
12. Eficiência Energética	55,5%
Observações:	
Data: 02/01/2024	

SGS do Brasil Ltda.
 CNPJ: 33.182.809/0083-87
 Av. Piracema, 1341 - Galpão Horizon - 2º Andar, Tamboré
 CEP 06460-030, Barueri/SP, Brasil
 Fone: +55 11 2664-9595 / Fax: +55 11 3883-8904
 www.sgsgroup.com.br

Página / Page 3 / 3

Esta página é parte integrante do certificado e não pode ser separado.
 This page is an integral part of the certificate and is not valid when separate.

