

## Acendimento Manual - queimadores da mesa (todos os modelos)

- Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando para a esquerda até a posição alta e aproxime o fósforo aceso ao queimador até o surgimento da chama.

**ATENÇÃO:** Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum queimador esteja aberto antes de usar fósforo para acender a chama.

### Acendimento Manual - Forno

- Levante a tampa de vidro da mesa, abra a porta do forno e a tampa do orifício no chão do forno.
- Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado, introduza o fósforo aceso, através do orifício até o surgimento da chama.
- Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltar o botão, a chama se mantiver acesa, regule a sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão do forno por mais tempo.
- Se após 15 segundos o queimador não acender, para a operação, manter a porta do forno totalmente aberta, esperar pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento manual do forno. Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então, feche, cuidadosa e lentamente a porta para evitar que o golpe de ar apague a chama. Após o acendimento, sempre feche o orifício de acendimento manual.
- No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso, retorne o botão do queimador do forno a posição desligado, e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento manual.

### Temperaturas

As temperaturas medidas com GLP comercial são referenciais e servem como orientação para uso de receitas. Estes valores (indicados na figura ao lado) podem variar +/- 30°C, dependendo de vários fatores externos que afetam o desempenho do produto.

## 6 - Limpeza e Manutenção

### Limpeza geral do fogão

- Para a limpeza das partes esmaltadas, cromadas (grade do forno) e de inox use um pano umedecido ou esponja não abrasiva (que não contenha fios de palha de aço) e sabão ou detergente neutros (ex.: sabão de coco). Enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.
- Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.
- Nunca utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos, isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do fogão.
- Para lavar os queimadores, deixe-os esfriar para evitar o seu empenamento. Enxugue-os completamente e assopre os furos. Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores: não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás. Não esqueça de colocar todos os queimadores corretamente.
- Para a limpeza do modelo Spazio, desligue, em primeiro lugar, o plugue do cabo de força da tomada elétrica.
- Para esse modelo, além do indicado acima, limpe periodicamente, com uma esponja com detergente, os eletrodos (embutidos no queimador). Segure-os pelo corpo e fricção até ficarem limpos. Seque os muito bem.

### Retirada e limpeza da grade do forno

- Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a da grade estejam adequadas para a sua retirada.

Para retirar a grade fixa siga os passos abaixo:

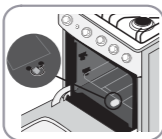
- Levante a grade suavemente e puxe-a em direção até que a mesma saia dos trilhos laterais do forno.
- Após a limpeza, encaixe novamente a grade na posição desejada. Feche a porta do forno.

### Limpeza do forno autolimpante (somente modelo Spazio)

- Se ocorrer grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante, devido ao derramamento direto de óleo, recomenda-se uma limpeza manual.

Proceda da seguinte forma:

- Com o forno levemente aquecido, remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
- Com uma esponja macia embebida em água e amoníaco, amoleça os resíduos de gordura.
- Passe novamente um pano úmido.
- Enxágue o forno, pressionando com uma esponja embebida em água fria.
- Enxugue muito bem com um pano úmido.



## Antes de chamar a Assistência Técnica

Problemas:	Procedimentos - Verifique-se:
O fogão não acende.	O botijão não está vazio. O regulador de pressão do gás está fechado. A mangueira do gás está dobrada. Os queimadores estão sujos ou molhados. Os queimadores estão bem instalados. O gás está no fim.
A chama está amarela, escurecendo painéis ou se apagando.	A mangueira do gás está dobrada. Os queimadores estão sujos ou molhados. Os queimadores estão bem instalados. O gás está no fim.
O acendimento automático não funciona.	Os queimadores estão sujos ou molhados. Os queimadores estão bem instalados. O cabo de força do fogão está ligado na tomada. As velas estão secas e limpas. Falta energia elétrica.
Você sente cheiro de gás (vazamento).	Todos os botões estão fechados. A mangueira está furada ou mal encaixada. As abraçadeiras estão soltas. O regulador está com vazamento.
O forno não se mantém aceso.	A mangueira está furada ou mal encaixada. Pressionou o botão do forno pelo menos por 5 segundos.

## 7 - Especificações Técnicas

CARACTERÍSTICAS	Modelo Astra	Modelo Spazio	Modelo Spazio	Modelo Spazio
	4 queimadores	4 queimadores	5 queimadores	6 queimadores
Dimensões(cm)				
Profundidade	61	61	63	63
Largura	49	49	76	76
Altura	85	85	87	87
Peso Bruto / Líquido (Kg)	23,4 / 21,3	23,4 / 21,3	39,1 / 35,25	43,1 / 39,1
Potência Térmica Nominal (kW)				
Queimador Normal	1,70	1,70	1,70	1,70
Queimador Família	2,00	2,00	2,00	2,00
Queimador do forno	2,20	2,20	3,30	3,30
Queimador Central	-	-	3,00	-
Forno				
Volume (litros)	47,2	47,2	97,0	97,0
Internas do forno (AxLxP) (cm)	27,9x37x45,7	27,9x37x45,7	33x62x47	33x62x47
Carga máx. nas prateleiras (kg)	6	6	9,5	9,5
Diâmetro mín. painéis (cm) central	-	-	16	-
Diâmetro mín. painéis (cm) demais	14	14	14	14
Botijão mín. a utilizar	P13	P13	P13	P13
Voltagem de entrada (Vc.a)	-	127/220	127/220	127/220

## 8 - Certificado de Garantia

A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA nesta e na melhor forma de direito, certifica ao Consumidor estar entregando um produto para uso doméstico em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina.

- A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite à MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA conceder, além da garantia legal de 90 (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade de tal fato, a partir da data de emissão da Nota Fiscal/Comprovante de aquisição.
- Após transcorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias, não estarão cobertos pela Garantia Contratual:
- Despesas como transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Autorizado de Fábrica;
- O desgaste natural de uso das grades, painel de comandos e botões.
- Resultará nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:
- Sofreu dano provocado por acidente, agente da natureza, uso indevido, maus tratos e utilização de produtos químicos e oxidantes na limpeza.
- Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica ou em fonte de alimentação de gás impróprias, ou mesmo em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.
- Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não tenha sido utilizado para os fins exclusivamente domésticos que se destina.

### Atenção:

- Durante o período de Garantia Legal (90 dias), não serão cobradas taxas de visita domiciliar (de 2ª à 6ª). No prazo da garantia contratual, somente serão cobradas visitas para o atendimento domiciliar em locais onde não exista Serviços Autorizados de Fábrica, ou que esteja fora do perímetro urbano.
- O serviço de transformação do tipo de gás do produto será cobrado do consumidor nos casos em que o produto já tiver sido utilizado. Portanto orientamos sempre fazer um orçamento prévio.
- É necessário que, no local de instalação, haja um ponto de alimentação de gás e uma tomada elétrica.
- Os materiais e acessórios que não acompanham o produto, bem como despesas com mão de obra específica para adequação do local de instalação serão de inteira responsabilidade do consumidor.
- O serviço Autorizado de Fábrica poderá prestar esses serviços, mediante a apresentação de prévio orçamento por parte do consumidor.
- A etiqueta de controle do produto (colocada na parte traseira) somente poderá ser retirada pelo técnico do Serviço Autorizado de Fábrica.

- A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA reserva-se o direito de alterar o produto sem prévio aviso.

### Recomendações:

- Para sua segurança e conforto, e para melhor desempenho desse produto, recomendamos que a instalação seja feita pelo Serviço Autorizado de Fábrica.
- Leia sempre atentamente o Manual de Instruções antes de instalar, operar o produto e quando tiver dúvidas.
- Caso o produto apresente defeito, procure imediatamente o Serviço Autorizado de Fábrica ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.
- Evite que pessoas não autorizadas efetuem reparos, para não perder a garantia e para ter seu produto em perfeitas condições de uso. Tal procedimento proporcionará a você satisfação e conforto.
- Mantenha sempre junto ao Manual de Instruções a Nota Fiscal/Comprovante de Aquisição do produto.

### SERVIÇO AUTORIZADO DE FÁBRICA

A Continental possui uma ampla rede de Postos de Serviços Autorizados de Fábrica em todo o Brasil

**SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor**  
**(São Paulo e Grande São Paulo): (11) 2126 1953**  
**(Demais regiões): 0800 702 0053**

MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS S.A.  
CNPJ: 46.041.307/0001-31  
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 244.356.239.110  
RUA CRODA, 399 - CAMPINAS/SP  
CEP: 13054-710 - FONE (19) 3578-4500  
INDÚSTRIA BRASILEIRA

# Manual de Instruções

# Fogão Continental



Todas as figuras deste manual são ilustrativas

REF. ENG. 223C6391P003

**Continental**  
confiança para você renovar

## 1 - Informações Úteis

Leia atentamente esse manual de instruções e desfrute todos os recursos do seu novo Continental.

### Meio Ambiente

Nós da MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA reconhecemos a nossa responsabilidade sócio-ambiental e tomamos ações que estão em conformidade com as legislações e com os nossos princípios Corporativos. Buscamos o desenvolvimento sustentável e correlacionamos as práticas sustentáveis do dia-a-dia realizadas na Mabe com as práticas ambientais e da comunidade, estimulando a prevenção à poluição, bem como a reutilização e reciclagem de resíduos de forma a incentivar a conservação do meio ambiente. Com inovações no processo de produção e desenvolvimento de produtos que racionalizam o uso dos nossos recursos naturais aliamos as nossas marcas ao conceito de “Tecnologia para Vida”. Nossas atividades envolvem um grande cuidado com o meio ambiente, funcionários, comunidade, clientes, fornecedores e consumidores. Umas das práticas da MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA é o uso de materiais recicláveis e/ou reutilizáveis na embalagem de seus produtos. Ao reciclar/reutilizar as embalagens de nossos produtos, geramos menos lixo, reduzindo assim o consumo de recursos naturais como o corte desnecessário de árvores.

Pedimos sua contribuição para descartar a embalagem do produto para a reciclagem/reutilização, evitando assim jogá-la no lixo comum.

A Natureza agradece!

#### Etiqueta de Identificação do Produto

Seu Fogão possui um código de identificação do produto. Ele permite a identificação de diversas informações importantes do seu produto. Com ele o atendimento pelo SAC, quando necessário, será muito mais rápido e eficiente.

Você encontrará o código de identificação do produto na etiqueta colada na parte interna de seu Fogão.

Recomendamos a cópia do código no espaço abaixo, pois ela facilitará um eventual contato com nosso SAC.

<b>E - Nr:</b> _____ / _____	<b>FD:</b> _____	_____
------------------------------	------------------	-------

**Importante: Ao telefonar ou enviar um e-mail, favor fornecer as informações da Etiqueta de Identificação do Produto.**

Além do código de identificação do produto é importante que você tenha em mãos os seguintes dados:

- Nota fiscal de compra;
- Seu endereço e número de telefone completo.



#### Leia as Instruções com Atenção

Para melhor utilização e aproveitamento do produto siga as informações de instalação, utilização, limpeza, manutenção e segurança.

Todo Fogão é etiquetado através do Programa Brasileiro de Etiquetagem - INMETRO/CONPET, e deve ter sua etiqueta removida antes de utilizar o produto pela primeira vez.

## 2 - Conheça seu Fogão

Características	Modelos			
	Astra 4b	Spazio 4b	Spazio 5b	Spazio 6b
<ul style="list-style-type: none"><li>Mesa Inox sobreposta ao painel</li> <li>Tampa de vidro total temperado</li> <li>Válvula de segurança do forno</li> <li>Forno autolimpante</li> <li>Puxador superdistânciado de metal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li>-</li> <li><span>•</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Queimadores com espalhadores esmaltados</li> <li>Grade Fixa</li> <li>Porta do forno com vidro total temperado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Luz no forno</li> <li>Vidro duplo no forno</li> <li>Injetor de gás horizontal</li> <li>Acendimento automático na mesa</li> <li>Acendimento automático forno</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-</li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li>-</li> <li>-</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-</li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-</li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-</li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li> <li><span>•</span></li></ul>

## 3 - Precauções de Segurança

### Crianças

- Mantenha sempre as crianças e animais longe do fogão. As temperaturas em várias partes do fogão são altas podendo causar queimaduras. Não permita que crianças subam ou sentem sobre a porta do fogão.

## Panelas e outros utensílios de cozinha

- Utilize sempre panelas com base plana e com os cabos sempre virados para dentro.
- Use luvas térmicas no manuseio ou retirada de alimentos do forno.
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes.

**ATENÇÃO:** Guarde os produtos químicos inflamáveis (álcool, gasolina, querosene, etc) longe do seu fogão pois poderão provocar incêndios. Não deixe pano sobre a tampa de vidro temperado durante o funcionamento do produto. Não utilize panelas com base em anel ou base convexa apoiada nas grades, por meio de anel.

### Frituras

- Óleo ou gordura nas frituras são inflamáveis, em caso de pegar fogo: desligue os botões; abafe as chamas colocando uma tampa de panela, pano molhado ou jogando sal. Nunca jogue água pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras.
- Evite também acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.

### Queimaduras

- Tenha sempre a mão os produtos de primeiros socorros para atender acidentes por queimaduras. Informe-se sobre os procedimentos e produtos para agir nesses casos.

### Vazamentos de gás

- Nunca use chamas ou fâisca para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão.
- Antes de acender a chama, certifique-se de que nenhum queimador esteja aberto.
- Para sua segurança ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- feche o regulador de pressão de gás no botijão.
- não acenda qualquer tipo de chama;
- não mexa em interruptores elétricos;
- abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente e;
- chame a assistência técnica para verificar o problema.

**ATENÇÃO:** Durante o uso do fogão, este torna-se quente. Tome as precauções para evitar qualquer contato com elementos de aquecimento no interior do forno. Somente acender os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos de conexões da mangueira no fogão e no regulador de pressão bem como deste último no botijão.

### Outros itens de segurança

- Ao instalar o fogão sobre uma base, assegure-se de que tomou as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.
- Todo o respingo deve ser removido da capa de vidro antes da sua abertura.

## 4 - Instalação

### Posicionamento

- Nunca carregue o seu fogão pelo puxador da porta.
- Deixe um espaço de 10 cm nas laterais e na parte traseira, 70–90cm entre o depurador/coifa ou qualquer item colocado acima do fogão e uma distância mínima de 20cm do botijão (se estiver no interior da cozinha). Instale o fogão distante de materiais e produtos combustíveis e não resistentes ao calor e evite lugares úmidos ou com correntes de ar.

### Regulador de pressão e mangueira plástica

O prazo de validade do regulador de pressão e da mangueira é de 5 anos; troque-os após esse período, caso contrário poderá ocorrer:

- O regulador de pressão não mantém a pressão constante provocando seu aumento o que causa vazamentos com perigos de explosão ou diminuição de pressão com dificuldade de cozimento dos alimentos.
- A mangueira plástica se deteriora com rachaduras e minúsculos rasgos no seu corpo com vazamentos e perigo de explosão. As abraçadeiras não conseguem dar maior aperto nas junções da mangueira plástica no regulador e no fogão. Quando vencer o prazo de validade do regulador de pressão e da mangueira, ao trocá-los, recomendamos usar sempre abraçadeiras para fixar a mangueira no fogão e no regulador de pressão fixado ao botijão.
- Utilizar, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC), com a gravação **NBR 8613** e o respectivo prazo de validade e regulador de pressão do botijão com a gravação das letras **NBR 8473**.

## Alimentação com botijão GLP

- Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.
- A mangueira de gás, bem como o botijão, devem ficar do lado da entrada de alimentação de gás, com espaçamento adequado para abrir e fechar a alimentação do gás. Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico (PVC), acima indicada, poderá passar pela parte de trás do fogão desde que afastada da saída de ar quente, localizada na parte superior da capa traseira de proteção.
- Instale somente um fogão para cada botijão de gás e se possível coloque o botijão fora da cozinha.
- Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão e consequente vazamento de gás o que pode causar um incêndio. Mantenha fechado o regulador de pressão de gás quando não usar o fogão.

### Alimentação com gás natural (de rua) ou GLP encanado.

- Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua) conforme norma **ABNT NBR 14177** utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).

**NOTA:** Os fogões CONTINENTAL são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar o fogão para gás natural (de rua), recorra a um Posto de Serviços Autorizados de Fábrica mais próximo de sua casa, o qual efetuará a transformação mediante sua solicitação. A primeira troca é realizada gratuitamente. A conversão do produto para uso de gás natural (de rua) ou GLP encanado depende da disponibilidade do gás no momento da instalação. Caso não haja gás disponível para realização de testes, por motivo de segurança, a conversão do gás não poderá ser realizada.

## 5 - Instruções de Uso

### Pré-aquecimento

- Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada.
- Faça um pré-aquecimento ligando o forno, com a porta do forno fechada na temperatura máxima por 10 minutos, antes de colocar o alimento. Coloque então o seu alimento no forno e passe para a temperatura desejada.

#### Abertura da porta do forno

- Além do procedimento de pré aquecer o forno, evite abrir constantemente a porta do forno para não perder o aquecimento uniforme no interior do forno proporcionado pelo seu fogão. Acompanhe o assado através do visor.

#### Grade do forno

- O forno do seu fogão possui grade cromada super resistente.
- Você pode escolher duas posições de apoio da grade, encaixando-a na posição A ou B, conforme sua necessidade. Utilize sempre a grade e não coloque nada diretamente sobre a base do forno (abaixo da grade). Sempre que possível, use a grade na posição central, pois essa é a posição que proporciona uma melhor circulação do calor.
- Utilize uma fôrma ou assadeira de tamanho adequado que permita circulação do calor nas partes laterais, superior e fundo do forno. Coloque essa fôrma ou assadeira na parte central da grade do forno o que tornará o cozimento mais uniforme.
- Não coloque sobre a grade do forno, papel alumínio ou quaisquer outros que impeçam a circulação do ar quente.

**ATENÇÃO:** Modelo Astra tem apenas uma posição de grade.

### Tampa de vidro temperado - cuidados

Para evitar danos ou quebras da tampa de vidro temperado:

- Não feche a mesma quando: os queimadores da mesa estiverem acesos, as grades estiverem quentes ou o forno estiver sendo utilizado.
- Para fechar a tampa de vidro espere até que esses elementos estejam frios. Não coloque sobre a tampa: panelas quentes ou peso excessivo.

### Forno Autolimpante (modelo Spazio)

- O seu fogão possui forno autolimpante que é revestido com esmalte especial de porcelana. A combinação da textura e os agente oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura enquanto o forno estiver funcionando.
- Este revestimento: não é tóxico e não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos; não interfere na qualidade e tempo de cozimento e garante que o processo de limpeza seja contínuo e que as manchas de gordura sejam quimicamente rompidas e volatizadas.

### Mesa Inox

- O seu fogão possui mesa de inox a qual é protegida com uma película para evitar riscos e manchas antes da utilização do fogão.
- Na instalação do fogão retire essa película e limpe a mesa com um pano embebido em água, sabão neutro e detergente.
- Nunca ligue os queimadores sem retirar essa película de proteção.

## Grades da mesa e queimadores

- As grades da mesa e os queimadores do seu fogão são removíveis, facilitando manuseio e limpeza. As grades têm desenho moderno proporcionando a movimentação e o apoio adequado das panelas; os queimadores são projetados para garantir máxima segurança e o total aproveitamento do calor.
- Para maior economia de gás reduza a chama para “mínima” quando iniciar a fervura.

### Controle gradual das chamas na mesa (controla a chama em múltiplas gradações).

- A chama é mantida sempre estável desde a alta até a baixa, proporcionando economia e uma temperatura adequada para cada tipo de alimento.

### Superfícies (nivelamento)

- O assado de seus alimentos, como massas, pães e bolos entre outros, feitos no forno, ficará prejudicado com cozimento maior de uma lado do que o outro além de aparência indesejável se o fogão (e consequentemente o forno) estiver desnivelado. Para ter assados com cozimentos uniforme; coloque o fogão sobre uma superfície plana e nivelada.

### Rede elétrica

- O fogão Spazio foi projetado para funcionar conforme tabela de tensões abaixo.

**ATENÇÃO:** 1. Os componentes dos fogões trabalham nas duas tensões de rede.
2. Faça a ligação do fio-terra (verde-amarelo), encontrado na parte traseira do fogão, a um ponto eficiente conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção aterramento. Não ligue o fio-terra a tubos de PVC, torneiras, vitrôs ou neutro da rede elétrica das residências. Consulte um profissional habilitado.
3. Ao constatar qualquer irregularidade, chame um técnico de nosso Serviço Autorizado de Fábrica.
4. Nunca passe os fios pela parte traseira do fogão. Com o calor, a proteção dos fios poderá derreter, causando curto-circuito. Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão.
5. Para evitar riscos, se o cabo de força estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede Autorizada.

TABELA DE TENSÕES (Vc.a/60Hz)					
Nominal	127 / 220	Mínimo	106 / 200	Máximo	132 / 240

- Estes fogões foram projetados para funcionar nas tensões indicadas a seguir de acordo com a portaria nº 07 de 17/04/78 do DNAEE.

### Acendimento Automático - queimadores de mesa (somente modelo Spazio)

- Levante a tampa de vidro da mesa.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados.
- Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, gire-o para a esquerda até a posição alta, e acione a tecla de acendimento automático até o surgimento da chama.

- Não toque nas velas (cuidado com choque elétrico).

**NOTA:** Não acione o acendimento automático sem que todos os queimadores estejam corretamente posicionados, pois isso provocará danos ao sistema de acendimento.

### Forno (modelo Spazio)

- Levante a tampa de vidro da mesa e abra a porta do forno.
- Feche o orifício do acendimento manual do forno.
- Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e acione o interruptor de acendimento automático, no painel, até o surgimento da chama.
- Após o surgimento da chama, mantenha o botão do forno pressionado por mais 5 segundos. Se ao soltá-lo, a chama se mantiver acesa, regule à sua necessidade. Se ela se apagar, repita a operação, pressionando o botão por mais tempo, acionando a tecla de acendimento automático.
- Se após 15 segundos o queimador não acender, pare a operação, mantenha a porta do forno totalmente aberta e espere pelo menos 1 minuto antes de reiniciar o processo de acendimento automático do forno.
- Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então, feche, cuidadosa e lentamente, a porta para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.
- No caso da chama do queimador do forno se apagar durante o uso retorne o botão do queimador do forno à posição desligado e aguarde 1 minuto para reiniciar o processo de acendimento automático.

