Forno Gás



Forno Elétrico

Todas as figuras deste manual são ilustrativas





Informações Úteis

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

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

(0XX11) 2126-1953 (para grande São Paulo) 0800 702 0053 (demais localidades)

www.continental.com.br

Meio Ambiente

Nós da MABE HORTOLANDIA ELETRODOMESTICOS 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 HORTOLANDIA ELETRODOMESTICOS 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.

Etiqueta de Identificação do Produto

Seu forno 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 traseira do seu forno. Esta etiqueta não deve ser removida.

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

E-Nr:/ FD:	
------------	--

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.

Etiqueta ENCE - Etiqueta Nacional de Conservação de Energia

O forno etiquetado através do Programa Brasileiro de Etiquetagem - INMETRO/CONPET deve ter sua etiqueta removida antes da sua utilização e a mesma colada na contra-capa deste manual .





Advertências preliminares

Advertências:

- Este forno de embutir deve ser instalado por pessoal qualificado.
- Leia as instruções técnicas antes de instalar este forno.
- Leia as instruções de uso antes de acender este forno.
- Não permita que ninguém suba ou fique em pé sobre o forno.
- Não deixe crianças sozinhas quando este forno estiver aceso ou em funcionamento, pois podem se queimar gravemente.
- Este forno não deve ser instalado em banheiros ou dormitórios.
- Este forno deve ser instalado em ambientes bem ventilados, mantenha abertos os espaços naturais para ventilação.
- Não utilize este forno como armário.
- Mantenha os arredores livres de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores ou líquidos inflamáveis.
- Não instale este forno de embutir em lugares com fortes correntes de ar.
- O forno de embutir instalado requer, pelo menos, um espaço de 55 cm à frente para poder abrir totalmente a porta.
- Se o forno de embutir não for instalado de acordo com as instruções descritas aqui, tanto o forno como a cozinha podem sofrer danos.
- Verifique se o cabo de energia não está pressionado nem passe perto da chaminé.

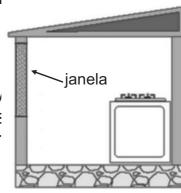


🗘 Advertências (adicionais para o forno a gás):

- Para sua segurança, a instalação, o ajuste ou a modificação do forno de embutir para ser usado com outro tipo de gás deve estar sob responsabilidade de pessoal qualificado, da companhia de gás ou de um representante do fabricante.
- Antes da instalação, verifique se as condições de distribuição locais (natureza e pressão do gás) e a regulagem do forno estão compatíveis.
- Não instale o forno em banheiros, quartos, duchas, sótãos, dormitórios ou lugares que permitam o acúmulo de uma mistura explosiva de gás-ar.
- Assegurar uma ventilação correta na área onde será instalada o aparelho para que exista uma boa combustão, caso contrário, essa combustão será incompleta e aumentará a produção de monóxido de carbono.
- Deve-se ter uma área de ventilação necessária para renov ar consumido na combustão do(s) aparelho(s) doméstico(s gás e para diluir os gases da combustão, a fim de diminuir conteúdo do monóxido de carbono.





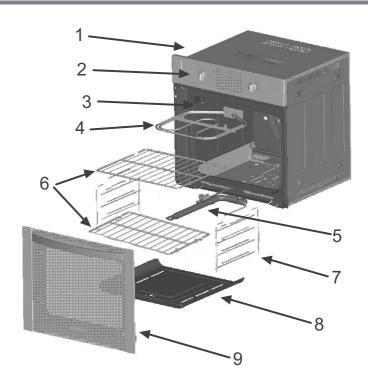


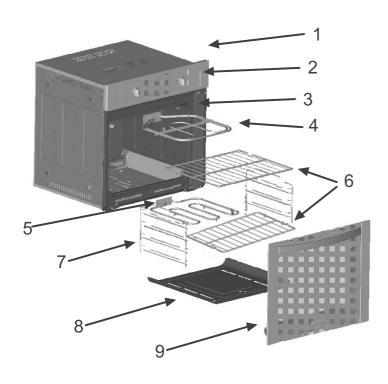


Conheça seu Forno

Forno a gás

- 1. Chassis.
- 2. Painel de controles.
- 3. Cavidade do forno.
- 4. Resistência do grill.
- 5. Queimador do forno.
- 6. Prateleiras do forno.
- 7. Suporte das prateleiras.
- 8. Piso da cavidade do forno.
- 9. Porta do forno.





Forno elétrico

- 1. Chassis.
- 2. Painel de controles.
- 3. Cavidade do forno.
- 4. Resistência do grill
- 5. Resistência do forno.
- 6. Prateleiras do forno.
- 7. Suporte das prateleiras.
- 8. Piso da cavidade do forno.
- 9. Porta do forno.

IMPORTANTE

Para conhecer a categoria do forno e o tipo de gás para o qual está ajustado, veja a etiqueta de identificação fixada na parte traseira do forno. Se for "categoria I", somente poderá ser utilizado com gás liquefeito de petróleo (GLP) butano, propano ou uma mistura dos dois ou somente com gás natural.

Se for de "categoria II", poderá ser utilizado com gás GLP e com gás natural.

Uma pessoa qualificada do nosso serviço técnico deverá realizar a respectiva conversão.





Dados técnicos

A. Produto a gás. 220V ~ 50Hz/60Hz 4,50Amax

Diâmetro do injetor (mm)* CAPA		CAPACIDA	CAPACIDADE TÉRMICA						
	GLP GÁS N		latural			Consumo	D-48		
QUEIMADOR A GÁS	QUANT.	Diâmetro	Marca**	Diâmetro	Marca**	GÁS LP (2,75 kPa)	GÁS Natural (1,76kPa)	Máximo GÁS LP (kg/h)	Potência (kW)
FORNO	1	0,72	0,72	1,10	1,10	2,2 kW	2,25 kW	0,085	N/A
GRILL ELÉTRICO	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1,40

Os valores de capacidade calorífica na tabela foram medidos a uma temperatura de 20C ±5C e uma pressão atmosférica de 760 mmHg.

Os valores de consumo térmico normal declarados na tabela são para gás natural e GLP.

B. Unidades elétricas220V ~ 50Hz/60Hz 9,80Amax

QUEIMADOR	QUANTIDADE	Potência kW
FORNO	1	2,2
GRILL ELÉTRICO	1	0,97

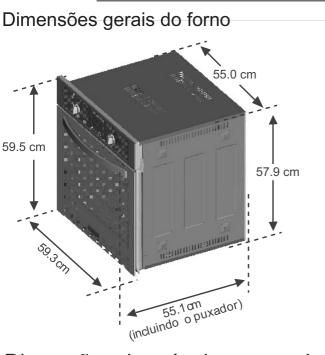
^{*}As medidas têm uma variação de ± 0,01 mm.

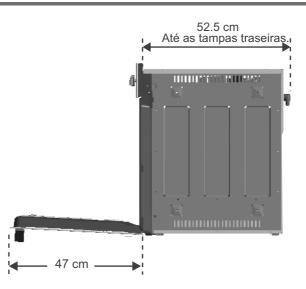
^{**}As marcas estão dispostas dependendo do fornecedor que as fabrica, considerar o diâmetro e a respectiva variação ± 0,02 mm.





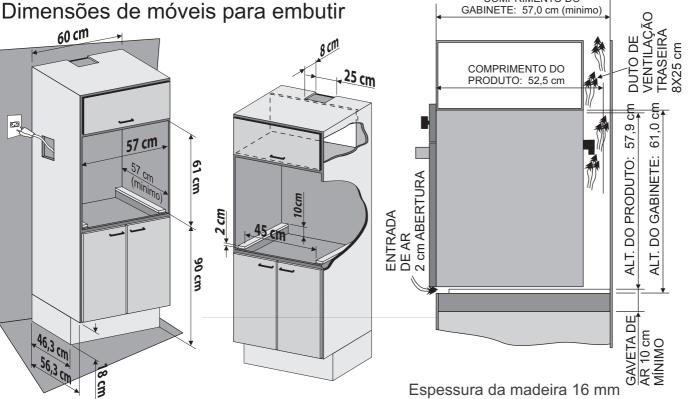
Espaços e dimensões para embutir





É preciso deixar, pelo menos, um espaço de 55 cm entre o móvel de embutir e a superfície mais próxima dele.

COMPRIMENTO DO



Para assegurar o correto funcionamento do forno, é necessário que o gabinete onde for instalado cumpra com as dimensões mostradas, caso contrário, o equipamento perde a garantia e correm riscos de uma operação incorreta.

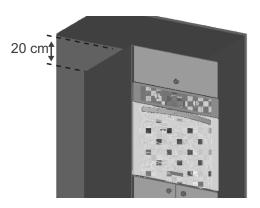


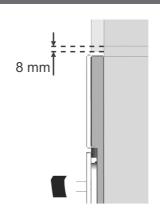
PARA SUA SEGURANÇA, VERIFIQUE SE O GABINETE ONDE O FORNO SERÁ INSTALADO PODE RESISTIR A UMA TEMPERATURA DE ATÉ 94°C.





Dimensões de móvel para embutir





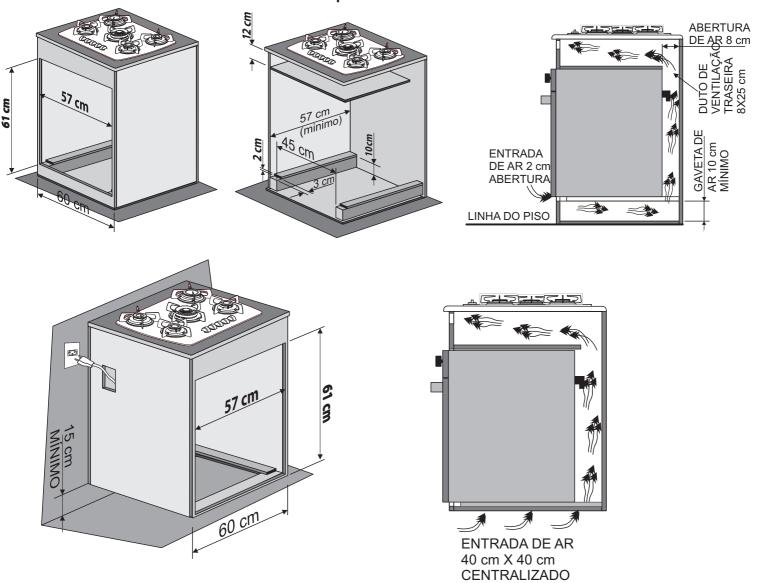
Recomendação:

Não é requisito para este produto, porém é recomendado um espaço mínimo de 20 cm na parte superior do móvel para proporcionar uma ventilação adequada.

Nota:

Se o móvel tiver portas na parte superior com abertura horizontal, a distância entre o forno e a base do móvel deve ter apenas 8 mm para evitar problemas ao embutir o forno.

Dimensões de móvel sob a tampa de embutir



Za Continental



Localização de fornecimentos elétricos e de gás

Serviços elétricos:

As unidades marcadas com 220V ~60 Hz 4,30 Amax; 220V~60 Hz 9,73 Amax na placa de identificação devem ser conectadas a um circuito individual e protegido por um dijuntor de 15A.

Consulte a página do diagrama elétrico para mais detalhes.

Serviço de gás:

As unidades a gás estão desenhadas para operar com gás LP a uma pressão em linha de entrada de 2,75 Pa (11 em C.A.).

Se for necessário usar com gás natural, a pressão da linha deve ser mantida a 1,76 kPa (7 em C.A.) ATENÇÃO: Além disso, é preciso chamar o serviço técnico com pessoal especializado para fazer a conversão de gás do forno (procure o número de telefone nas últimas páginas do manual do usuário).

Instalação elétrica lustração fora de escala Instalação a gás 10 cmx10cm área interna 6 cm do nicho 30 cm

Recomendamos que a tomada de fornecimento da energia para seu produto seja de fácil acesso mesmo após o seu produto estar instalado.

Preparação da unidade para conexões 5. Depois que a área para embutir estiver

Conexão a gás

Abra a embalagem do forno de embutir e retire todos os adesivos e o material de embalagem, incluindo as películas plásticas que cobrem as partes cromadas ou de aço inoxidável. Depois de abrir a embalagem do forno, faça da seguinte maneira:

- 1. Com a ajuda de outra pessoa, incline o forno para trás, segurando no painel de controle e no encosto.
- 2. Com o pé, pise na base da parte dianteira para desprendê-la e empurre para o chão.
- 3. Volte lentamente o forno para a posição original.
- 4. Repita essas etapas com a parte traseira do forno. ATENÇÃO: cuidado ao inclinar o forno para frente, pois a porta pode abrir.

pronta, aproxime o forno do lugar onde será instalado definitivamente e continue com as conexões para embutir.

Conexão elétrica

O forno tem elementos elétricos, e deve ser conectado a uma fonte de energia elétrica de acordo com os valores indicados na placa de especificação.

Verifique se a caixa de conexão do forno está instalada de acordo com as dimensões e especificações referidas na página 8,

"Localização do fornecimento elétrico e de gás" deste manual.

Para conectar o forno, faça da seguinte maneira:

- Verifique o estado da tomada de energia e a conexão do neutro ao ponto correto.
- 2. Na caixa de controle de energia elétrica da casa, identifique os relevadores "dijuntor" que controlam o forno e marque com o nome.
- Conecte o artefato à tomada.





Advertências

- O circuito elétrico e a conexão do forno à rede elétrica deve ser realizada por pessoal qualificado.
- O circuito elétrico ao qual o forno está conectado deve ser independente dos outros e ter a capacidade de fornecimento da corrente adequada. Os interruptores "breakers" da caixa de fornecimento de corrente elétrica não devem ser substituídos por outros de maior amperagem em condições normais.
- O cabo de fornecimento de energia do aparelho tem a respectiva tomada desenhada com uma capacidade de corrente equivalente a seu potencial nominal. Por nenhum motivo, troque ou coloque um cabo diferente; isso pode deteriorar o aparelho e causar curto-circuito alem da perda da garantia.
- Evite que os cabos elétricos dos outros aparelhos toquem as partes quentes do forno.
- Antes de substituir qualquer elemento elétrico, desconecte o cabo de alimentação da rede elétrica.
- Caso o cabo de fornecimento de energia esteja danificado o custo decorrente pela troca do mesmo não será do fabricante e deverá ser substituído pelo SERVIÇO AUTORIZADO DE FÁBRICA;
- Lembre que o fabricante não se responsabiliza por eventuais danos causados pela falta de conexão terra ou por instalação incorreta.

Conexão ao fornecimento de gás

- É preciso que todas as operações relacionadas com a instalação sejam realizadas por pessoal qualificado da companhia de gás ou por pessoal autorizado de nosso serviço técnico.
- Antes de realizar a conexão do forno, deve-se verificar se está regulado para o tipo de gás a ser fornecido. (Para converter o forno para outro tipo de gás deverá ser chamado o serviço técnico autorizado.

Advertência

- Para evitar a corrosão, não permita que o tubo conector flexível entre em contato com limpadores líquidos potentes ou produtos químicos, incluindo ácidos, solventes, limpadores de solda com cloreto de zinco, amoníaco, produtos químicos com cloro e qualquer líquido com cloro, como alvejantes para lavanderia ou detergentes para pratos.
- Para evitar a corrosão, não permita que o tubo conector flexível entre em contato com objetos externos, como suportes de parede, cabos elétricos, tubos de ferro ou cobre, painéis, folhas de metal, etc.
- Não instale o tubo conector de gás de modo que fique oculto nem instalado por meio de uma parede, piso ou divisória. A tomada de gás deve estar no mesmo ambiente que o aparelho. Isso serve para ficar à vista para inspeção periódica. Os conectores foram projetados para um movimento ocasional depois da instalação. Dobras repetidas, flexão ou vibração extrema provocarão fadiga do metal e deve ser evitado.
- Não use o tubo conector de gás nem a linha de fornecimento para fazer a conexão terra do aparelho doméstico.
- As vedações utilizadas nas conexões deverão ser do tipo de trava química, anaeróbica ou fita de teflón® para gás.

9



Conexão ao fornecimento de gás

Para fazer a conexão do forno ao fornecimento de gás, faça da seguinte maneira:

- 1. Feche a chave de alimentação de gás para a casa e mantenha-a fechada até concluir a conexão.
- 2. Instale uma válvula de passagem manual à linha principal de gás em um lugar de fácil acesso fora do forno de embutir a uma distância inferior a 1,5 m e assegure-se que todos que utilizem o forno saibam onde, quando e como usar essa chave. É importante ter uma válvula de passagem manual para que possa interromper facilmente o fornecimento de gás no caso de detectar algum vazamento.
- Nunca use conexões velhas ou usadas para instalar um forno novo.
 Retire os conectores e os acessórios existentes / antigos (se estiverem presentes) do fornecimento de gás.
- Desenrole o conector novo. Isso facilita a instalação e ajuda a evitar torcer ou dobrar o conector.
 Remova os acessórios se estiverem fixados ao novo conector.
- 5. Limpe os tubos ou a válvula do fornecimento de gás com uma escova de cerdas suaves (por exemplo, escova para lavar) para eliminar os materiais residuais.

Advertências:

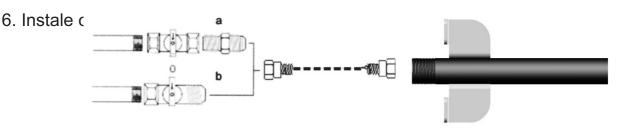
Não aplique selante na rosca dos tubos ou fita de teflón® em qualquer extremidade pois não será possível obter uma selagem sem vazamentos. Mantenha a extremidade afunilada do acessório e os assentos da porca do conector livres de gordura, óleo, selante para rosca dos tubos e da fita de teflón®.

Use uma chave somente nas superfícies hexagonais dos acessórios.

Não utilize uma chave para os tubos nem pinça de pressão na porca afunilada do conector. Pode danificar a porca ou o aperto pode ser insuficiente, o que provocará uma fuga de gás. Use somente chaves de extremidades abertas ou ajustáveis.

Não ajuste a porca do tubo conector flexível diretamente nas roscas macho dos tubos já que estas não apresentam afunilamento que a porca requer do tubo conector. É necessário colocar um niple conector com uma extremidade afunilada a 3/8" npt que inclua a porca de afunilamento do conector.

Não dobre nem torça o conector a um diâmetro interno menor que 1 ½ polegadas (3,8 cm) (aproximadamente o diâmetro de uma bola de golfe). Evite dobrar em excesso e os ângulos retos.





Conexão ao fornecimento de gás

- a. Se a válvula de fechamento tiver uma extremidade fêmea rosqueada:
 - I. Instale um niple conector (não incluído) que se adapte às conexões de sua casa e que tenha uma extremidade afunilada a 3/8" NPT para conectar ao tubo conector flexível.
 Aplique a fita de Teflon ® ou selante para a rosca dos tubos (não incluído) na primeira metade da rosca macho dos tubos (a que não apresenta o afunilamento), começando na abertura do acessório. Se utilizar uma fita de Teflon®, aplique a fita no sentido horário, começando na

abertura do acessório, envolva 3 a 4 vezes, corte na mesma direção do rolo e fixe a extremidade.

- II. Aperte o niple conector à válvula de passagem. Segure a válvula com uma chave de extremidade aberta ou ajustável. Gire a chave do conector em sentido horário para apertar, enquanto estabiliza a válvula com uma garra no sentido anti-horário. Aperte a conexão ao tubo conector flexível. Segure a conexão com uma chave de extremidade aberta ou ajustável. Segure a porca do afunilamento do tubo conector flexível com outra chave de extremidade aberta ou ajustável. Gire a chave da porca do afunilamento no sentido horário para apertá-la enquanto estabiliza a conexão com uma garra no sentido anti-horário.
- b. Se a válvula de fechamento tiver uma extremidade afunilada:
 - I. Conecte a porca de afunilamento do tubo conector flexível diretamente na válvula sem usar acessórios. Não use selante para roscas de tubos nem fita de Teflon[®] no afunilamento da válvula.
- c. Aperte a válvula. Segure a válvula com uma chave de extremidade aberta ou ajustável. Segure a porca de afunilamento do tubo conector flexível com outra chave de extremidade aberta ou ajustável.

Gire a chave da porca de afunilamento no sentido horário para apertar, enquanto estabiliza a válvula com uma garra no sentido anti-horário.

- 7. Aproxime o forno de embutir ao móvel levantando e deslizando dentro do buraco para embutir. Deixe um espaço suficiente que facilite fazer a conexão do tubo conector flexível. Dê uma ou duas voltas no tubo, conforme conveniente, considerando a localização da válvula de corte.
- 8. Conecte o tubo conector flexível ao lado do aparelho. Aperte com a mão o mais forte possível.
 - Segure o acessório do lado do aparelho o mais forte possível.
 - II. Segure a porca do afunilamento do conector com uma chave de extremidade aberta ou ajustável.
 - Gire a chave do conector no sentido horário para apertar, enquanto estabiliza o acessório com uma garra em sentido anti-horário.





9. Teste o sistema

Advertência:

Não deve-se usar martelos, velas, chamas abertas ou outras fontes de ignição para Identificar vazamentos.



Conexão ao fornecimento de gás

É recomendável que realize a identificação de vazamentos usando líquido para detecção de vazamento de gás não corrosivo.

Não se deve usar detergente para pratos, sabonete ou outros produtos químicos domésticos que contenham cloro.

- I. Abra o gás.
- II. Aplique solução suficiente de teste de vazamento em cada junta rosqueada para que cubra toda a circunferência da junta. Coloque uma toalha ou pedaço de pano debaixo das juntas para conter qualquer derramamento.
- III. Se houver fugas, aparecerão bolhas nas juntas. Use um espelho pequeno para ver as áreas ocultas.
- a. Se for detectada um vazamento, aperte a conexão e teste novamente.
- b. Se o vazamento não for remediado ao apartar, tire o acessório, limpe novamente toda a conexão, reaplique o selante para roscas de tubo ou fita de Teflon[®], reinstale e teste novamente.
- c. Se o vazamento ainda não for remediado ou se for detectado cheiro de gás, feche o gás do aparelho e peça para que um encanador certificado corrija o problema.
 - IV. Depois de testar, enxágue cuidadosamente com água todas as juntas e seque-as.

Advertência:

Se tiver cheiro de gás, feche o gás na válvula principal e chame um encanador certificado para detectar os vazamentos e solucionar qualquer problema.

Depois que tiver certeza de que o sistema não apresenta vazamentos, coloque o forno de embutir no local em que ficará instalado fixamente.

Siga as instruções para embutir e fixar.

Fixar e embutir

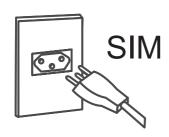
Depois de realizadas e asseguradas as conexões ao fornecimento elétrico e de gás referidas no item "Conexão Elétrica" e "Conexão ao fornecimento de gás' deste manual, faça o seguinte:

- Aproxime o forno de embutir ao móvel levantando e deslizando para dentro do nicho de embutir. Deixe um espaço suficiente para a conexão da tomada elétrica.
- Conecte a tomada elétrica adequadamente. Não conecte outro aparelho ao mesmo tempo na mesma tomada elétrica, pois isso pode provocar variações na tensão. VERIFIQUE SE O CABO DA TOMADA ELÉTRICA NÃO ESTÁ PRESSIONADO NEM PRÓXIMO DA CHAMINÉ.





Fixar e Embutir





3. Para fixar o forno ao móvel, retire a porta do forno de embutir, este procedimento está explicado no item 24 ("Desmontagem e montagem da porta")

deste manual.

- 4. Na parte superior sobre cada lado, o forno tem uma perfuração que será usada para fixação. Pegue os dois parafusos incluídos e parafuse um em cada extremidade. O forno ficará bem preso ao móvel.
- 5. Quando tiver terminado com as conexões de embutir, veja se os controles estão desligados. Ligue a chave.
- 6. Abra a chave principal do fornecimento de gás (somente para as unidades a gás).

Conversão de GLP para gás natural (GN)

⚠ ATENÇÃO!

O Forno Continental é fabricado para uso de gás engarrafado tipo GLP (botijão).

A transformação do produto para GÁS DE RUA (Gás natural) será gratuita nos produtos que ainda não tenham sido instalados e utilizados. Desde que o produto esteja dentro da garantia de 1 ano, comprovado através da Nota Fiscal de aquisição do produto. Entre em contato com o Serviço Autorizado de Fábrica mais próximo de sua residência (vide relação anexa) e solicite a transformação.

Caso a transformação seja realizada por pessoas não autorizadas pela MABE HORTOLÂNDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA, não será mantida a garantia original dos produtos por problemas decorrentes de uma transformação inadequada.

⚠ ATENÇÃO!

OS ACESSÓRIOS PARA A INSTALAÇÃO DO SEU FORNO NÃO ESTÃO





Ligação do Gás

Componentes para instalação

Gás GLP - Botijão

Instalação com tubo flexível 3/8"



 Tubo flexível metálico 3/8" com rosca de1/2" NBR 14177 (acompanha porca de pressão e borracha



 Regulador de pressão para gás GLP conforme norma NBR 8473



Gás de Rua

Instalação com tubo flexível 3/8"



- Tubo flexível metálico 3/8" com rosca de1/2" NBR 14177 (acompanha porca de pressão e borracha



anel de vedação

Importante:

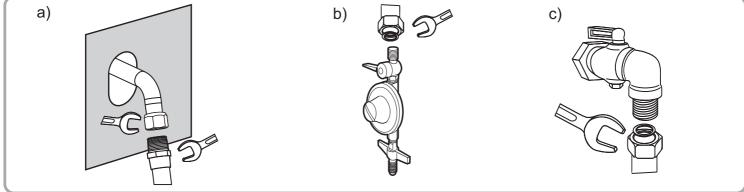
- Os componentes acima não acompanham os produtos, podendo ser adquiridos no Serviço Autorizado de Fábrica ou em qualquer loja especializada.
- Estes esquemas são genéricos, podendo ser alterados conforme as condições de instalação.

ATENCÃO!

- Para a ligação do gás de rua (Gás Natural) é obrigatório a utilização de tubo flexível metálico.
- Na aquisição do tubo flexível metálico, mangueira plástica e do regulador de pressão, observe sempre a data de validade do componente.

• GLP (Botijão ou Registro de gás) com tubo flexível metálico

- a) Utilizando ferramentas adequadas, rosqueie à porca de pressão ao tubo flexível, até que a conexão esteja bem firme.
- b) Na outra extremidade do tubo flexível coloque o anel de vedação dentro da rosca interna e conecte ao registro do gás no botijão.
- c) Na outra extremidade do tubo flexível coloque o anel de vedação dentro da rosca interna e conecte ao registro do gás na parede.



Importante:

O tubo flexível deve ser fixado de tal forma que:

- Não possa fazer contato com qualquer parte móvel de uma unidade de embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta.
- Não passe através de qualquer área de estocagem.



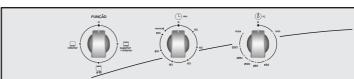
Instruções de uso

O painel de comandos será visualizado como no diagrama abaixo.

Modelo - Forno a Gás

Modelo - Forno Elétrico





Operação

Antes de utilizar o forno pela primeira vez:

Remova todas as películas, etiquetas na parte frontal do forno, fitas e calços.

Pré-aqueça o forno vazio à temperatura máxima por aproximadamente 45 minutos, para eliminar cheiros residuais e fumaças deviso ao processo de fabricação.

Seu forno Continental permite que você escolha, facilmente e com segurança, entre diferentes formas de cozinhar. Os comandos do Termostato a Gás ou Elétrico, Timer e o Seletor de funções permitem selecionar as diferentes funções do forno e selecionar a temperatura de cozimento mais adequada para os alimentos que serão cozidos.

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

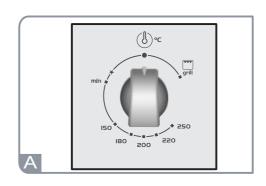
Como operar seu forno a Gás

O Termostato (A), permitem selecionar as diferentes temperaturas de cozimento mais adequada para os alimentos que serão cozidos.

Durante o funcionamento do forno, a iluminação permanecerá acesa.

Ligar o forno

- a) Abra a porta do forno;
- b) Gire o manipulo do forno na posição 250°C;
- c) Pressione o manipulo contra o painel;
- d) Após observar que a chama do forno acendeu, esperar por aproximadamente 10 segundos a solte o manipulo;
- Obs.: Se a chama apagar aguarde 1 minuto e repita a operação.
- e) Com a chama do forno acesa posicione o manipulo na temperatura desejada;



Temperaturas

As temperaturas medidas com GLP comercial são referênciais 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.

Como operar seu forno Elétrico

Os comandos Termostato Elétrico (B), Timer (C) e Função (D), permitem a você selecionar as diferentes maneiras para o preparo de seus cozimentos.

Com o Termostato (B), você controla a temperatura desejada para cada tipo de seus preparos.

Com o Timer (C), você controla o tempo necessário para cada tipo de seus preparos.

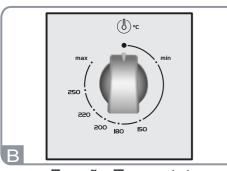
Com o Seletor de funções (D), você seleciona a forma como o seu forno irá trabalhar direcionando melhor a fonte de calor para ter o melhor resultado para cada tipo de seus preparos.

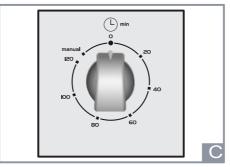
Durante o funcionamento do forno, a iluminação permanecerá acesa.

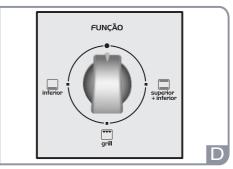
15



Instruções de uso







Função Termostato

Função Timer

Seletor de funções

Ligar o forno Elétrico sem a função TIMER;

- a) Posicione o timer na posição manual;
- b) Selecione a opção desejado no seletor, a lâmpada acenderá;
- c) Selecione a temperatura desejada para o preparo do seu alimento;
- d) Após o termino do preparo retorne o manipulo da temperatura e do seletor para a posição fechada, a lâmpada apagará;

Ligar o forno Elétrico com a função TIMER;

- a) Selecione a opção desejado no seletor, a lâmpada acenderá;
- b) Selecione o tempo desejado para o preparo do seu alimento;
- c) Selecione a temperatura desejada;
- d) Após o termino do tempo soará um som indicando que o tempo acabou, a lâmpada apagará, retorne o manipulo da temperatura e do seletor para a posição fechado.

Timer

O timer tem como base programar o tempo que o forno permanecerá em funcionamento para realizar o cozimento desejável de seus alimentos.

O timer poderá ser ajustado de 0 a 120 minutos e permite programar o momento de desligamento

automático do seu forno. Para utiliza-lo, gire o botão no sentido horário até a posição 120 e retorne até a posição desejada (E).

Decorrido o tempo ajustado, um alarme soará e o forno será desligado automaticamente.

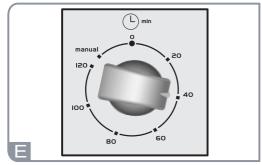
Para desativar a função temporizador e passar para a operação manual (F), gire o botão no sentido anti-horário até a posição manual.

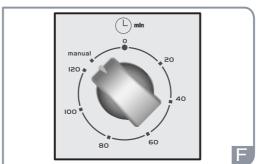
Importante:

Para o uso ininterrupto do forno, o botão do timer deve obrigatoriamente estar na posição "manual".

ATENÇÃO:

O timer funciona somente para cortar o gás do forno. Na função "Grill" do seu forno o timer não tem nenhuma interferência.





Forno a Gás



Forno Elétrico

Todas as figuras deste manual são ilustrativas



Instruções de uso

Usando o Seletor de funções

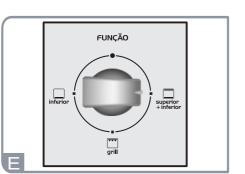
Os comandos do Seletor de Funções serve para diversos tipos de preparos tais como, carnes, bolos, pizzas, legumes, etc....

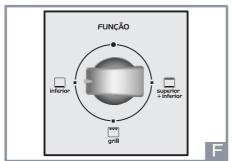
Na posição Superior+Inferior (E) você terá melhor distribuição de calor no seu forno indicados para carnes e bolos.

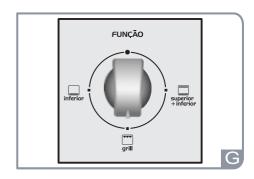
Na posição Inferior (F) você terá um aquecimento mais delicado indicador para desidratar frutas ou legumes.

Na posição Grill (G) você terá uma distribuição de calor mais direcionada para ser usada na finalização de seus preparos para gratinar ou dourar alimentos como peixes, pizza, bolos, etc...

Durante o funcionamento do forno, a iluminação permanecerá acesa.







Luz no forno

A luz do forno sempre estará acesa durante a utilização de seu forno.

A luz do forno se apagará automaticamente, se no preparo o Timer for acionado ou caso o Timer esteja na posição manual ao voltar o Seletor de Funções para a posição "0".

Troca da lampada

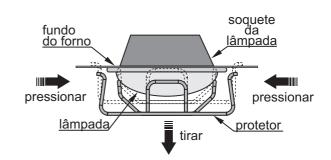
- 1 Abra a porta do forno;
- 2 Localize a lâmpada do forno no teto do seu aparelho;
- 3 Pressione o protetor como na ilustração para que facilite a sua retirada;
- 4 Troque a lâmpada;

ATENÇÃO:

Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

ATENÇÃO:

Enquanto a temperatura subir, é possível notar a formação de pequenas gotas de água no vidro da porta, ISSO É NORMAL.





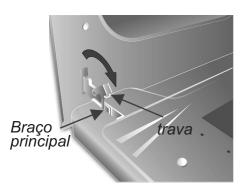




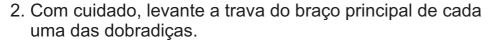
Desmontagem e montagem da porta

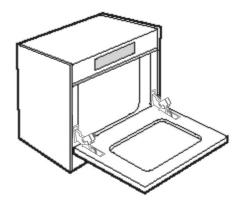
Para facilitar a limpeza do interior do forno de embutir e também da porta, o forno foi projetado para que possa ser facilmente desmontado e montado, basta seguir as instruções:

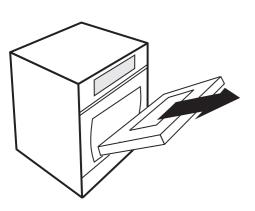
Desmontagem da porta:



- 1. Abra a porta como mostra a figura deste desenho, localize as seguintes peças:
 - braço principal
 - trava

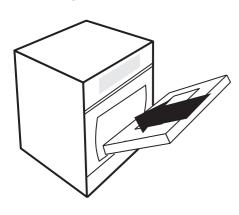






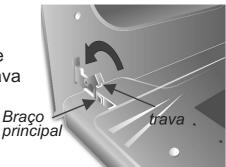
3. Feche a porta até próximo de 45° segurando-a (aproximadamente na metade), faça o movimento para cima e para fora até a porta se soltar do encaixe da dobradiça (não é necessário utilizar a força). Cuidado para as travas não se soltar sozinhas.

Montagem da porta:



1. Introduza a porta em um ângulo de aproximadamente 45° até que perceba que tocou a dobradiça na porta, com cuidado encaixe a dobradiça no orificio da frente do forno.

2. Após realizado o encaixe com sucesso, abaixe a porta como se estivesse abrindo-a completamente e, com cuidado, volte a trava da dobradiça para a posição fechada.







Desmontagem e montagem das prateleiras

A prateleira convencional (fig. 1) pode ser retirada e colocada em qualquer uma das quatro posições.

Para retirar a prateleira convencional:

- 1. Puxe a prateleira para frente até travar (fig. 2).
- 2. Incline levemente a prateleira para cima para liberar a trava e continue deslizando para frente.

Para reinstalar a prateleira convencional.

- 1. Escolha uma das quatro posições disponíveis.
- 2. Coloque a prateleira sobre a guia lateral com os ganchos para baixo.
- 3. Deslize a prateleira para traz até travar.
- 4. Incline levemente a prateleira para cima para liberar a trava e continue deslizando até o fundo do forno.

Quando a prateleira estiver colocada no lugar, é possível puxar, mesmo que tenha recipientes em cima, sem risco de sair completamente, já que as travas limitam o deslocamento da prateleira.









Limpeza e manutenção do forno de embutir

É preciso manter o forno de embutir sempre limpo.

Antes de iniciar a limpeza de seu forno, desligue o aparelho da fonte de alimentação.

IMPORTANTE:

Limpe o forno somente com água, sabão líquido e um pano úmido.

Enxague o pano abundantemente em água limpa para evitar deixar residuos de sabão.

Não utilize nenhum tipo de escova, nem fibras (verde, plástica, palha de aço, etc.). Não utilize nenhum tipo de material corrosivo para lavar e limpar o forno de embutir como: cloro, thinner, gasolina, etc.

Não utilize limpador a vapor para limpar seu forno.

Para manter, por longo período, o brilho das partes esmaltadas será necessário limpar o forno, após cada utilização.

Ao usar o forno por um período de tempo prolongado, pode ocorrer condensação. Seque com um pano macio.

Algumas partes necessitam de um procedimento diferente:

Grelhas:

Lavar com água quente e sabão. (NÃO USAR PALHA DE AÇO).

Partes de aço inoxidável:

Para evitar que futuramente as partes de aço inoxidável fiquem amareladas, é recomendável limpar com um desengordurante os resíduos de comida.

Gotas de gorduras muito grandes:

Tão logo esfrie, limpe o máximo possível dessas gotas que espirraram. Usando uma vasilha com água e sabão e uma esponja úmida, limpe a superfície manchada. Troque a água frequentemente, para manter o mais limpo possível e seque a superfície com uma toalha de papel. Se a água deixar um círculo branco no acabamento, repita o procedimento, começando pelas bordas do círculo e acabando no centro.

Vedação de borracha:

Há uma vedação de borracha ao redor da abertura da cavidadedo do forno, que garante o seu funcionamento eficaz, verifique regularmente o estado desta vedação. Ao limpar, não utilize produtos abrasivos ou objetos ponteagudos. Se a vedação for danificada, entre em contato com o nosso Serviço Técnico Autorizado e não utilize o forno até que tenha sido reparado.

Vidro do forno:

Limpe o vidro do forno somente com água morna e um pano macio.

Para sua segurança, em unidades a gás se sentir cheiro de gás:

- 1. Abrir as janelas
- 2. Não acender as luzes
- 3. Feche a válvula geral de passagem de gás.
- Ligue imediatamente para a central de vazamentos, para o fornecedor de gás ou Assistência Técnica Autorizada.

Atenção: Não armazene gasolina ou outros fluídos inflamáveis nas proximidades do forno de embutir, nem obstrua as grades de ventilação.





Antes de chamar a manutenção

Problema	Possível causa	Solução	
O forno não funciona/acende	Acabou o gás em casa	Verifique se outros aparelhos domésticos que usem gás estão funcionando corretamente. Se não estiverem, ligue para o fornecedor de gás.	
	O forno não está conectado à corrente elétrica	Assegure-se de que o forno está conectado corretamente à corrente elétrica e que o fornecimento de energia elétrica esteja regular.	
Motor de esfriamento em funcionamento e forno apagado	A temperatura no interior do forno está elevada	Esperar que a unidade alcance a temperatura ambiente.	
A luz do forno não O forno não está conectad acende/funciona à corrente elétrica		Assegure-se de que o forno está conectado corretamente à corrente elétrica e que o fornecimento de energia elétrica esteja regular.	
	A lâmpada pode estar queimada	Trocar por uma lâmpada de halogênio tipo G9 a 220VAC/25Watts.	
Forte cheiro ao usar o forno	Primeiras utilizações do forno	É normal que nas primeiras vezes que o forno for usado, saia um odor estranho. NÃO é um problema, esse odor vai desaparecendo com o uso.	



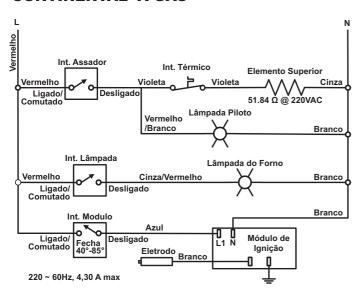


Especificações técnicas

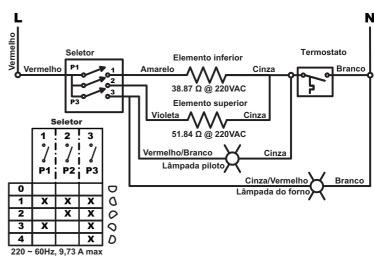
	Produto a gás	Produto elétrico
Controle forno	Termostato	Termocontrole
Convecção	Sim*	Sim**
Acendimento do forno	Vela	Resistência elétrica (1,20 kW)
Prateleira do forno	1 deslizante	1 deslizante
Luz do forno	Sim	Sim
Grill superior	Resistência elétrica (0,970 kW)	Resistência elétrica (0,970 kW)
Tensão de alimentação ou tensão nominal (volt)	220V	220V
Frequência de operação	50 Hz	50 Hz
ou frequência nominal (Hertz)	60 Hz	60 Hz
Corrente nominal (Ampere)	4,30 A	9,73 A
Dimensões do produto (Larg. X Alt. X Profund.) (cm)	59,3 x 59,5 x 55,1	59,3 x 59,5 x 55,1
Dimensões da embalagem (Larg. X Alt. X Profund.) (cm)	65,0 x 65,3 x 66,8	65,0 x 65,3 x 66,8
Peso (kg) (± 2%) (Bruto / Liquido)	31,5 / 28,0	31,5 / 28,0
Natureza dos Gáses Pressão Nominal (kPa)	2ª Família (GN) 1,96	N/A
	3ª Família (GLP) 2,75	N/A

Diagrama Elétricos

CONTINENTAL A GÁS



CONTINENTAL ELÉTRICO





Certificado de Garantia

- A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA nesta e na melhor forma de direito, certifca 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 Técnico Autorizado;
- 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 domicilar (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 Técnico Autorizado 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 Técnico Autorizado.
- 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 Técnico Autorizado.
- 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 Técnico Autorizado 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.
 SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO

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

Servico Técnico Autorizado

(São Paulo e Grande São Paulo): (11) 2126 1953 (Demais regiões): 0800 702 0053