

 **Continental**
é de confiança

Manual de Instruções

Fogões Piso e Embutir
Novità
Síngolo
Evidenza
Avanzato

Todas as figuras deste manual são ilustrativas

REF. ENG. 222D5710P001 REV.1



 **Continental**
é de confiança



11 - Certificado de Garantia

Índice

1 - Informações Úteis	3
2 - Conheça seu Fogão.....	4
3 - Precauções de Segurança.....	5
3.1 Informações importantes de segurança	5
4 - Instalação.....	7
4.1 Requisitos para a instalação do fogão	7
4.2 Instruções de montagem dos pés	7
4.3 Ligação do Gás	9
4.4 GLP (Botijão) com mangueira plástica.....	9
4.5 GLP (Botijão) com tubo flexível metálico	10
4.6 Alimentação com gás de rua (natural) ou GLP encanado.....	10
4.7 Rede elétrica	11
4.8 Lâmpada	11
4.9 Mesa de inox.....	11
4.10 Móvel para os modelos de embutir	12
5 - Informações sobre o forno e acendimento.....	13
5.1 Forno	13
5.2 Acendimento das bocas da mesa, forno e grill.....	13
6 - Limpeza e Segurança	15
6.1 Limpeza geral do fogão.....	15
6.2 Retirada e limpeza das grades autodeslizantes do forno	15
6.3 Limpeza modelos de embutir	16
6.4 Precauções de Segurança	17
6.5 Cuidados no Uso.....	18
7 - Antes de Chamar a Assistência Técnica.....	19
8 - Especificações Técnicas	20
9 - Características	21
10 - Esquema Elétrico	22
11 - Certificado de Garantia	23

- 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.
- For 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.

Para esta instalação deverá ser utilizada uma mangueira metálica flexível conforme legislação em vigor, sendo que a mesma NÃO acompanha o fogão.

- O serviço autorizado de fábrica fará a conversão de gás de botijão (GLP) para gás de rua (Natural) e a mão de obra será gratuita apenas para a primeira conversão.
- Todos os acessórios para a ligação do fogão à rede de gás, tais como: flexível, registros e cotovelos, não acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor.
- 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

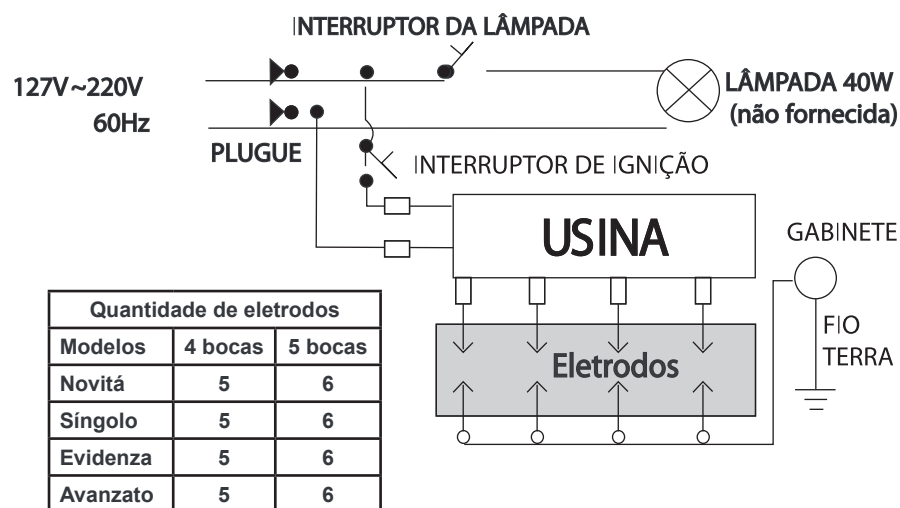
SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
(São Paulo e Grande São Paulo): (11) 2126 1953
(Demais regiões): 0800 702 0053

10 - Esquema Elétrico

Voltagem de Operação

Atenção: Todos os componentes, exceto a lâmpada, operam nas duas voltagens:

Nominal	Mínima	Máxima
127V / 220V	106V / 200V	132V / 240V



1 - Informações Úteis



Leia atentamente esse manual de instruções e desfrute de 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 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. Uma 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 traseira de seu Fogão, na tampa de proteção.

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

Nº Série:

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.



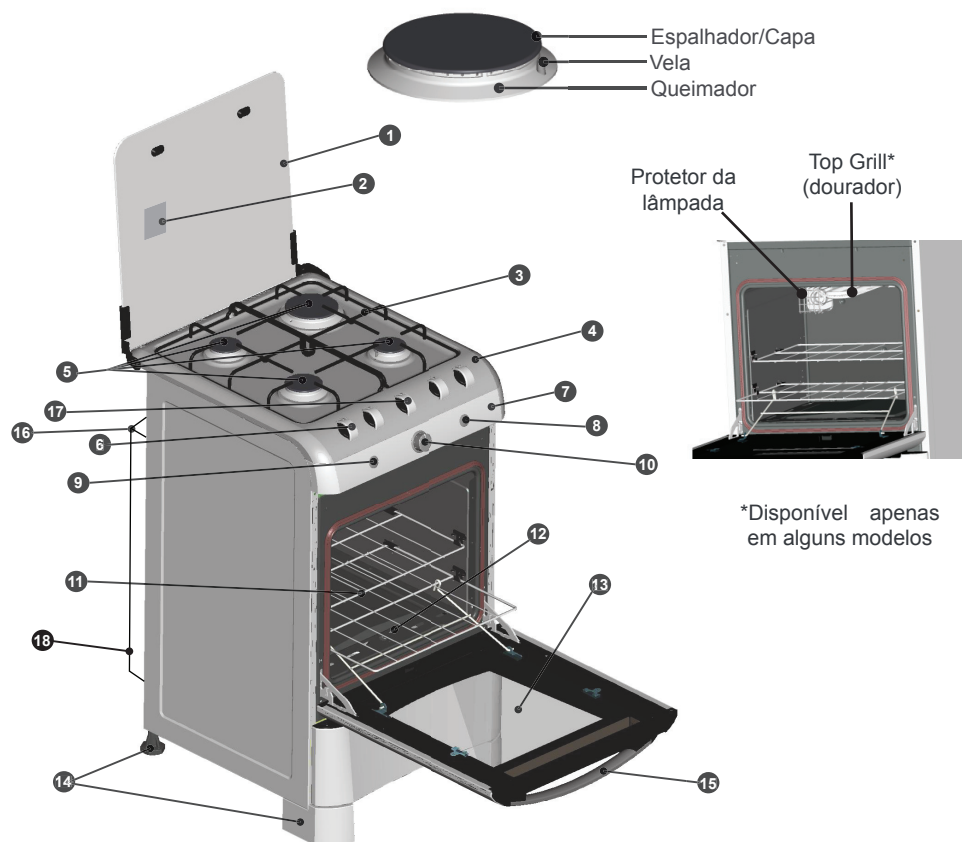
Leia as Instruções com Atenção

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.

A etiqueta que se encontra na tampa de vidro deve ser removida antes de utilizar o produto pela primeira vez.

2 - Conheça seu Fogão



Protetor da lâmpada
Top Grill*
(dourador)

*Disponível apenas em alguns modelos

1. Tampa de vidro temperado
2. Etiqueta Inmetro / Conpet
3. Grades da mesa (trepes)
4. Mesa de Inox
5. Bocas (queimadores, espalhadores/capas e velas)
6. Botões (manípulos)
7. Painel
8. Interruptor da luz do forno
9. Interruptor de acendimento automático

10. Botão do forno / grill (seletor de temperatura)
11. Grades do forno
12. Orifício para acendimento manual
13. Vidro interno da porta do forno
14. Pés
15. Puxador do forno
16. Etiqueta de identificação do produto
17. Timer (Disponível em alguns modelos)
18. Tampa de Proteção Traseira

9 - Características



	novitá		síncolo		evidenza		avanzato	
	4b	5b	4b	5b	4b	5b	4b	5b
Mesa								
Manípulo simples	sim	sim	sim	sim	---	---	---	---
Manípulo c/ capa prata	---	---	---	---	sim	sim	sim	sim
Acendimento automático	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Tampa de vidro total	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Tampa de vidro total balanceada e removível (embutir)	---	---	---	---	sim	sim	---	---
Mesa de inox sobreposta brilhante	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	---
Mesa de inox sobreposta escovada (modelo inox)	---	---	---	---	---	---	sim	sim
Planos de cocção (grade total na mesa)	---	---	---	---	sim	sim	sim	sim
Espalhadores esmaltados	sim	sim	sim	sim	---	---	---	---
Capas esmaltadas nos queimadores	---	sim somente no central	---	sim somente no central	sim	sim	sim	sim
Queimador pequeno	3	2	3	2	2	2	2	2
Queimador médio	1	2	1	2	1	2	1	2
Queimador grande	---	1	---	1	1	---	---	---
Queimador tripla chama	---	---	---	---	---	1	1	1
Forno								
Válvula de segurança no forno	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Válvula de segurança no Grill	---	---	---	---	---	---	sim	sim
Acendimento automático	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Prateleira fixa	1	1	2	2	1	1	1	1
Prateleira deslizante	---	---	---	---	1	1	1	1
Luz no forno	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Puxador aço distanciado	sim	sim	sim	sim	---	---	---	---
Puxador alumínio esc. distanciado	---	---	---	---	sim	sim	sim	sim
Vidro duplo na porta do forno	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Vidro interno removível	---	---	---	---	---	---	---	---
Porta de vidro total plano	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Porta balanceada	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Autolimpante	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
Outros								
Timer sonoro	---	---	---	sim	---	sim	sim	sim
Pés	altos	altos	altos	altos	altos	altos	altos	altos
Cores	inox	branco e inox	branco	branco	branco e inox	branco e inox	branco e inox	branco e inox
Tipo	piso	piso	piso	piso	piso e embutir	piso e embutir	piso	piso
Garantia	1 ano		1 ano		1 ano		1 ano	

8 - Especificações Técnicas



	novità		sìngolo		evidenza		avanzato	
	4b	5b	4b	5b	4b	5b	4b	5b
Dimensões do produto (mm)								
Sem embalagem - Piso								
Largura	510	760	510	760	510	760	510	760
Altura	900	900	900	900	900	900	900	900
Profundidade	650	650	650	650	650	650	650	650
Com embalagem - Piso								
Largura	545	795	545	795	545	795	545	795
Altura	929	929	929	929	929	929	929	929
Profundidade	677	677	677	677	677	677	67	677
Sem embalagem - Embutir								
Largura	566	816	566	816	566	816	566	816
Altura	717	717	717	717	717	717	717	717
Profundidade	667	667	667	667	667	667	667	667
Com embalagem - Embutir								
Largura	587	837	587	837	587	837	587	837
Altura	730	730	730	730	730	730	730	730
Profundidade	696	696	696	696	696	696	696	696
Nicho	---	---	---	---	ver desenho pág. 12		---	---
Pesos (Kg) ± 2%								
S/ embalagem Piso	28.88	37.42	28.87	35.68	29.73	37.36	29.99	37.40
S/ embalagem Embutir	---	---	---	---	27.51	36.98	---	---
C/ embalagem Piso	32.32	42.14	32.32	40.42	33.16	42.08	33.42	42.12
C/ embalagem Embutir	---	---	---	---	30.22	40.99	---	---
Volume do forno (L)	62,3	97	62,3	97	62,3	97	62,3	97
Carga máx. das grades (kg)	7	9,5	7	9,5	7	9,5	7	9,5
Classificação energética								
Mesa/Forno	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A	A/A
Potência queimadores (kW)								
Queimador pequeno	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Queimador médio	2	2	2	2	2	2	2	2
Queimador grande	---	3	---	3	3	---	---	---
Queimador tripla chama	---	---	---	---	---	3,3	3,1	3,3
Queimador do forno	2,4	3,2	2,4	3,2	2,4	3,2	2,4	3,2
Queimador do forno c/ Grill	---	---	---	---	---	---	2,55	3,50
Queimador do Gril	---	---	---	---	---	---	1,50	1,70
Dimensões mín. panela (cm)								
Queimador pequeno	14	14	14	14	14	14	14	14
Queimador médio	14	14	14	14	14	14	14	14
Queimador grande	---	14	---	14	14	---	---	---
Queimador tripla chama	---	---	---	---	---	16	16	16
Botijão mín. utilizar	P13							

3 - Precauções de Segurança



3.1 Informações importantes de segurança

- Mantenha sempre as crianças e os animais longe do fogão, pois durante o uso ele torna-se quente. Cuidados devem ser tomados para evitar o contato com as partes quentes do fogão. Use luvas térmicas de proteção no manuseio ou na retirada de alimentos do forno.

- Utilize sempre panelas com fundo plano e com os cabos virados para dentro (fig.1).
- Não utilize panelas com fundo curvo (convexo) ou em anel.
- Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidentes.
- O gás de botijão (GLP) e o gás de rua (natural) são asfixiantes.

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Não mexa em interruptores elétricos;
- Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
- Feche o regulador de pressão de gás no botijão;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Entre em contato com o Serviço Autorizado de Fábrica para verificar o problema.

- Somente acenda os queimadores após ter certeza de que não há vazamentos na instalação, verificando os pontos de conexões na mangueira, no fogão e no regulador de pressão.

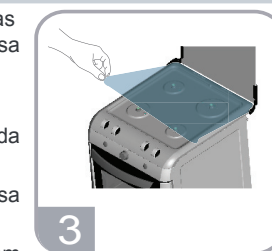
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Para verificar vazamentos, utilize uma esponja com espuma de sabão nas conexões e válvula do botijão (fig.2).



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

- Ao instalar o fogão sobre uma base, assegure-se de que tomou todas as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base, causando acidentes.

- Não toque nas velas devido à possibilidade de choque elétrico.
- Nunca carregue o seu fogão pelo puxador da porta, pela parte traseira da mesa de inox ou pela cantoneira traseira (fogão de embutir).
- Nunca ligue os queimadores sem retirar a película de proteção da mesa (fig.3).



- Óleo e gordura são inflamáveis. Nunca jogue água, pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras. Se eles se inflamarem desligue os botões, abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal.

Importante: Retire todas as películas de proteção dos componentes em aço inox, tais como: Mesa, Pannel, Perfis da porta e Almofada da estufa.



- Guarde os produtos químicos inflamáveis (álcool, gasolina, querosene, etc.) longe do seu fogão, pois poderão provocar incêndio.
- Não deixe panos sobre a tampa de vidro durante o uso do produto, pois ele poderá cair e causar incêndios.
- Antes da utilização do seu fogão Continental, retire todas as etiquetas existentes na tampa de vidro. Após retirá-las, limpe a tampa de vidro com água e sabão neutro.
- Tenha sempre à mão os produtos de primeiros socorros para atender eventuais acidentes por queimaduras. Informe-se como agir nesses casos.

i Cuidados: Para evitar danos ou quebras da tampa de vidro temperado, não feche a mesma enquanto os queimadores da mesa estiverem acesos, as grades estiverem quentes ou o forno estiver sendo utilizado (fig.4).

Para fechar a tampa de vidro espere até que esses elementos estejam frios.

Não coloque sobre a tampa painéis quentes ou peso excessivo.

i Importante: Todos os respingos de líquidos devem ser removidos da tampa antes da sua abertura, evitando que escorram para a parte traseira do fogão causando acidentes elétricos.

- Para evitar choque elétrico, ao trocar ou limpar a lâmpada, retire o plugue da tomada de energia elétrica. Ao trocá-la verifique a voltagem local (fig.5).
- Evite passar os fios pela parte traseira do fogão, pois, com o calor a proteção dos fios poderá derreter, causando curto-circuito. Caso necessário, passe os fios por trás da proteção traseira. Não ligue outros aparelhos na tomada elétrica do fogão.
- Se o cabo de força estiver danificado, recomendamos que ele seja substituído apenas por pessoal qualificado do Serviço Autorizado de Fábrica.



7 - Antes de Chamar a Assistência Técnica



O problema é:	Procedimentos - Verificar se...
Queimadores da Mesa não acendem.	<ul style="list-style-type: none"> • A mangueira de gás está dobrada. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • O gás está no fim ou se há gás na rede. • Os queimadores/Espalhadores estão mal encaixados. • O fogão está ligado na tomada, há falta de energia elétrica. • Há faísca nos eletrodos. • O regulador de pressão do gás está aberto. • O regulador de pressão está dentro da validade. • Nos modelos dotados de Válvula de Segurança é necessário empurrar o botão até o final de curso e segurar por cerca de 05 segundos após a chama acesa.
Acendimento automático não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • O cabo de força do fogão está ligado na tomada. • As velas estão secas e limpas. • Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados. • Os queimadores estão sujos ou molhados. • Falta energia elétrica.
Forno/Grill não acende.	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os modelos são dotados de Válvula de Segurança e é necessário pressionar o botão até o final de curso e segurar por cerca de 05 segundos após a chama acesa. Para maiores informações vide pág. 13. • A mangueira de gás está dobrada, furada ou mal encaixada. • O gás está no fim ou se há gás na rede. • O regulador de pressão do gás está aberto. • O regulador de pressão está dentro da validade. • A forma de acendimento está correta. • A porta do forno está fechada. • O cabo de força do fogão está ligado na tomada.
Queimador com chama amarela ou manchando panela.	<ul style="list-style-type: none"> • Os queimadores estão sujos ou molhados. • O gás está no fim. • Os queimadores/espalhadores estão mal encaixados. • A mangueira de gás está dobrada. • O Regulador de pressão está dentro da validade.
Luz do forno/grill não acende.	<ul style="list-style-type: none"> • O cabo de força do fogão está ligado na tomada. • A lâmpada está queimada ou mal rosqueada. • Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede. • Há falta de energia elétrica.
Forno não assa.	<ul style="list-style-type: none"> • O gás está no fim. • O regulador de pressão está dentro da validade. • A mangueira de gás está dobrada.
Cheiro de gás (vazamento)	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os botões estão fechados. • A mangueira de gás está furada ou mal encaixada. • As abraçadeiras estão soltas. • O regulador está com vazamento.



6.5 Cuidados no Uso

NUNCA

- Nunca use produtos abrasivos ou objetos pontiagudos para limpar seu fogão.
- Nunca use vinagre, limão ou solvente na limpeza.
- Nunca utilize folhas de alumínio sobre a mesa de inox e no chão do forno.
- Nunca deixe o fogão em frente ou ao lado do refrigerador/freezer e em locais próximos a corrente de ar, pois todos estes fatores podem provocar choques térmicos na tampa de vidro e/ou porta do forno, além de prejudicar o desempenho do cozimento.
- Nunca use pano úmido para limpar a porta do seu forno enquanto estiver quente.
- Nunca jogue água no seu fogão.
- Nunca esfrie grades e espalhadores com água, pois o choque térmico causará danos ao esmalte de proteção do material. Aguardar esfriar naturalmente para limpeza.
- Nunca esfrie o queimador em água, pois o choque térmico pode deformar a peça.
- Nunca usar recipientes com fundos abaulados ou em forma de anel.
- Nunca coloque nada diretamente sobre o chão do forno.
- Não utilizar a porta do fogão como base de apoio para panelas ou qualquer outro utensílio.
- Não utilizar a tampa do fogão para pendurar pano de prato, pois poderá ocasionar incêndio.
- Na preparação dos alimentos, evite o derramamento de líquidos para não causar a elevação das chamas e tão pouco espirrar óleo quente contra o corpo.

SEMPRE

- Sempre utilize o seu fogão com todas as grades.
- Sempre deixe a distância de 3 a 5cm entre recipientes e as laterais internas do forno ao utilizá-lo.
- Sempre pré-aqueça o forno por 15 minutos, em temperatura máxima, no preparo de assados.
- É recomendável colocar massas e carnes na segunda altura do forno.
- Evite abrir a porta do forno quando estiver em uso. Acompanhe o preparo do alimento pelo visor da porta, economizando tempo, gás e obtenha um assado uniforme.
- Abra e feche cuidadosamente a porta do forno para que a chama não se apague e para evitar o deslocamento de alimentos.
- Verifique se as grades e espalhadores estão frios antes de fechar a tampa de vidro.
- Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Tome cuidado ao manusear alimentos ou objetos dentro do forno quando o mesmo estiver quente.
- Sempre utilize luvas ao manusear alimentos no forno.

Atenção: Nunca utilize folhas de papel alumínio ou qualquer tipo de papel metálico para proteção da mesa inox. Pequenos pedaços podem cair nas câmaras de ar e sobre os injetores, provocando chamas irregulares que podem provocar danos sérios e perigosos às vedações internas do sistema de gás.

- Nunca deixe panos de prato ou similares pendurados sobre a tampa de vidro do fogão, e jamais instale o produto próximo a cortinas móveis, especialmente de tecido.
- Nunca deixe panelas com gordura ou óleo no forno. em caso de derramamento e/ou acúmulo excessivo do óleo, este poderá entrar em combustão quando o forno estiver aceso.

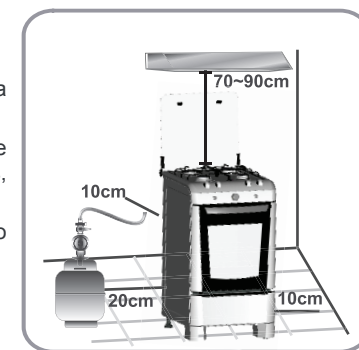
4 - Instalação



4.1 Requisitos para a instalação do fogão

Posicionamento

- Deixe como espaço mínimo as medidas indicadas na figura ao lado.
- O seu fogão deve ser instalado em uma superfície plana e nivelada para evitar problemas no assado de bolos, pães, tortas, etc.
- Utilize uma vasilha transparente com água para verificar o nivelamento de seu produto.
- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar.
- Não coloque o fogão ao lado do refrigerador.
- Instalação dos pés.



Atenção: O tombamento do fogão pode causar acidentes graves, por isso não esqueça de instalar todos os pés do seu fogão Continental para que ele tenha a estabilidade correta.

4.2 Instruções de montagem dos pés

- A colocação dos pés é obrigatória. É necessário montar todos os pés por completo, inclusive com as capas frontais, que vêm no “kit pés”, para que o seu fogão tenha a estabilidade correta e não corra o risco de tombar. Os fogões Continental dispõe de quatro pés fixos, sendo que os dianteiros possuem uma capa para deixar o seu fogão ainda mais bonito e estável.

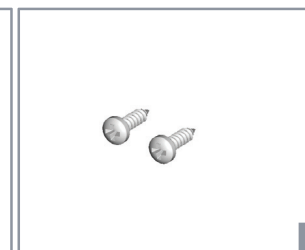
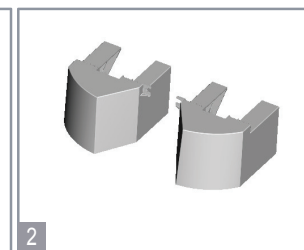
Peças necessárias (fornecidas):

4 pés (Fig. 1)

1 Capa frontal direita (Fig. 2)

1 Capa frontal esquerda (Fig. 2)

2 Parafusos (Fig. 3)

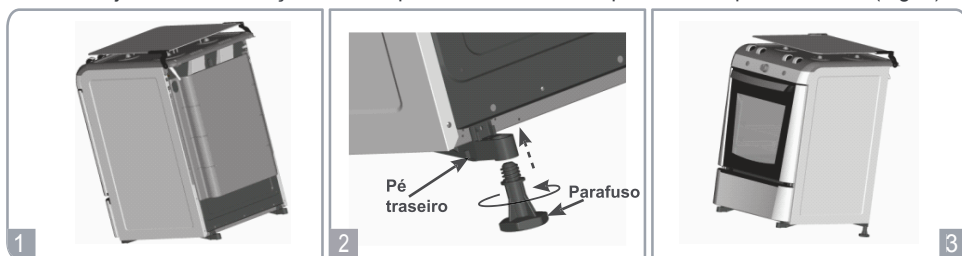


Nota: Utilize uma chave philips para apertar os parafusos (não fornecida).

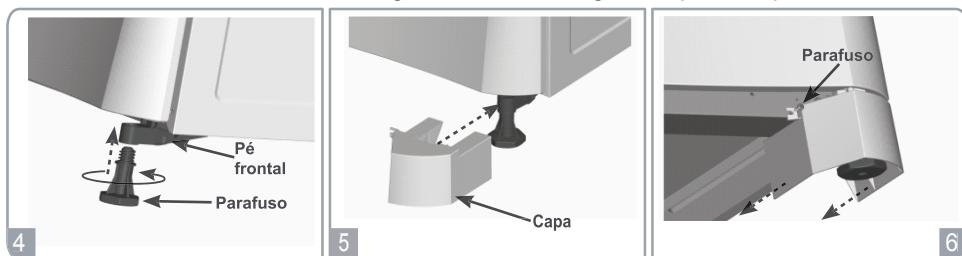


Ao colocar os pés siga o procedimento abaixo:

- 1.) Retire os queimadores e as trempes (grades superiores); atente para que a tampa de vidro não se abra durante a movimentação.
- 2.) Com a ajuda de uma pessoa, incline o fogão para frente (Fig. 1), posicione os pés traseiros com a rosca voltada para o orifício da parte inferior do suporte que já vem instalado no seu fogão e fixe-os como parafusos, rosqueando-os até o fim (Fig. 2).
- 3.) Terminada a fixação dos pés traseiros, incline o fogão para a trás (Fig.3), apoiando-o sobre os pés traseiros já instalados e faça o mesmo procedimento anterior para fixar os pés dianteiros (Fig. 4).



- 4.) Pegue as capas dos pés dianteiros e os parafusos metálicos, observando que há uma capa específica para cada lado (esquerda e direita), identifique a parte de encaixe e pressione cada uma em seu respectivo pé para encaixá-las e fixe-as com os parafusos metálicos com o uso de uma chave Philips (Fig. 5 e 6).
 - 5.) Leve o fogão ao lugar em que ele será usado, pois os pés já estão completamente instalados.
 - 6.) Caso seja necessário nivelar o fogão, repita os passos da figuras 1 e 2 desrosqueando os pés traseiros até o nivelamento desejado.
- Evite o risco de tombamento do seu fogão fazendo a montagem completa dos pés.



Importante: Após instalar os pés evite arrastar o seu fogão, pois irregularidades do piso poderão danificar a fixação dos pés.

- Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão na posição fechada.

6.4 Precauções de Segurança

NUNCA

- Nunca utilize extensões ou benjamins na tomada elétrica.
- Nunca passe a mangueira de gás e o cabo elétrico próximo à saída de ar quente.
- Nunca acenda os queimadores da mesa com a tampa de vidro abaixada.
- Nunca abaixe a tampa de vidro logo após a utilização dos queimadores e do forno.
- Nunca deixe utensílios com os cabos para fora da mesa do fogão.
- Nunca instale o fogão sobre uma base inclinada ou irregular ou suportes com rodízios.
- Nunca deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos em contato com o fogão.
- Nunca deixe panelas com gordura dentro do forno.
- Nunca posicione o fogão sobre o fio da tomada (cabo de energia).
- Nunca movimente seu fogão apoiando-se ou puxando-o pelas partes traseiras do produto (Ex. mesa, blindagens, tubulações etc.) nem com o mesmo em funcionamento. Além do risco de danos ao produto, o contato com partes metálicas poderá causar acidentes.
- Caso seja detectado vazamento, fechar de imediato a válvula de gás e solicitar visita da assistência técnica.
- Nunca movimente seu fogão pelo puxador da porta do forno, para evitar danos e/ou acidentes.

SEMPRE

- Utilize somente as capas dos pés que acompanham o produto.
- Verifique periodicamente o estado da instalação de gás.
- Use luvas térmicas ao abrir a porta do forno e também para retirar alimentos de dentro do forno.
- Para reparos, serviços e aquisição de peças originais utilize da rede de Postos de Serviços Técnicos Autorizados.
- Mantenha as crianças longe do fogão, quando em uso ou ainda quente.
- Mantenha a cozinha bem arejada quando usar o fogão.
- Feche o registro de gás antes de dormir ou sair de casa.
- Mantenha o botijão de gás fora da cozinha, abrigado e com ventilação.
- Mantenha a porta do forno fechada e nunca coloque a mão quando estiver quente.
- Para alimentos líquidos, utilize de preferência os queimadores traseiros.
- Verifique o encaixe dos queimadores e espalhadores toda vez que forem removidos, caso contrário haverá danos ao espalhador e/ou queimador.
- Esteja atento as datas de validade do regulador de pressão do botijão e da mangueira de passagem de gás instalados no seu produto. Substitua-os imediatamente se estiverem fora do prazo de validade determinado pelo fabricante. Utilize sempre componentes aprovados pelos órgãos competentes.
- Ao abrir a porta do forno durante o seu funcionamento sempre segure o puxador da porta por baixo, para evitar acidentes .
- Sempre tome os devidos cuidados com fiação elétrica. Muitos produtos instalados em um mesmo ambiente podem causar incêndio ou explosão.

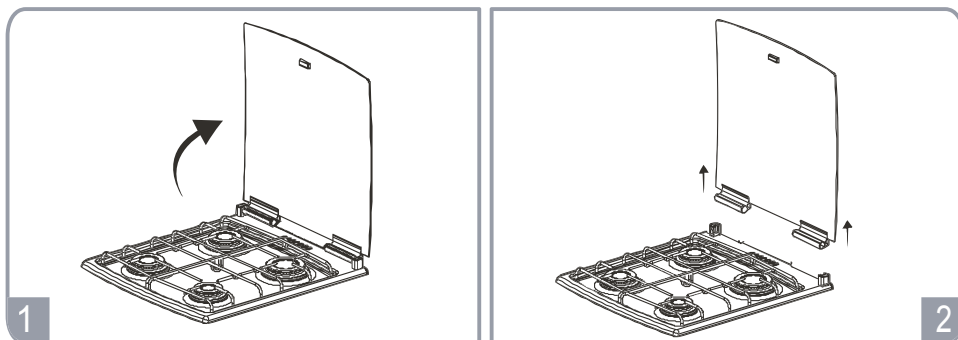


6.3 Limpeza modelos de embutir

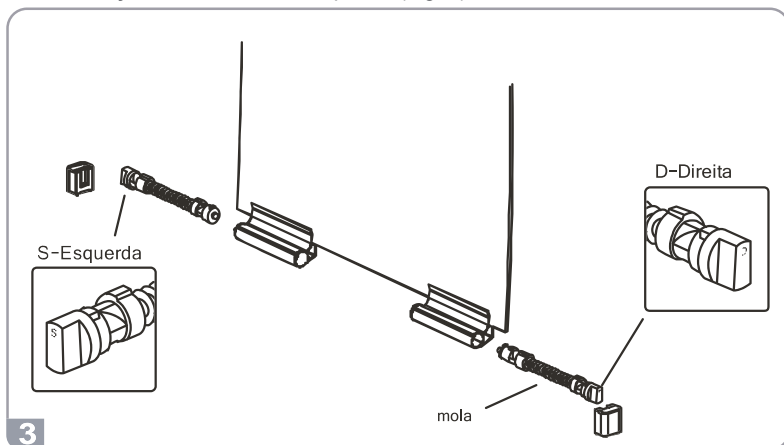
- Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada.

Remoção e Limpeza:

- 1.) Abra totalmente a tampa de vidro (Fig. 1).
- 2.) Segure com firmeza as duas laterais e remova-a puxando para cima (Fig. 2). Uma vez removida a tampa, proceda à limpeza utilizando água e detergente neutro.



- 3.) As molas da tampa poderão se soltar durante a movimentação. Caso isso ocorra, recoloca-as seguindo as indicações: D-Direita e S-Esquerda (Fig. 3).



- 4.) Para recolocar a tampa, basta encaixá-la novamente no suporte da mesa.

Atenção: Somente remova a tampa quando a mesma estiver aberta.
A colocação errada das molas poderá provocar acidentes e a quebra das mesmas.

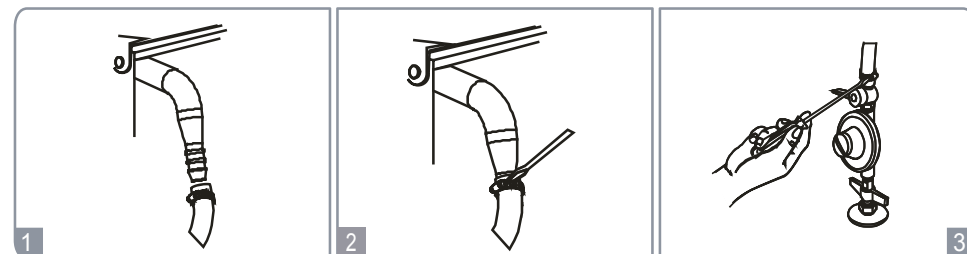
4.3 Ligação do Gás

- Antes da instalação, verifique para qual tipo de gás seu produto será instalado. (Os acessórios mostrados abaixo NÃO acompanham o produto e devem ser adquiridos pelo consumidor).

Instalação com tubo flexível 3/8" - Fogões Piso e Embutir (Botijão / Ponto na parede)					
			Anel de Vedação Porca de pressão 1 borracha nitríca de vedação		
Instalação com mangueira NBR 8613 - Fogões Piso (Botijão)					
Instalação com tubo flexível 3/8" - Fogões Piso e Embutir (Botijão / Ponto na parede)					
			Anel de Vedação Porca de pressão 1 borracha nitríca de vedação		

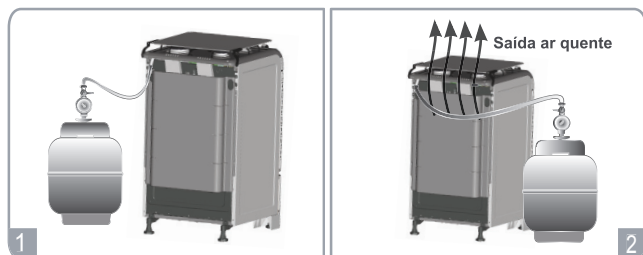
4.4 GLP (Botijão) com mangueira plástica

- 1.) Coloque a abraçadeira de metal em uma ponta da mangueira e encaixe a mangueira no bico do tubo de admissão (Fig. 1).
- 2.) Aperte o parafuso da abraçadeira, deixando o encaixe bem firme (Fig. 2).
- 3.) Coloque a abraçadeira metálica na outra ponta da mangueira. Encaixe no regulador de pressão e aperte o parafuso. Coloque o regulador de pressão de forma adequada no botijão. (Fig. 3).



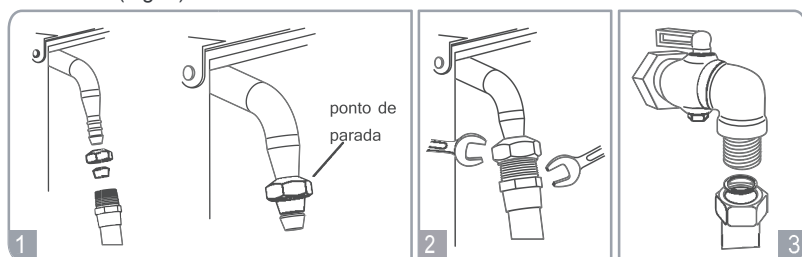


- A mangueira de gás e o botijão devem ficar do lado da entrada de alimentação de gás (Fig.1). Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico (PVC) acima indicada poderá passar pela parte de trás do fogão desde que afastada da saída de ar quente (Fig. 2).



4.5 GLP (Botijão) com tubo flexível metálico

- 1.) Coloque a porca de pressão e a borracha nitrílica (buchas) na ponta do tubo de admissão até o ponto de parada (Fig. 1).
- 2.) Utilizando ferramentas adequadas, rosqueie o adaptador à porca de pressão, até que a conexão esteja bem firme (Fig. 2).
- 3.) Utilizando ferramentas adequadas, rosqueie a porca do tubo flexível ao adaptador, até que a conexão esteja bem firme. (Fig. 3).



- 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.

4.6 Alimentação com gás de rua (natural) ou GLP encanado

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

Atenção: Os fogões Continental são produzidos originalmente para uso de gás de botijão (GLP). Para transformar o fogão para gás de rua (natural), recorra a um Serviço Autorizado de Fábrica, o qual efetuará a transformação (veja Termos da Garantia). Somente a primeira transformação é realizada gratuitamente. Após a transformação, poderão ocorrer ruídos (tipo assobio) devido ao aumento da vazão de gás, os quais são normais.

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 de gás não poderá ser realizada.

Importante: Estes produtos NÃO podem ser adaptados para alimentação com gás nafta.



6 - Limpeza e Segurança

6.1 Limpeza geral do fogão

- Antes de iniciar a limpeza, retire o plugue da tomada.

Observação: Alterne o preparo de alimentos gordurosos (ex.: carnes) e sem gordura (ex.: bolos). Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes do forno.

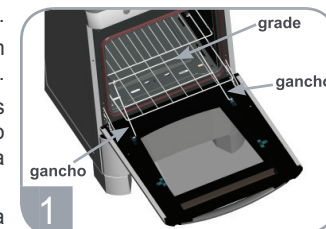
- 1.) Nunca utilize palha de aço e similares, objetos pontiagudos, vinagre e limão na limpeza de qualquer parte do fogão.
- 2.) Nunca utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos, pois isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do fogão.
- 3.) Nunca retire a vedação do forno para limpeza, pois isso danificará o produto.
- 4.) Nunca utilize na limpeza do seu fogão equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplique jatos de água sobre o produto.
- 5.) Para a limpeza da mesa, certifique-se de que as temperaturas das partes a serem manuseadas sejam suportáveis. Retire os queimadores e passe um pano ou esponja não abrasiva umedecidos com sabão/ detergente neutro (ex.: sabão de coco). Enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.
- 6.) Para a limpeza das bocas deixe-as esfriar para evitar o empenamento das peças. Lave-as com sabão/detergente neutro e enxugue-as completamente. Assopre nos furos para retirada dos resíduos de água e recolque as bocas no seu devido lugar.
- 7.) Para limpar as partes esmaltadas e pintadas passe um pano ou esponja não abrasiva umedecidos com sabão/detergente neutro (ex.: sabão de coco). Enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas provocadas pelo excesso de cloro na água.

Nota: Após a limpeza de sua cozinha (lavagem do piso), certifique-se de que o seu fogão esteja seco para evitar danos nas partes inferiores (próximas do chão).

- 8.) Para a limpeza do forno autolimpante, aqueça o forno por aproximadamente 3 minutos na graduação de chama alta para amolecer os resíduos de gordura. Desligue o forno e certifique-se de que a temperatura no seu interior esteja suportável antes de iniciar a limpeza e com isso evitar riscos de queimaduras. Remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
- Com uma esponja embebida em água, amoleça os resíduos de gordura e passe um pano úmido.
 - Retire o excesso pressionando o local com uma esponja embebida em água fria e enxugue com um pano macio e seco.

6.2 Retirada e limpeza das grades autodeslizantes do forno *Exceto modelos Novitá e Síngolo

- 1.) Abra a porta do forno. Certifique-se de que a temperatura interna e a das grades estejam adequadas ao manuseio. Retire a grade superior puxando-a para fora.
- 2.) Pressione os dois ganchos para dentro a fim de soltá-los dos suportes da porta (Fig. 1).
- 3.) Puxe a(s) grade(s) deslizante(s) para a frente até sair das guias.
- 4.) Limpe as grades com pano ou esponja macia umedecidos com sabão/detergente neutro. Seque as partes antes de recolocá-las.
- 5.) Encaixe a grade inferior nas guias existentes nas paredes laterais e deslize-a para o interior do forno. Com uma pequena pressão encaixe os dois ganchos nos orifícios dos suportes na porta e a grade superior nos ganchos laterais.
- 6.) Feche e abra a porta do forno com cuidado para confirmar que a montagem das grades esteja correta.





- 7.) Se a 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.

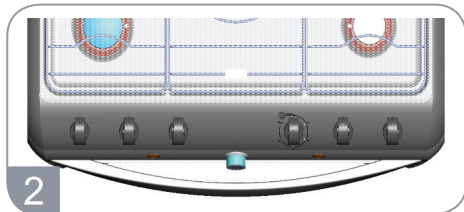
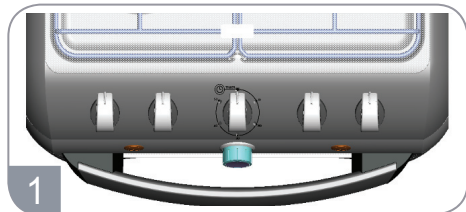
Forno - Acendimento manual

- 1.) Levante a tampa de vidro do fogão, abra a porta do forno e abra a tampa do orifício existente no chão do forno (veja figura ao lado).
- 2.) Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e introduza o fósforo aceso, através do orifício, até o surgimento da chama.
- 3.) 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 à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação pressionando o botão do forno por mais tempo.
- 4.) 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 manual do forno.
- 5.) Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme necessidade e sempre feche a tampa do orifício de acendimento. Depois feche a porta lentamente para evitar que o golpe de ar apague a chama.
- 6.) 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 manual.



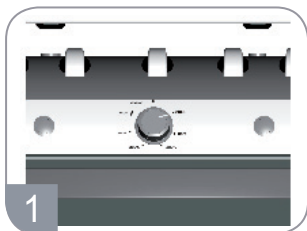
Funcionamento do Timer (Alarme Sonoro)

- Para programar, gire o botão no sentido horário até o final e retorne até o tempo desejado. Após o som do “despertador” desligue a chama. O Timer (fig. 1 - modelos 4 bocas, fig. 2 modelos 5 bocas) tem capacidade de programação de até 60 minutos.



Acendimento Automático/Manual do Top Grill

- Abra, completamente, a porta do forno.
- Pressione o botão do forno, gire-o para a direita até atingir a posição (Grill) fig. 1; acione o interruptor de acendimento automático até o surgimento da chama e mantenha pressionado o botão do forno, por 5 segundos. Para o acendimento manual, aproxime um fósforo aceso do queimador do Top Grill até o surgimento da chama.




Atenção: Não é possível a utilização simultânea do queimador do forno e do “Top Grill”. Se o forno estiver em funcionamento, desligue-o. Ao desligar o forno tome muito cuidado para não ligar o Top Grill acidentalmente.

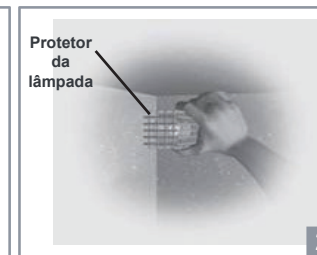
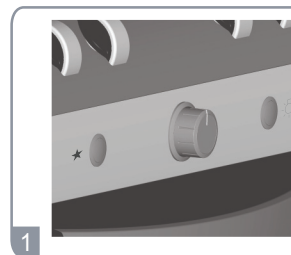


4.7 Rede elétrica

- O seu fogão funciona automaticamente tanto em 127V como em 220V (exceto a lâmpada). Ligue o fio terra (verde-amarelo) encontrado na parte traseira do fogão a um ponto terra eficiente, conforme normas da ABNT/NBR 5410 - Seção “aterramento”. Não ligue o fio terra a tubos de PVC, torneiras, vitrões ou neutros da rede elétrica da residência. Recomendamos consultar um profissional habilitado para essa instalação.

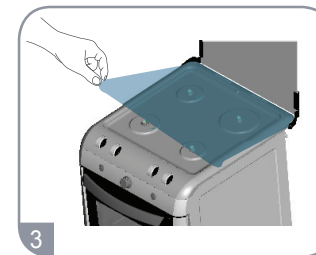
4.8 Lâmpada

- A lâmpada não acompanha o produto. Antes de comprá-la (40 watts, própria para fogões) verifique a voltagem da rede local (127V ou 220V).
- Para acender a luz do forno, basta apertar a tecla de luz  localizada no painel do lado direito do botão do forno (fig.1).
- Para trocar a lâmpada, retire o plugue da tomada de energia elétrica, em seguida, retire o protetor da lâmpada (localizado no interior do forno), pressionando a sua parte inferior e superior; troque a lâmpada e recoloca o protetor pressionando novamente essas partes, encaixando-o nos furos existentes no fundo do forno (fig.2). Reconecte o plugue.



4.9 Mesa de inox

- Antes de instalar o fogão, RETIRE a película de proteção; remova eventuais resíduos de cola com um pano levemente embebido em removedor. Em seguida, LIMPE a mesa com um pano embebido em água, sabão ou detergente neutro e SEQUE-A completamente (fig.3).



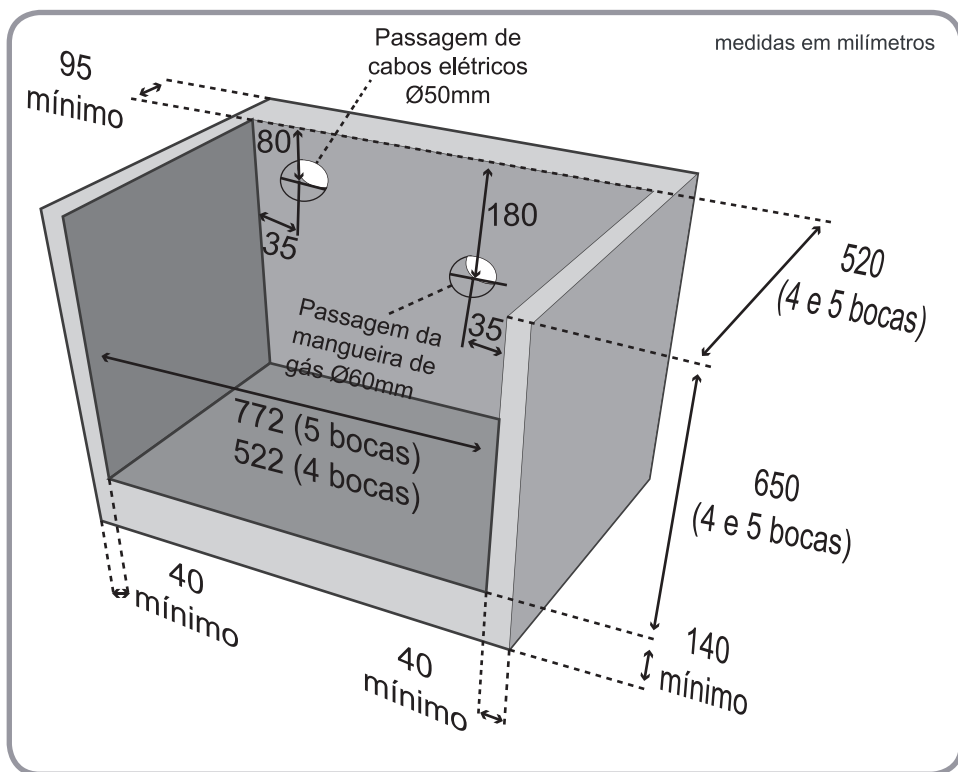


4.10 Móvel para os modelos de embutir

- Inicialmente, prepare as ligações elétricas e de gás que alimentarão o fogão; o cabo de força não deve cruzar a parte traseira do fogão. Siga as instruções de montagem do móvel onde o fogão será embutido, conforme as indicações no desenho abaixo.
- Entre em contato com nosso SAC para fazer essa instalação.

Atenção: Os Fogões de embutir devem utilizar mangueira metálica flexível conforme legislação em vigor. A mangueira metálica flexível NÃO acompanha o produto e deve ser adquirida pelo consumidor.

Nota: As dimensões abaixo estão em milímetros. Antes de fazer este móvel, consulte o Serviço Autorizado de Fábrica para obter informações sobre o mesmo no que diz respeito às dimensões, posicionamento e instalação (algumas medidas estão fora de escala para melhor visualização). A distância mínima entre o fundo do fogão e o fechamento inferior do móvel deve ser de 140 mm mínimo.



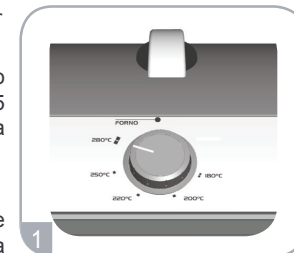
5 - Informações sobre o forno e acendimento



5.1 Forno

Instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

- Durante o funcionamento do forno, a tampa de vidro deve estar levantada;
- Antes de colocar o alimento, faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos (4 bocas) ou 15 minutos (5 bocas). Coloque o alimento e ajuste para a temperatura desejada (Fig. 1).
- Evite abrir a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor;
- Para que a corrente de ar quente circule por todo o forno, coloque a fôrma ou assadeira na parte central da grade do forno a aproximadamente 5cm (mínimo) do fundo e das laterais;
- Não coloque sobre as grades papel alumínio ou outros materiais que impeçam a circulação do ar quente.



Temperaturas do forno:

- As temperaturas são medidas com gás de botijão (GLP comercial) e são referenciais para orientação no uso de receitas; esses valores, indicados no painel, podem variar $\pm 30^{\circ}\text{C}$, dependendo de vários fatores que afetam o desempenho do produto.

5.2 Acendimento das bocas da mesa, forno e grill

Bocas da mesa

- 1.) Levante a tampa de vidro do fogão.
- 2.) Pressione o botão do queimador escolhido contra o fogão, girando-o à esquerda até a posição alta, aproxime o fósforo aceso do queimador, até o surgimento da chama. Para o acendimento automático, pressione o interruptor de acendimento automático no painel, até o surgimento da chama.
- 3.) Ajuste a chama conforme sua necessidade.

Controle gradual das chamas:

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

Forno - Acendimento automático

- 1.) Levante a tampa de vidro do fogão e abra a porta do forno.
- 2.) Feche a tampa do orifício do acendimento manual do forno girando manualmente.
- 3.) Pressione o botão do queimador do forno, girando-o à esquerda até a posição alta, mantenha-o pressionado e acione o interruptor de acendimento automático, no painel, até o surgimento da chama (Fig. 2).
- 4.) 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 à sua necessidade. Se a chama se apagar, repita a operação, pressionando o botão por mais tempo, acionando a tecla de acendimento automático.
- 5.) 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.
- 6.) Verifique que a chama esteja acesa, ajuste-a conforme sua necessidade e só então feche a porta lentamente para evitar que o golpe de ar possa apagar a chama.

