

30. Certificado de Garantia

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável no forno **Continental ONE**. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, garante ao comprador deste produto em caso de, qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão de obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados à partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses - garantia legal;
- 9 últimos meses – garantia especial, concedida pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, especialmente designada pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, conforme constante do Manual de Instruções do Produto.

- Casos em que cessa a garantia:

- 1) Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/placa de identificação do produto.
- 2) Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
- 3) Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA.
- 4) Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o forno foi projetado único e exclusivamente para o uso doméstico;

- Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de instalação do produto pela Rede Autorizada e/ou por entidades ou pessoas não credenciadas;
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, bem como mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequentes advindas dessas ocorrências.
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

A garantia Especial não cobre: Despesas de deslocamento do Serviço Direto do Fabricante quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Direto do Fabricante.

- Observações Gerais:

- 1) A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
- 2) As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
- 3) A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
- 4) Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- 5) Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

- Observações Finais:

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças e mão de obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Manual de Instruções

Forno de embutir



Continental ONE

Leia este manual antes de instalar seu forno de embutir
FOECO060L1B2ES FOECO060L1A2ES FOGCO060L1B2ES e FOGCO060L1A2ES

Temos o prazer de felicitá-lo pela aquisição do forno de embutir!

Você adquiriu um produto com a qualidade **Continental ONE**. Isso, para nós, é muito importante, pois os produtos continental ONE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A Mabe, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca continental ONE sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha!

Estamos felizes em ter um produto Continental ONE fazendo parte da sua família.

Continental One e Você: Uma parceria de Serviços

Oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. Siga as instruções e informações contidas neste manual, pois elas ajudam a resolver problemas e dúvidas.

Leia este manual com atenção

Siga as informações sobre uso e manutenção corretos de seu fogão, pois isso significa grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu produto.

Guarde este manual para consulta em uso futuro.

Caso necessite de serviços

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações você pode utilizar-se do nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Serviço de Atendimento ao Consumidor Continental One

0800 200 0030

continentalone@mabebr.com

www.continentalone.combr

Ligue de todo o território nacional de segunda a sexta-feira das 8 às 17 horas e aos sábados das 8 às 12 horas ou se preferir nos escreva por carta ou e-mail.

Teremos o prazer em atendê-lo.

| | |
|---|----|
| Parabéns! | 2 |
| Advertências preliminares | 4 |
| Instruções técnicas para a instalação, ajuste e manutenção para o instalador | 5 |
| 1. Descrição geral e esquemas | 5 |
| 2. Dados técnicos | 7 |
| 3. Considerações de arejar ventilar..... | 8 |
| 4. Espaços e dimensões para embutir | 9 |
| 5. Localização do fornecimento elétrico e de gás | 11 |
| 6. Preparação da unidade para conexões | 12 |
| 7. Conexão elétrica | 12 |
| 8. Conexão ao fornecimento de gás | 13 |
| 9. Fixar e embutir | 18 |
| 10. Conversão de Gás..... | 19 |
| 11. Ligação do gás..... | 20 |
| Instruções de uso e manutenção destinadas ao usuário | 21 |
| 12. Relógio | 21 |
| 13. Timer | 22 |
| 14. Pré-aquecimento | 23 |
| 15. Assar | 24 |
| 16. Gratinar máximo..... | 25 |
| 17. Grelhar | 27 |
| 18. Gratinar mínimo..... | 29 |
| 19. Sistema de controle inteligente de temperatura..... | 30 |
| 20. Pré-aquecimento rápido | 30 |
| 21. Assar com convecção mínima..... | 31 |
| 22. Assar com convecção máxima..... | 32 |
| 23. Iluminação do forno | 33 |
| 24. Desmontagem e montagem da porta | 34 |
| 25. Desmontagem e montagem das grelhas | 35 |
| 26. Limpeza do forno de embutir | 36 |
| Segurança em unidade a gás | 37 |
| 27. Especificações técnicas | 37 |
| 28. Diagrama elétrico | 37 |
| 29. Antes de ligar para o serviço de manutenção | 40 |
| 30. Certificado de garantia | 44 |

⚠ 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.
- Não utilize este forno como armário.
- 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.
- 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.

29. Antes de chamar a manutenção

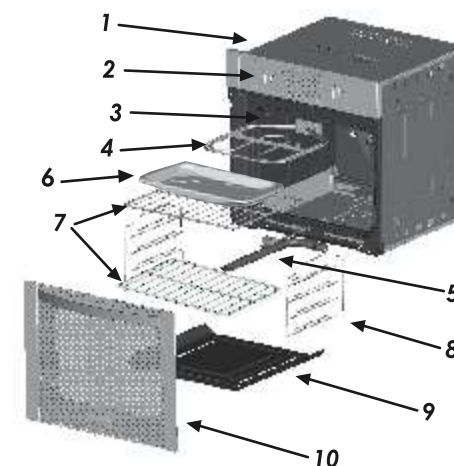
| Problema | Possível causa | Solução |
|--|--|---|
| O forno não funciona/acende | Acabou o gás em casa | Verifique se outros aparelhos domésticos que usem gás estão funcionando corretamente. Se não estiverem, ligue para o fornecedor de gás. |
| | O forno não está conectado à corrente elétrica | Assegure-se de que o forno está conectado corretamente à corrente elétrica e que o fornecimento de energia elétrica seja regular. |
| Motor de esfriamento aceso e forno apagado | A temperatura no interior do forno está elevada | Esperar que a unidade alcance a temperatura ambiente. |
| O relógio não funciona | 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 seja regular. |
| | Houve um corte no fornecimento de energia elétrica e está sendo restabelecido (o relógio ficará piscando). | Leia cuidadosamente a seção "Relógio" no manual de uso e cuidado. |
| A luz do forno não acende/funciona | 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 seja regular. |
| | A lâmpada pode estar queimada | Modelos a 110-127V: Trocar por uma lâmpada de halogênio tipo G6.35 a 127VAC/40Watts. Modelos a 220V: Trocar por uma lâmpada de halogênio tipo G9 a 220VAC/25Watts. |
| Forte cheiro ao usar o forno | Mistura inadequada de gás/ar no forno | Ajuste o obturador de acordo com as instruções da seção "Ajuste do Obturador de Ar do Queimador do Forno" no manual de uso e cuidado. |
| | Primeiras utilizações do forno | É normal que nas primeiras vezes que o forno for usado, saia um odor estranho. NAO é um problema, esse odor vai desaparecendo com o uso. |
| O alimento não assa por igual | As bandejas de assar obstruem o fluxo de ar quente e impedem uma temperatura uniforme em toda a cavidade | Colocar uma bandeja em cada grelha, centralizada. |

Instruções técnicas para instalação, ajuste e manutenção para instalação

1. Descrição geral e esquemas

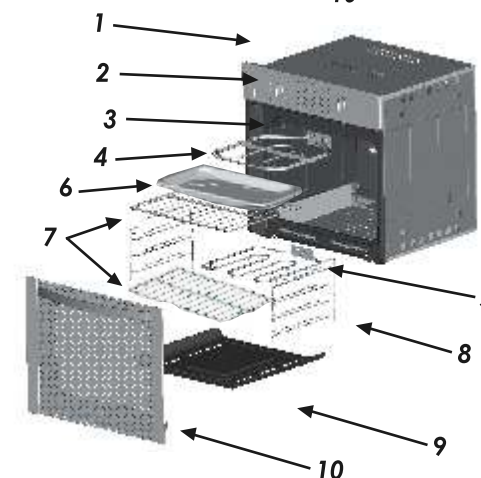
Produto a gás

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



Produto Elétrico

1. Chassis.
2. Painel de controles.
3. Cavidade do forno.
4. Resistência do grill.
5. Resistência do forno.
6. Bandeja.
7. Prateleira do forno e espeto.
8. Suporte das prateleiras.
9. Piso da cavidade do forno.
10. Porta do forno.



IMPORTANTE

O seu forno vem ajustado de fábrica para utilização com gás liquefeito de petróleo (GLP). Caso seja necessário utilizar com gás natural (GN), entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor. A primeira conversão é gratuita.

Para conhecer a categoria do forno e o tipo de gás para o qual está ajustado, veja a etiqueta de identificação fixada sobre o chassi 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.

⚠️ Advertência de instalação:

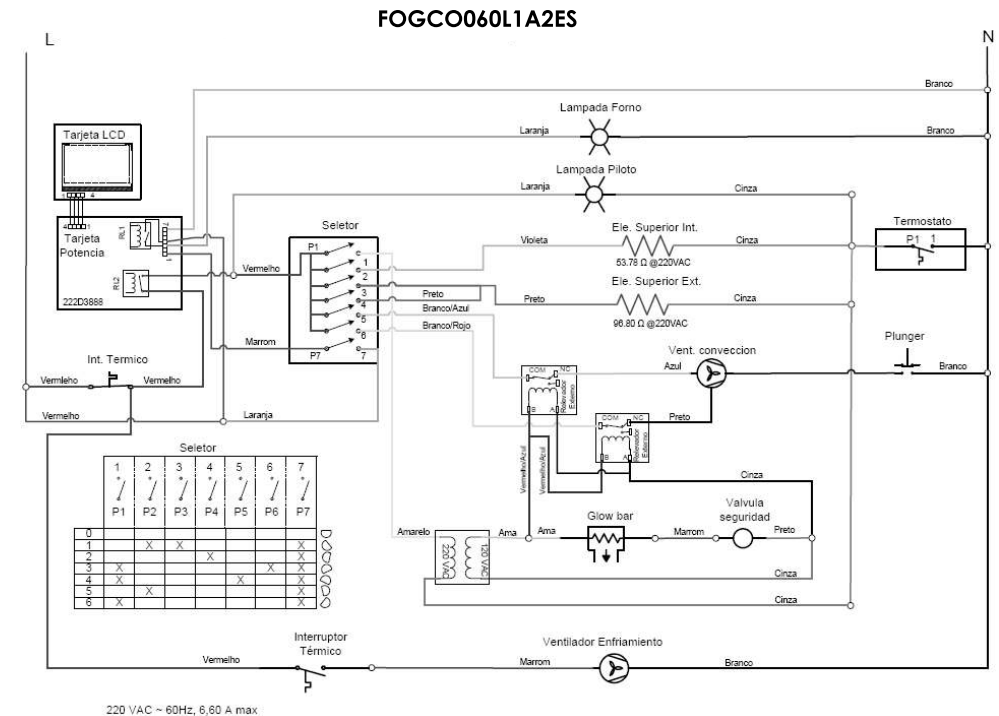
- Leia as instruções técnicas antes de instalar este forno de embutir.
- Mantenha os arredores livres de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores ou líquidos inflamáveis.
- Deve ser instalado de acordo com os requisitos de instalação vigentes. Deve-se prestar atenção especial aos requisitos pertinentes à ventilação.
- O forno de embutir instalado requer, pelo menos, um espaço de 55 cm à frente para poder abrir totalmente a porta.

⚠️ Atenção:

- A primeira instalação do seu produto é gratuita.
- Para sua tranquilidade, a Continental One possui uma rede de Serviços Autorizados altamente qualificada para instalar o seu produto. Entre em contato com um dos Serviços Autorizados Continental One que constam na relação fornecida juntamente com esse Manual de Instruções.
- Para solicitar a instalação será necessário apresentar a nota fiscal do produto e este deverá estar dentro do prazo de garantia.
- Essa instalação não compreende serviços de preparação do local e nem os materiais para a instalação (ex.: alvenaria, rede elétrica, tomada, disjuntor, aterramento, etc.), pois são de responsabilidade do Consumidor.
- Os modelos a gás saem de fábrica ajustado para gás GLP.

⚠️ Advertências (adicionais para fornos a gás):

- Antes da instalação, verifique se as condições de distribuição locais (natureza e pressão do gás) e a regulagem do forno de embutir são compatíveis.
- As condições de regulagem para este forno estão na etiqueta ou placa de dados aderidas ao chassi.
- A pressão mínima de gás que este forno precisa para funcionar corretamente é de 2,33 kPa (quilopascals) para GLP, 1,52 kPa (quilopascals) para Gás Natural.
- A pressão máxima de gás que este forno precisa para funcionar corretamente é de 3.345 kPa (quilopascals) por GLP, 2,18 kPa (quilopascals) para Gás Natural.
- Este forno não foi projetado para ser conectado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão.



2. Dados técnicos.

A. Produto a gás. 220V ~ 60Hz 6,60 Amax

| PRODUTO | QUEIMADOR | Diâmetro do injetor (mm)* | | | | CAPACIDADE TÉRMICA | | Consumo Máximo GÁS LP (kg/h) | Potência (kW) |
|----------------|----------------|---------------------------|---------|-------------|---------|--------------------|-----------------------|------------------------------|---------------|
| | | GLP | | GÁS Natural | | GÁS LP (2,75 kPa) | GÁS Natural (1,76kPa) | | |
| | | Diâmetro | Marca** | Diâmetro | Marca** | | | | |
| FOGCO060L1B2ES | FORNO | 0,72 | 0,72 | 1,15 | 1,15 | 2,2 kW | 2,25 kW | 0,085 | 2,20 |
| | GRILL ELÉTRICO | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | 1,50 |
| FOGCO060L1A2ES | FORNO | 0,72 | 0,72 | 1,15 | 1,15 | 2,75 kW | 2,80 kW | N/A | 2,75 |
| | GRILL ELÉTRICO | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | 1,50 |

B. Produto elétrico 220V ~ 60Hz

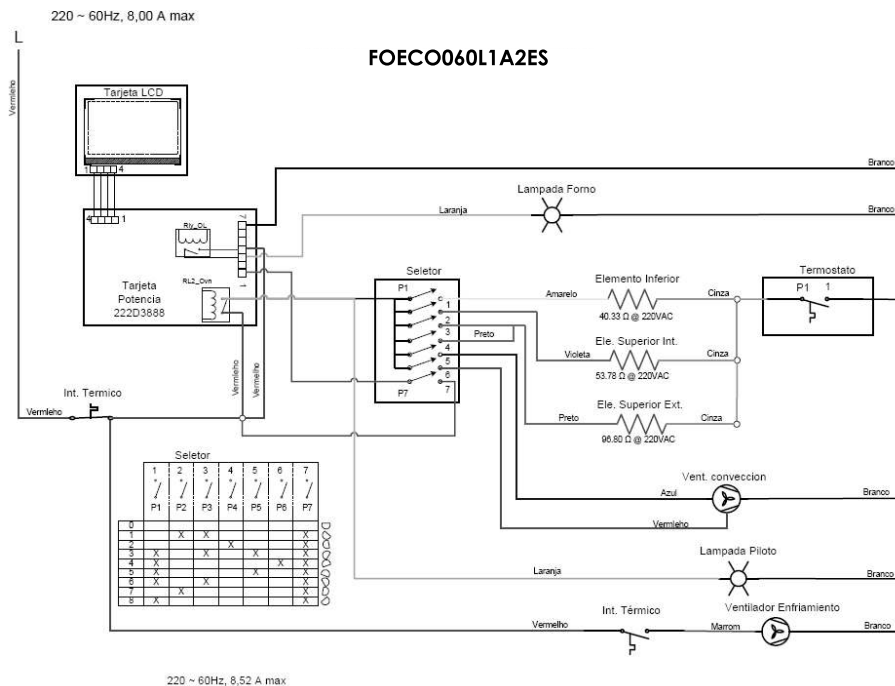
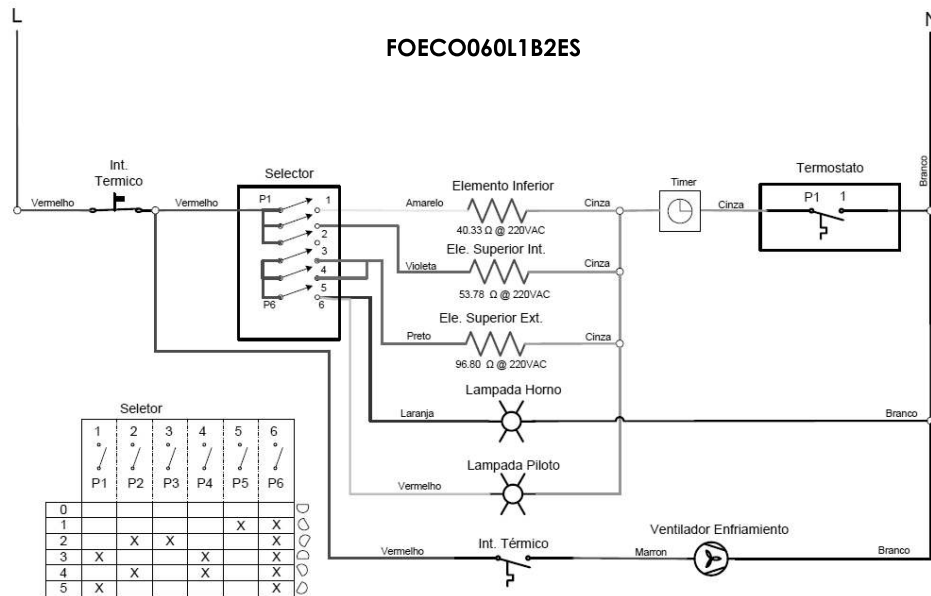
| PRODUTO | QUEIMADOR ELÉTRICO | Potência (kW) | Potência Total (kW) | Corrente (A) |
|----------------|--------------------|---------------|---------------------|--------------|
| FOECC060L1B2ES | FORNO | 1,2 | 1,72 | 8,00 |
| | GRILL | 1,5 | | |
| FOECC060L1A2ES | FORNO | 1,2 | 1,72 | 8,52 |
| | GRILL | 1,5 | | |

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.

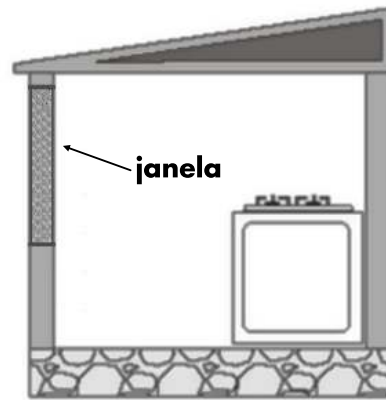
*As medidas têm uma variação de ± 0,01 mm.

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



3. Considerações para arejar e ventilar

- 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 instalado 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 renovar o ar consumido na combustão do(s) aparelho(s) doméstico(s) a gás e para diluir os gases da combustão, a fim de diminuir o conteúdo do monóxido de carbono.

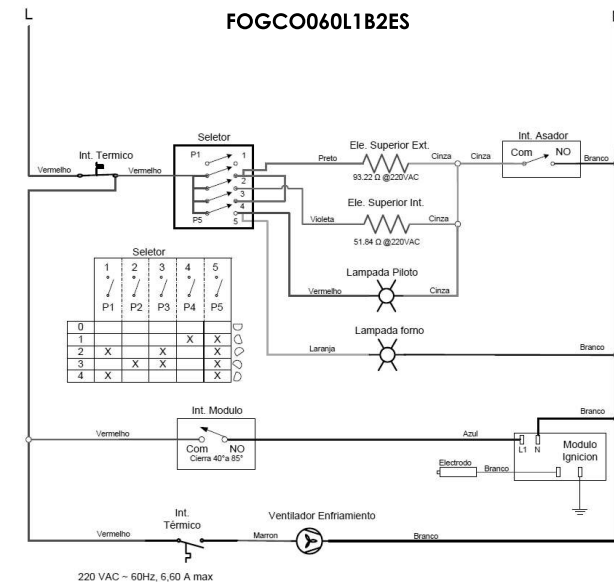


Segurança em unidades a gás

27. Especificações técnicas

| | FOGCO060L1B2ES | FOECO060L1B2ES | FOGCO060L1A2ES | FOECO060L1A2ES |
|---------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | Modelo a gás | Modelo elétrico | Modelo a gás (GB) | Modelo elétrico |
| Controle do forno | Termostato | Termocontrole | Termostato | Termocontrole |
| Vidro da porta | Reflet. aplicação Inox | Reflet. aplicação Inox | Reflet. aplicação Inox | Reflet. aplicação Inox |
| Display | --- | --- | LCD monoc. Azul | LCD monoc. Azul |
| Sensor de chama | sim | --- | sim | --- |
| Sistema corta gás | sim | --- | sim | --- |
| Sistema corta energia | --- | sim | --- | sim |
| Acendimento do forno | vela | Res. elétrica 1,20kW | glow bar | Res. elétrica 1,20kW |
| Luz do forno | Halogênio | Halogênio | Halogênio | Halogênio |
| Resistência inferior | --- | sim | --- | sim |
| Resistência superior | --- | sim | --- | sim |
| Convecção | --- | --- | sim | sim |
| Bandeja | --- | sim | sim | sim |
| Prateleira | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Assar | sim | sim | sim | sim |
| Assar c/ convecção mínima | ---- | ---- | sim | sim |
| Assar c/ convecção máxima | ---- | ---- | sim | sim |
| Gratinar mínimo | sim | sim | sim | sim |
| Gratinar máximo | sim | sim | sim | sim |
| Grelhar | sim | sim | sim | sim |
| Pré-aquecimento | ---- | sim | ---- | sim |
| Pré-aquecimento rápido | ---- | ---- | ---- | sim |
| Cores | Inox | Inox | Inox | Inox |
| Cores da porta | Espelhado | Espelhado | Espelhado | Espelhado |
| Tipo da porta | Panorâmica c/ 3 vidros | Panorâmica c/ 3 vidros | Panorâmica c/ 3 vidros | Panorâmica c/ 3 vidros |
| Tensão de alimentação | 220V | 220V | 220V | 220V |
| Frequência de operação (hertz) | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz | 50/60 Hz |
| Corrente nominal (Ampere)max | 6,60 | 8,00 | 6,60 | 8,52 |
| Dimensões do produto (mm) | 59,5x59,3x52,7 | 59,5x59,3x52,7 | 59,5x59,3x52,7 | 59,5x59,3x52,7 |
| Dimensões da embalagem (mm) | 66,0x66,0x70,6 | 66,0x66,0x70,6 | 66,0x66,0x70,6 | 66,0x66,0x70,6 |
| Peso líquido (kg) | 36 | 35 | 41 | 37 |
| Peso Bruto (kg) | 33 | 32 | 38 | 34 |
| Garantia | 1 ano | 1 ano | 1 ano | 1 ano |

28. Diagrama elétrico



26. Limpeza do forno de embutir

Mantenha seu forno de embutir sempre limpo.

IMPORTANTE: LIMPE O FORNO SOMENTE COM ÁGUA, SABÃO LÍQUIDO E UM PANO ÚMIDO, ENXAGUANDO ABUNDANTEMENTE EM ÁGUA LIMPA PARA EVITAR DEIXAR RESÍDUOS DE SABÃO.

Não utilize nenhum tipo de escova, nem fibras (verde, plástica, palha de aço, limpador a vapor, etc.). Não utilize nenhum tipo de material corrosivo para lavar e limpar o forno de embutir como: cloro, thinner, gasolina, etc. Algumas partes necessitam de um procedimento diferente:

Resíduos muito grandes:

Tão logo, limpe o forno os resíduos que espirraram. Usando uma vasilha com água e sabão e uma esponja úmida, limpe a superfície manchada e não deixe restos de sabão ou água no equipamento.

Prateleiras: 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 sempre limpar com um desengordurante os resíduos de comida.

⚠ PARA SUA SEGURANÇA, EM UNIDADES A GÁS

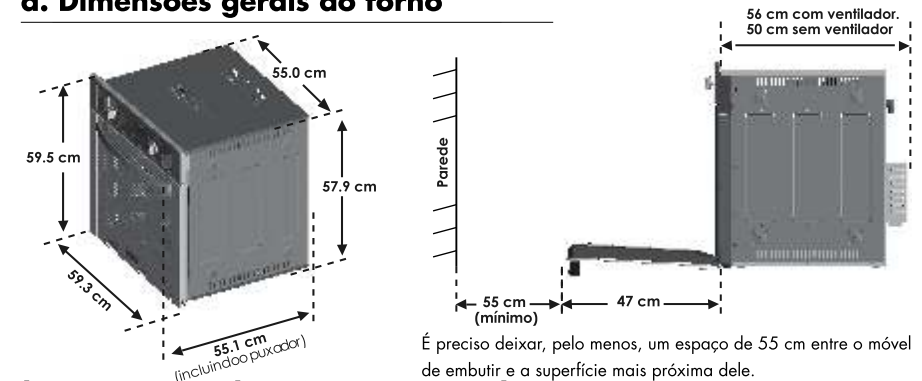
SE SENTIR CHEIRO DE GÁS:

1. ABRIR AS JANELAS
2. NÃO ACENDER AS LUZES
3. APAGAR TODAS AS CHAMAS, FECHANDO A VÁLVULA GERAL DE PASSAGEM.
4. LIGUE IMEDIATAMENTE PARA A CENTRAL DE VAZAMENTOS, PARA O FORNECEDOR DE GÁS OU SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO.

NÃO ARMAZENE GASOLINA OU OUTROS FLUÍDOS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO FORNO DE EMBUTIR, NEM OBSTRUA AS GRADES DE VENTILAÇÃO.

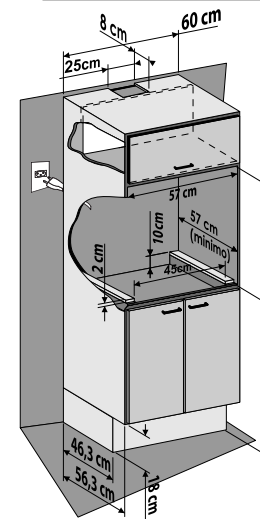
4. Espaços e dimensões para embutir

a. Dimensões gerais do forno



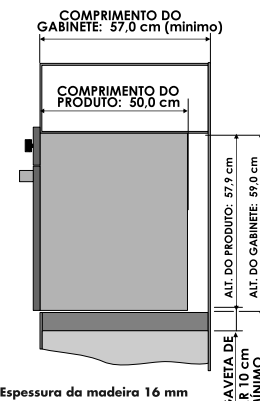
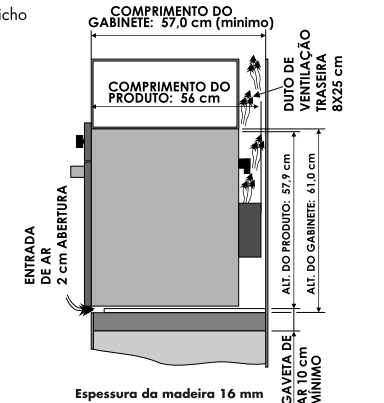
É preciso deixar, pelo menos, um espaço de 55 cm entre o móvel de embutir e a superfície mais próxima dele.

b. Dimensões de móveis para embutir



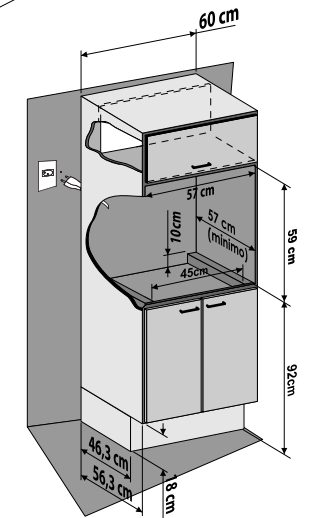
Essa disposição de nicho atende aos produtos:

FOGCO060L1B2ES
FOGCO060L1A2ES



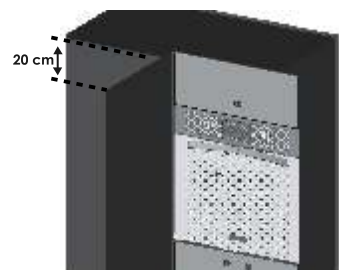
Essa disposição de nicho atende somente ao produto:

FOECO060L1B2ES
FOECO060L1A2ES



b. Dimensões de móvel para embutir

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



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:

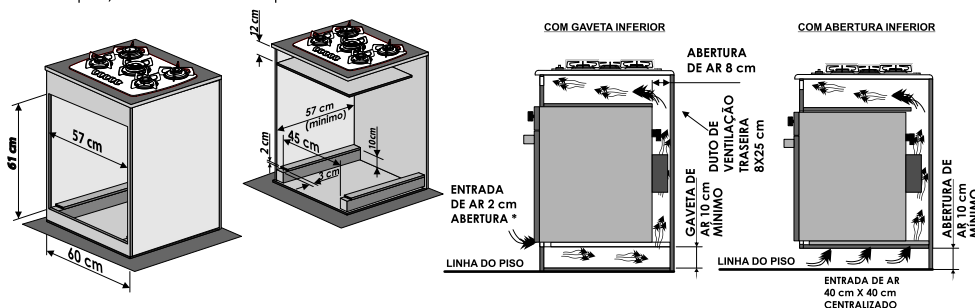
Se o móvel tiver portas na parte superior com abertura horizontal, a distância entre o forno e a base do móvel deve ter apenas 8 mm para evitar problemas ao embutir o forno. Na instalação de seu forno, a parte frontal (porta e painel) deve permanecer fora do nicho, ou seja, não podem haver obstruções à sua volta.

8 mm ↑

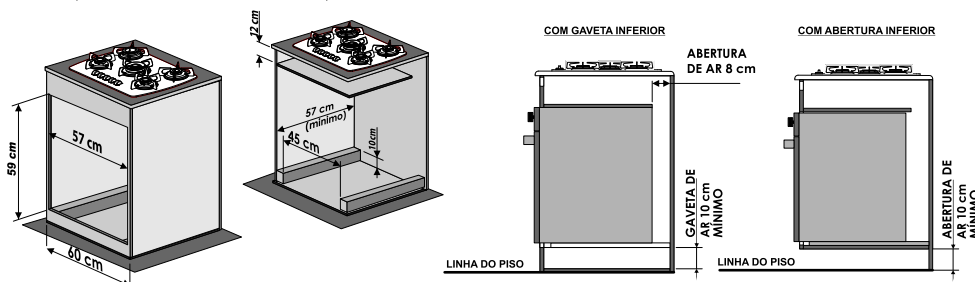


c. Dimensões de móvel sob a tampa de embutir

Essa disposição de nicho atende aos produtos: **FOGCO060L1A2ES** e **FOGCO060L1B2ES**.



Essa disposição de nicho atende somente ao produto: **FOECO060L1B2ES** e **FOECO060L1A2ES**.



Nota:

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.

10

25. 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 sair (Fig. 2).

2. Incline levemente a prateleira para cima para liberar a parte de cima 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 parte superior 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 grelha.

Montagem da bandeja:

O forno de embutir conta com uma bandeja para colocar os alimentos na função "gratinar" ou "assar".

Atenção:

Antes da 1ª utilização do forno RETIRE todas as fitas, travas das grades, saco plásticos e acessórios da parte interna do forno.

Para a função "assar", sempre deve colocar a bandeja sobre o piso do forno para armazenar os líquidos e as gorduras que saem do prato. (Fig. 4)



fig. 1



fig. 2



fig. 3

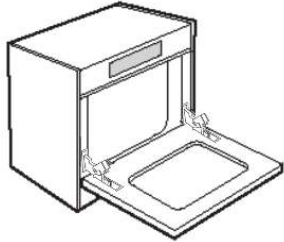


fig. 4

⚠ Advertência:
Sempre coloque a prateleira do forno (fig. 3) ou sobre o piso (fig. 4).

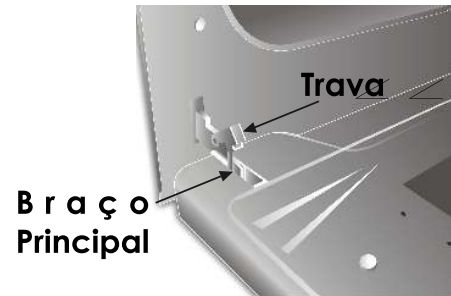
24. Desmontagem e montagem da porta

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:



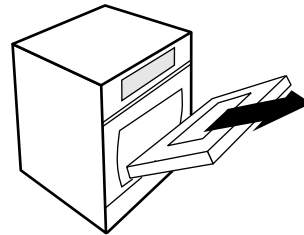
1. Abra a porta com a ajuda deste desenho, localize as seguintes peças:

- braço principal
- trava



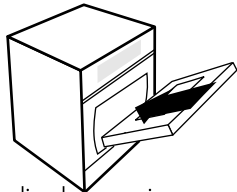
2. Com cuidado, levante a trava do braço principal de cada uma das dobradiças.

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 soltarem sozinhas.



Montagem da porta:

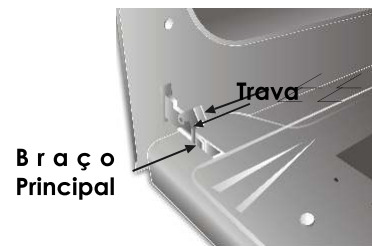
1. Introduza a porta em um ângulo de aproximadamente 45° até que perceba que tocou a dobradiça na porta, com cuidado encaixe a dobradiça no orifício da frente do forno.



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.

Atenção:

Quando a porta estiver fora: **por nenhum motivo, afrouxe as travas da dobradiça**, já que o braço principal **faria a porta voltar com muita força**.



5. Localização de fornecimentos elétricos e de gás

A. Serviços elétricos:

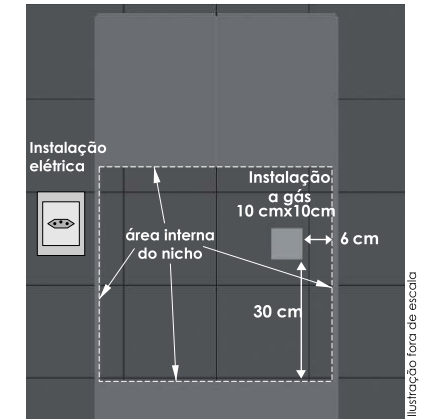
As unidades marcadas a 220V ~60 Hz, 7,98Amax na etiqueta de identificação devem ser conectadas a um circuito individual protegido por um disjuntor de 15A.

Consulte a página do Diagrama Elétrico para mais detalhes.

B. 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 (1 l 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.). Além disso, é preciso chamar o serviço técnico com pessoal especializado para fazer a conversão de gás do forno (procure o número de telefone na página 2 deste manual).



⚠ Atenção:

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

6. Preparação da unidade para conexões

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.

5. Depois que a área para embutir estiver pronta, aproxime o forno do lugar onde será instalado definitivamente e continue com as conexões para embutir.

7. 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 no item 5 "Localização do fornecimento elétrico e de gás" deste manual.

Para conectar o forno, faça da seguinte maneira:

1. Identifique a tensão da tomada de corrente e verifique se é igual ao estipulado na placa de especificações do forno. Consulte a tabela de especificações técnicas na pág. 45.

2. Verifique o estado da tomada de energia e a conexão do neutro ao ponto correto.

3. Na caixa de controle de energia elétrica da casa, identifique os disjuntores que controlam o forno e marque com o nome.

4. Conecte o forno à tomada.

23. Iluminação do forno



O forno de embutir está equipado com uma lâmpada halógena.

Modelos FOGCO060L1B2ES

Na posição grill a luz se acenderá sempre. Para acionar a iluminação durante o assado coloque em manual ou contagem indicando o seu funcionamento.

1. Gire o manípulo de função até a posição da lâmpada, neste ponto a lâmpada acenderá.

2. Para apagar a luz do interior do forno, volte o botão da função à posição original.



Esse procedimento para acender a lâmpada é exclusivo para função assar.

Modelos FOGCO060L1A2ES e FOECO060L1A2ES

1. Pressione o botão "luz" na tela, assim o ícone de luz acende.

2. Para apagar a luz do interior do forno, pressione novamente esse botão ou automaticamente ela se apagará por volta de 5 min.



Modelos FOECO060L1B2ES

A luz permanecerá acesa durante todas as funções iluminando e indicando o seu funcionamento.

Para trocar a lâmpada do forno, localize-a no interior, no teto da cavidade e desenrosque a tampa de vidro. Troque a lâmpada interna por uma nova com as mesmas características, e rosqueie novamente a tampa de vidro.



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

22. Assar com convecção máxima

Essa função serve para assar ou dourar alimentos maiores em menor tempo e com maior uniformidade. Exemplos: hambúrguer, cortes de carne, filés de peixe, etc.

IMPORTANTE: manter a porta fechada durante essa função para evitar danos ao equipamento. As partes acessíveis podem esquentar; mantenha longe do alcance das crianças. Essa função aciona a resistência inferior mais ventilador com menor velocidade.

Modelo FOECO060L1A2ES

1. Gire o manípulo de função até chegar à posição de grelhar com convecção máxima..



2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

Modelo FOGCO060L1A2ES

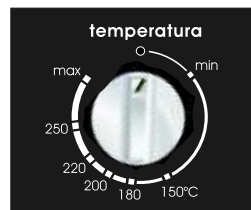
Obs: o ventilador somente entrará em funcionamento quando o forno atingir a temperatura escolhida

1. Gire o manípulo de função até chegar à posição de grelhar com convecção. máxima.



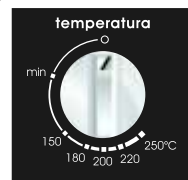
2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

3. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acenderá. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte o manípulo de temperatura no sentido anti-horário até a posição original e também o manípulo de função.

3. Gire o manípulo de temperatura no sentido anti-horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acenderá. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte o manípulo de temperatura no sentido horário até a posição original e também o manípulo de função.

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 disjuntores 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.
- Evite que os cabos elétricos dos outros aparelhos toquem as partes quentes do forno.
- Caso o cabo de fornecimento de energia esteja danificado o custo decorrente pela troca do mesmo será do fabricante e deverá ser substituído pelo SERVIÇO AUTORIZADO DE FÁBRICA.
- Antes de substituir qualquer elemento elétrico, desconecte o cabo de alimentação da rede elétrica.
- Lembre-se que o fabricante não se responsabiliza por eventuais danos causados pela falta de conexão terra ou por instalação incorreta.

8. 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).

21. Assar com convecção mínima



Essa função serve para assar alimentos de forma igual de todos os lados, com menor tempo e mais uniformidade. Exemplos: bolachas, bolos, lasanha e etc.

Essa função aciona resistência inferior mais ventilador.

IMPORTANTE: manter a porta fechada durante essa função para evitar danos ao equipamento. As partes acessíveis podem esquentar; mantenha longe do alcance das crianças.

Modelos FOECO060L1A2ES

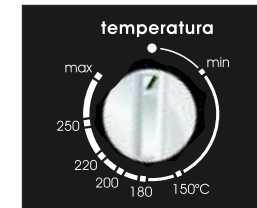
1. Gire o manípulo de função até chegar à posição de assar com convecção mínima..



2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

3. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acenderá.

Nota: Nessa função o assamento acontece de forma mais homogênea então diminuir a temperatura da receita em 14°C.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte os manípulos até as posições originais.

Modelo FOGCO060L1A2ES

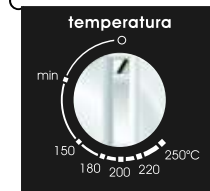
Obs: o ventilador somente entrará em funcionamento quando o forno atingir a temperatura escolhida.

1. Gire o manípulo de função até chegar à posição de assar com convecção mínima..



2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

3. Gire o manípulo de temperatura no sentido anti-horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acenderá. A temperatura deverá estar entre MIN e 250°C



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte o manípulo de temperatura no sentido horário até a posição original e também o manípulo de função.

⚠ Advertências:

- PARA EVITAR A CORROSÃO DA MANGUEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL, TOMO CUIDADO PARA QUE ELA NÃO ENTRE EM CONTATO COM LÍQUIDOS DE LIMPEZA FORTES OU COM PRODUTOS QUÍMICOS. ESTES INCLUEM ÁCIDOS, SOLVENTES, PRODUTOS À BASE DE CLORETO DE ZINCO, AMÔNIA, PRODUTOS QUÍMICOS À BASE DE CLORO, COMO ALVEJANTES CLORADOS OU DETERGENTES DE COZINHA.
- PARA EVITAR A CORROSÃO, TOMO CUIDADO PARA QUE A MANGUEIRA DE AÇO INOXIDÁVEL NÃO ENTRE EM CONTATO COM OBJETOS EXTERNOS COMO SUPORTES METÁLICOS, CABOS ELÉTRICOS, TUBOS DE FERRO OU COBRE, PAINÉIS E FOLHAS DE METAL, ETC.
- NÃO INSTALE A MANGUEIRA DO GÁS DE FORMA QUE FIQUE ESCONDIDA OU EMBUTIDA NA PAREDE, PISO OU DIVISÓRIA. O REGISTRO DO GÁS DEVE ESTAR NO MESMO AMBIENTE QUE O APARELHO. DEVE FICAR VISÍVEL PARA FACILITAR AS INSPEÇÕES PERIÓDICAS. A MANGUEIRA FOI PROJETADA PARA SER OCASIONALMENTE MANUSEADA APÓS SUA INSTALAÇÃO. EVITE DOBRÁ-LA, AMASSÁ-LA OU EXPÔ-LA A VIBRAÇÕES BRUSCAS QUE PODEM DANIFICAR SUAS PARTES METÁLICAS.
- NÃO USE A MANGUEIRA DO GÁS COMO SUPORTE PARA O FIO TERRA DO SEU FORNO.
- PARA AS MANGUEIRAS DO GÁS, UTILIZAR VEDANTES QUÍMICOS ANAERÓBIOS OU VEDANTES DE TEFLON.

19. Sistema de controle inteligente de temperatura

Exclusivo para os modelos FOGCO060L1A2ES

Este forno possui um dispositivo exclusivo chamado “GLOW BAR”, que faz com que a chama do queimador acenda e apague automaticamente de acordo com a temperatura escolhida no seletor. Esse dispositivo gera maior precisão no controle das temperaturas e proporciona economia de gás, uma vez que ao atingir a temperatura escolhida o “GLOW BAR” automaticamente fechará a passagem de gás e o queimador só voltará a acender quando a temperatura começar a baixar. Esse sistema é totalmente seguro e mais inteligente, proporcionando maior qualidade no cozimento dos alimentos.

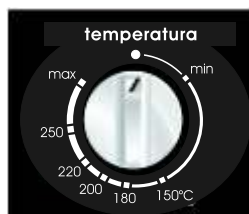
20. Pré-aquecimento rápido

Sua função é pré-aquecer o forno durante 5 minutos antes de utilizar a função assar. Também pode ser utilizada para assar alimentos que precisem de calor intenso na parte superior. Exemplos: torta de batata, vegetais com molho branco, etc. Essa função aciona resistência superior, inferior e ventilador.

IMPORTANTE: mantenha a porta fechada durante essa função para evitar danos ao equipamento. As partes acessíveis podem esquentar; mantenha longe do alcance das crianças.

Modelo FOECO060L1A2ES

1. Gire o manípulo de função até chegar à posição de pré-aquecimento rápido.
2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.
3. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acenderá. A temperatura deverá estar MIN e MAX.
4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte o manípulo de temperatura no sentido anti-horário até a posição original e também o manípulo de função.



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.

Advertências:

- NÃO APLICAR VEDANTES NOS TUBOS ROSCADOS OU FITA DE TEFLON® EM QUALQUER REDUÇÃO, POIS ISSO NÃO ASSEGURA UMA VEDAÇÃO SEM VAZAMENTO. MANTENHA A EXTREMIDADE DA REDUÇÃO DO ACESSÓRIO E AS BUCHAS DA PORCA DO CONECTOR SEM GRAXA, ÓLEO OU VEDANTES DE TEFLON®.
- USE CHAVES DE FENDA SOMENTE NAS SUPERFÍCIES HEXAGONAIS DOS PARAFUSOS.
- NÃO UTILIZE CHAVES DE FENDA OU ALICATES NOS PARAFUSOS DO CONECTOR. ISSO PODE DANIFICAR A PORCA OU O AJUSTE PODE SER INSUFICIENTE PARA EVITAR VAZAMENTOS DE GÁS. USE SOMENTE ALICATE AJUSTÁVEL.
- NÃO COLOQUE A PORCA DO CONECTOR DO TUBO FLEXÍVEL DIRETAMENTE SOBRE OS SEGMENTOS MACHOS DA MANGUEIRA, POIS ESTAS PEÇAS NÃO POSSUEM A REDUÇÃO QUE A ARRUELA DA MANGUEIRA PRECISA. COLOQUE UM BOCAL COM UMA REDUÇÃO DE 3/8" QUE PERMITA O AJUSTE DA REDUÇÃO DA MANGUEIRA.
- NÃO DOBRE OU AMASSE O CANO DE FORMA A DEIXÁ-LO COM UM DIÂMETRO INFERIOR A 1 1/2" (3,8 CM), DIÂMETRO APROXIMADO DE UMA BOLA DE GOLF). EVITE DOBRAR EM EXCESSO E DEIXÁ-LO COM UM ÂNGULO RETO.

3. 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.

4. 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.

6. Instale o tubo conector flexível na saída de gás. Escolha a opção a ou b.

Modelos FOGCO060L1B2ES



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 uma 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.

III. 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.

Modelos FOGCO060L1A2ES

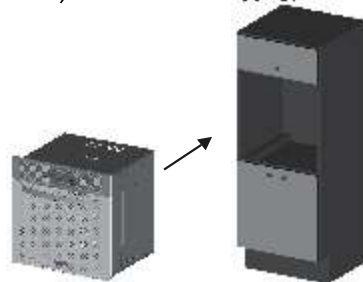


b. Se a válvula de fechamento tiver uma extremidade afunilada:

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.

a. 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.



18. Gratinar mínimo



Essa função serve para gratinar suavemente queijos e dourar levemente os alimentos. Exemplos: massas e vegetais gratinados, etc. Essa função aciona a resistência superior.

Modelos FOGCO060L1B2ES

- O controle do forno conta com um sistema de segurança que necessita fazer pressão sobre o botão para poder girá-lo.
- Gire o manípulo de temperatura até chegar à posição.



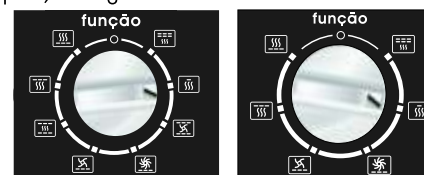
- Gire o manípulo de função até chegar à posição de gratinar mínimo, assim o indicador da função acenderá.



- Quando os alimentos estiverem prontos, volte os manípulos de temperatura no sentido anti-horário até a posição original e também o manípulo de função.

Modelos FOECO060L1A2ES & FOGCO060L1A2ES

- Gire o manípulo de função até chegar à posição de gratinar mínimo.



- O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

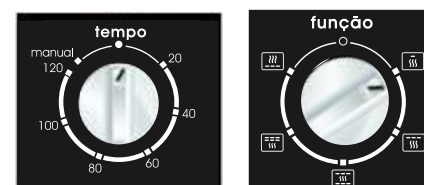
- Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acende. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



- Quando os alimentos estiverem prontos, volte os manípulos até a posições originais.

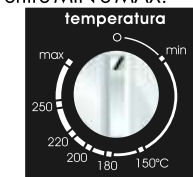
Modelo FOECO060L1B2ES

- Gire o manípulo de tempo até a posição desejada, manual ou com contagem.



- Gire o manípulo da função até ficar na posição de gratinar mínimo.

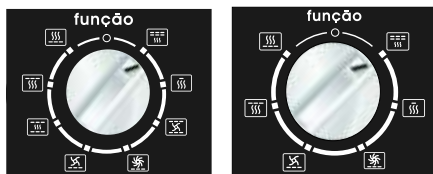
- Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acende. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



- Quando os alimentos estiverem prontos, volte o manípulo de temperatura para sua posição original, o manípulo de função e tempo para a posição original.

Modelos FOECO060L1A2ES & FOGCO060L1A2ES

1. Gire o manípulo de função até chegar à posição de grelhar.



2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

Modelos FOECO060L1B2ES

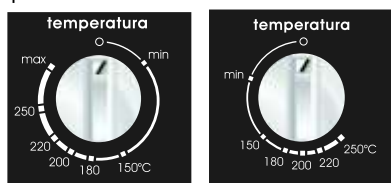
1. Gire o manípulo de tempo até a posição desejada, manual ou com contagem



2. Gire o manípulo da função até ficar na posição de grelhar.



3. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acende. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte o manípulo de temperatura até a posição original e também o manípulo de função.

3. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acende. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte o manípulo de temperatura para sua posição original, o manípulo de função e tempo para a posição original.

8. Conecte o tubo conector flexível ao lado do aparelho. Aperte à mão o mais forte possível.

I. 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

⚠ Advertências:

NÃO USE MARTELOS, VELAS, CHAMAS ABERTAS OU OUTRAS FONTES DE IGNIÇÃO PARA IDENTIFICAR VAZAMENTOS.

É recomendável que realize a identificação de vazamentos usando líquido para detecção de vazamento de gás não corrosivo (é incluído um no kit).

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 detectado um vazamento, aperte a conexão e teste novamente.

b. Se o vazamento não for remediado ao apertar, tire o acessório, limpe como indicado na etapa 5 nas Instruções de Instalação, 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.

⚠ Advertências:

SE TIVER CHEIRO DE GÁS, FECHER O GÁS NA VÁLVULA PRINCIPAL E CHAME UM ENCANADOR CERTIFICADO PARA DETECTAR OS VAZAMENTOS E SOLUCIONAR QUALQUER PROBLEMA.

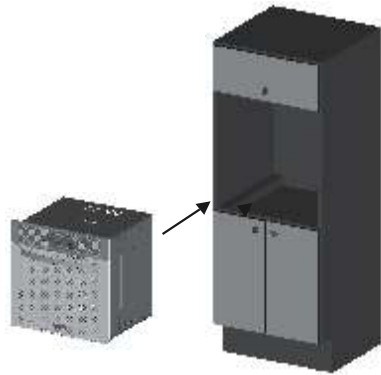
10. Depois que tiver certeza de que o sistema não apresenta vazamentos, coloque o forno de embutir no local em que ficará instalado fixamente.

11. Siga as instruções para embutir e fixar.

9. Fixar e embutir

Depois de realizadas e asseguradas as conexões ao fornecimento elétrico e de gás referidas no item 7 "Conexão Elétrica" e 8 "Conexão ao fornecimento de gás" deste manual, faça o seguinte:

1. Aproxime o forno de embutir ao móvel levantando e deslizando para dentro do buraco de embutir. Deixe um espaço suficiente para a conexão da tomada elétrica.



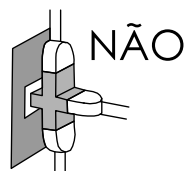
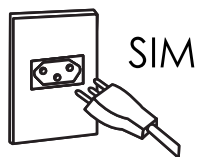
3. Para fixar o forno ao móvel, retire a porta do forno de embutir, este procedimento está explicado no item 24 ("Desmontagem e montagem da porta") deste manual.

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.



2. Conecte a tomada elétrica adequadamente. Não conecte outro aparelho 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.



6. Abra a chave principal do fornecimento de gás (somente para as unidades a gás).

⚠ Advertência: se verificar fogo no interior desse forno de embutir, apague imediatamente o queimador do forno ou assador superior, de acordo com o caso, e MANTENHA SEMPRE A PORTA FECHADO ATÉ QUE O FOGO APAGUE COMPLETAMENTE SOZINHO.

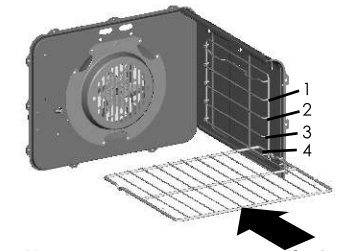
DURANTE O USO O APARELHO TORNA-SE QUENTE DEVE SER CUIDADO TOMADO PARA EVITAR O CONTATO COM OS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO DENTRO DO FORNO.

⚠ ESSE PRODUTO NÃO FOI PROJETADO PARA AQUECER O AMBIENTE, ISSO É MUITO PERIGOSO.

17. Grelhar

Essa função aciona duas resistências superiores. Pode-se colocar o alimento direto na grelha, mas para isso deve-se colocar uma bandeja para coletar os líquidos e gorduras que possam ser produzidos. Dessa forma você grelhará o alimento. NOTA: se aproximar a carne do grill, ela ficará mais dourada, mas aumentará os respingos e, por consequência, o risco de a gordura e os respingos inflamarem.

Recomendamos que para grelhar, utilize a posição marcada 2 no desenho. Nessa posição terá os melhores resultados.



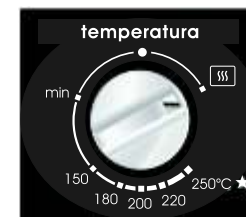
IMPORTANTE: manter a porta fechada durante esta função para evitar danos ao equipamento. As partes acessíveis podem esquentar, mantenha longe do alcance das crianças.

Ao utilizar a função grelhar, use a bandeja para coletar gorduras que escorrerão do alimento e coloque um pouco de água dentro do acessório, dessa forma evitará a queima de gordura, diminuindo fumaça e mau cheiro.

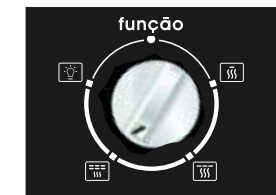
Modelos FOGCO060L1B2ES

1. O controle do forno conta com um sistema de segurança que necessita fazer pressão sobre o botão para poder girá-lo.

2. Gire o manípulo de temperatura até chegar à posição Grill.



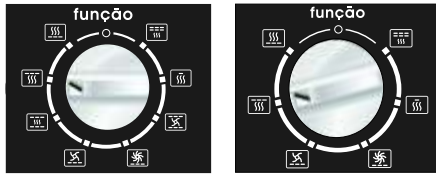
3. Gire o manípulo de função até chegar à posição de grelhar, assim o indicador da função acenderá.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte os manípulos de temperatura no sentido anti-horário até a posição original e também o manípulo de função.

Modelos FOECO060L1A2ES & FOGCO060L1A2ES

1. Gire o manípulo da função até chegar à posição de gratinar máximo.



2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

Modelos FOECO060L1B2ES

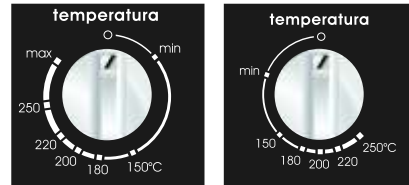
1. Gire o manípulo de tempo até a posição desejada, manual ou com contagem



2. Gire o manípulo da função até ficar na posição de gratinar máximo.



3. Gire o manípulo de temperatura até a temperatura desejada, assim o indicador da função acende. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte todos os manípulos para sua posição original.

3. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada, assim o indicador da função acende. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte o manípulo de temperatura para sua posição original, o manípulo de função e tempo para a posição original.

NOTA:

• Depois de concluída a função, espere alguns minutos para abrir a porta, já que o interior do forno está quente.

• Terminado o ciclo, o motor de esfriamento continuará funcionando até que o forno alcance a temperatura ambiente. Durante esse período, é possível sentir um fluxo de ar proveniente do forno. ISSO É NORMAL.

Advertência: Na parte superior da cavidade do forno há uma resistência elétrica que atinge altas temperaturas. **Tenha cuidado de não tocar** na hora de abrir o forno, enquanto esteja quente, para evitar queimaduras.

10. Conversão de Gás

Advertências:

O Forno Continental One 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 de Atendimento ao Consumidor.

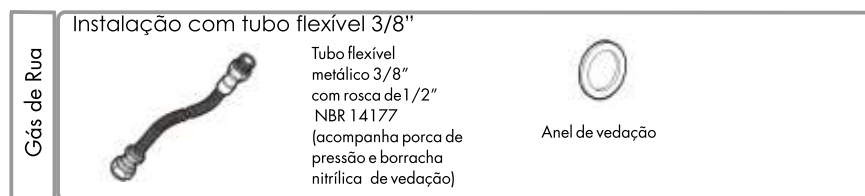
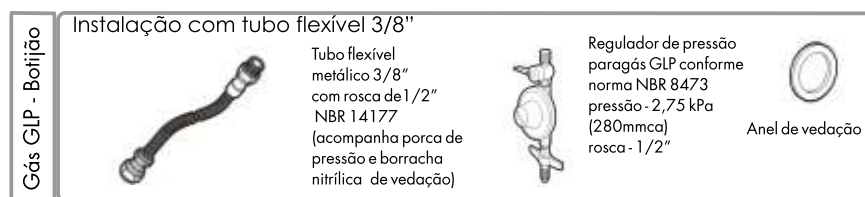
Caso a transformação seja realizada por pessoas não autorizadas pela MABE BRASIL ELETRODOMÉSTICOS LTDA, não será mantida a garantia original dos produtos por problemas decorrentes de uma transformação inadequada.

Advertências:

OS ACESSÓRIOS PARA A INSTALAÇÃO DO SEU FORNO NÃO ESTÃO INCLUÍDOS.

11. Ligação do gás

Componentes para instalação



Importante:

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

⚠ Atenção!

- 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.

NOTAS

• Terminado o ciclo, o motor de esfriamento continuará funcionando até que o forno alcance uma temperatura ambiente. Durante esse período, sentirá um fluxo de ar proveniente do forno, ISSO É NORMAL.

• **IMPORTANTE:** mantenha a porta fechada durante essa função para evitar danos ao equipamento. As partes acessíveis podem esquentar, mantenha longe do alcance das crianças.

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




15. Gratinar máximo

Essa função serve para gratinar assados e dourar alimentos. Exemplos: massas e assados gratinados, etc. Essa função aciona a resistência superior mínima.

IMPORTANTE: mantenha a porta fechada durante essa função para evitar danos ao equipamento. As partes acessíveis podem esquentar, mantenha longe do alcance das crianças.

Modelos FOGCO060L1B2ES

1. O controle do forno conta com um sistema de segurança que necessita fazer pressão sobre o botão para poder girá-lo.

2. Gire o manípulo de temperatura até chegar à posição Grill 



3. Gire o manípulo da função até chegar à posição de gratinar.máximo Fazendo isso, o indicador da função acenderá.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte os manípulos de temperatura no sentido anti-horário até a posição original e também o manípulo de função.

15. Assar



Nota: é possível, quando utilize o forno pela primeira vez, que perceba um odor estranho vindo do interior do forno, ESSE ODORE É NORMAL NAS PRIMEIRAS VEZES.

Essa função não permite no modelo a gás funcionar simultaneamente com o Grill.

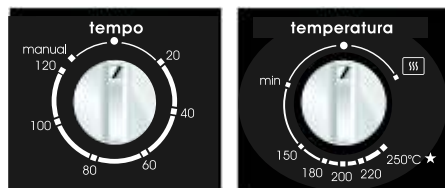
Nos modelos a gás antes de colocar o alimento, faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 10 minutos.

Esta função é utilizada para assados tradicionais, como bolos e carnes.

Modelo FOGCO060L1B2ES

1. Gire o manípulo de tempo até a posição desejada, manual ou com contagem
2. O controle do forno conta com um sistema de segurança, que necessita fazer pressão sobre o manípulo para fazê-lo girar. Após o surgimento da chama, permaneça com o botão do forno pressionado por mais 5 segundos.
3. Pressione o botão de temperatura e gire em sentido anti-horário até a temperatura desejada. A temperatura deverá estar entre MIN e 250°C.

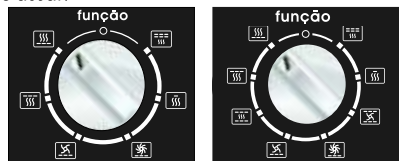
4. Quando os alimentos estiverem prontos, volte os manípulos em sentido horário para a posição inicial.



ADVERTÊNCIA: Sempre que utilizar o queimador, escute o barulho da faísca de ignição. Se observar que, depois de 15 segundos, o queimador não acendeu, cancele a função, abra a porta do forno e espere, pelo menos, 1 minuto antes de tentar novamente.

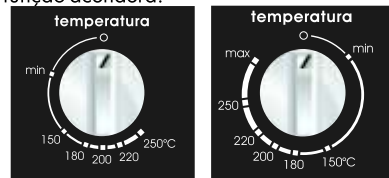
Modelos FOECO060L1A2ES e FOGCO060L1A2ES

1. Gire o manípulo da função até ficar na posição de assar.



2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

3. Gire o manípulo de temperatura até a temperatura desejada. Ao fazer isso, o indicador da função acenderá.



4. Quando os alimentos estiverem prontos, voltem os manípulos para a posição inicial, em sentido horário.

Modelo FOECO060L1B2ES

1. Gire o manípulo de tempo até a posição desejada, manual ou com contagem
2. Gire o manípulo da função até ficar na posição de assar.



2. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada. Ao fazer isso, o indicador da função

acenderá. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.



3. Quando os alimentos estiverem prontos, volte os manípulos para a posição inicial.

Instruções de uso e manutenção destinadas ao usuário

O painel de comandos será visualizado como no diagrama abaixo.

Modelos FOGCO060L1B2ES



Modelos FOECO060L1B2ES



Modelos FOGCO060L1A2ES



Modelos FOECO060L1A2ES



12. Relógio

Modelos FOGCO060L1A2ES e FOECO060L1A2ES

Conecte o novo forno de embutir a uma corrente elétrica. Na tela aparecerá a última hora em que foi ajustado na fábrica.

1. Pressione o botão "relógio". Os dígitos
2. Utilize os botões "menos" ou "mais" para ajustar a hora.



3. Para mudar de AM para PM, continue pressionando até chegar à hora desejada.
4. Pressione novamente o botão "relógio". Irão piscar os dígitos dos minutos.
5. Utilize os botões "menos" ou "mais" para ajustar os minutos.
6. Pressione novamente o botão "relógio" para fixar a hora do dia.

No caso de existir uma interrupção no fornecimento da corrente elétrica, a tela irá apagar e, ao voltar ao fornecimento elétrico, o horário aparecerá piscando. Para mudar a hora, siga as etapas anteriores.

13. Timer

Modelos FOGCO060L1A2ES e FOECO060L1A2ES

O forno de embutir vem com um timer que permite programar por um tempo máximo de até 12 horas seu funcionamento além de emitir um sinal de alerta. Para operar, siga as seguintes etapas.

1. Pressione o botão "timer". Os dígitos irão aparecer piscando zerados.
2. Utilize os botões "menos" ou "mais" para ajustar a hora.
3. Pressione novamente o botão "timer". Os dígitos de minutos irão aparecer piscando.
4. Utilize os botões "menos" ou "mais" para ajustar os minutos.
5. Pressione novamente o botão "timer". Os dígitos dos minutos deixarão de piscar, indicando que o timer foi ajustado e terá início a contagem regressiva



NOTA: O timer funciona como corta gás e corta corrente do Grill do modelo FOGCO060L1A2ES. No modelo FOECO060L1A2ES o timer corta corrente do grill e forno.

Modelos FOGCO060L1B2ES e FOECO060L1B2ES

O forno de embutir tem um timer que permite programar um alerta para um tempo máximo de até 120 minutos ou deixá-lo com tempo livre de funcionamento. Para operá-lo, siga as seguintes etapas.

Modo Manual:

1. Gire o manípulo do timer no sentido anti-horário até "manual".
Nessa opção não existirá contagem regressiva de tempo.



Modo Temporizado:

1. Gire o manípulo do timer no sentido horário.
2. O tempo escolhido deve estar entre 20 e 120 minutos.
3. O timer começará a contagem regressiva e depois de passar o tempo selecionado, emitirá um alarme sonoro e desligará o forno.

NOTA: O timer funciona como corta gás do forno FOGCO060L1B2ES. E no modelo FOECO060L1B2ES o timer corta corrente do grill e do forno.

- Para cancelar essa função, volte o timer para a posição inicial.
- Para reprogramar essa função, gire o manípulo até a nova posição do tempo desejado.

14. Pré-aquecimento



Essa função é exclusiva para os fornos FOECO060L1B2ES e FOECO060L1A2ES. Sua função é pré-aquecer o forno durante 10 minutos antes de utilizar a função de assar. Essa função aciona a resistência superior e inferior.

IMPORTANTE: Manter a porta fechada durante essa função para evitar danos ao equipamento. As partes acessíveis podem ser aquecidas; mantenha longe do alcance das crianças.

Modelo FOECO060L1B2ES

1. Gire o manípulo de tempo até a posição desejada, manual ou com contagem.
2. Gire o manípulo de função até localizar a posição de pré-aquecimento.



3. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada. Ao fazer isso, o indicador da função acende. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.

Modelo FOECO060L1A2ES

1. Gire o manípulo função até localizar a posição de pré-aquecimento.



2. O timer digital permite programar um tempo máximo de até 12 horas. Caso não o programe, após 10 segundos o forno entrará em operação manual.

3. Gire o manípulo de temperatura no sentido horário até a temperatura desejada. Ao fazer isso, o indicador da função acende. A temperatura deverá estar entre MIN e MAX.