

# Manual de Instruções

## Forno Elétrico para Embutir

Todas as figuras deste manual são ilustrativas



Rev. jun-10

 **Continental**  
é de confiança



## 1 - Informações Úteis

---

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

Serviço de Atendimento ao Consumidor

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

[www.continental.com.br](http://www.continental.com.br)

### Meio Ambiente

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

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

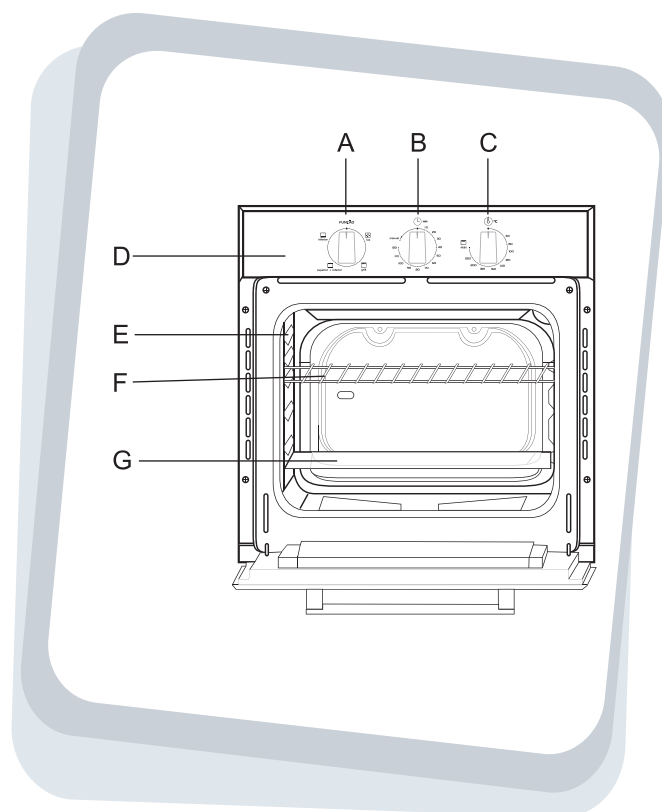
A Natureza agradece!



## 2 - Conheça seu Forno Elétrico

### Painel

- a. Seletor de Funções
- b. Timer 120 min. com desligamento automático / modo de operação manual
- c. Termostato regulável
- d. Painel de controle
- e. Suportes laterais para prateleira e bandeja.
- f. Prateleira
- g. Assadeira





## 3 - Precauções de Segurança

---

### Informações importantes de segurança

- Antes de sair da fábrica este equipamento foi verificado e preparado por técnicos especializados de maneira a obter os melhores resultados de funcionamento. Todo conserto ou ajuste que possa ser necessário deverá ser realizado com o maior cuidado e atenção.
- Por esse motivo recomendamos sempre consultar o Serviço Autorizado mais próximo de sua residência, especificando o tipo de problema e modelo do equipamento que possui. Lembre-se que peças originais somente serão encontradas nos Serviços Autorizados. Não deixe que os materiais de embalagem fiquem ao alcance de crianças ou sejam descartados em locais não apropriados de maneira a poluir o ambiente.
- O símbolo no produto e na embalagem indicam que não deverá ser tratado como lixo doméstico. Quando a unidade for descartada, deverá ser entregue a um ponto de coleta adequado para equipamentos elétricos e eletrônicos para reciclagem. Desta maneira, você ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública.
- Para informações mais detalhadas sobre reciclagem deste produto, contate o centro de informações de sua cidade, ou a loja onde adquiriu este produto.
- Advertências gerais
- Este produto é fácil de usar; leia, com cuidado, este manual antes de sua instalação e uso. Você encontrará as indicações corretas para a instalação, uso e manutenção.

**i Importante:** Mantenha este manual de instruções em local de fácil acesso para eventuais consultas futuras.

- Este eletrodoméstico foi projetado somente para o uso doméstico. Não permita que crianças brinquem com ele, as peças acessíveis frontais da unidade podem superaquecer durante o uso.
- Supervisione crianças ou pessoas desabilitadas quando o forno estiver sendo usado, de modo que não toquem em superfícies quentes e não fiquem perto do forno quando em funcionamento.
- Durante o uso, nunca toque as partes em contato com o calor ou a porta de vidro.
- A instalação do produto deverá ser realizada por instaladores competentes e qualificados que estejam cientes dos regulamentos de instalação vigentes.
- Antes de realizar manutenção ou limpeza, desconecte este eletrodoméstico da alimentação elétrica e espere-o esfriar.
- O usuário não deverá trocar o cabo de alimentação deste aparelho. Caso seja necessário substituí-lo entre em contato com nosso Serviço Técnico Autorizado.
- Nunca forre o forno com folhas de alumínio, pois, a obstrução das resistências pode acarretar em dano ao esmalte.

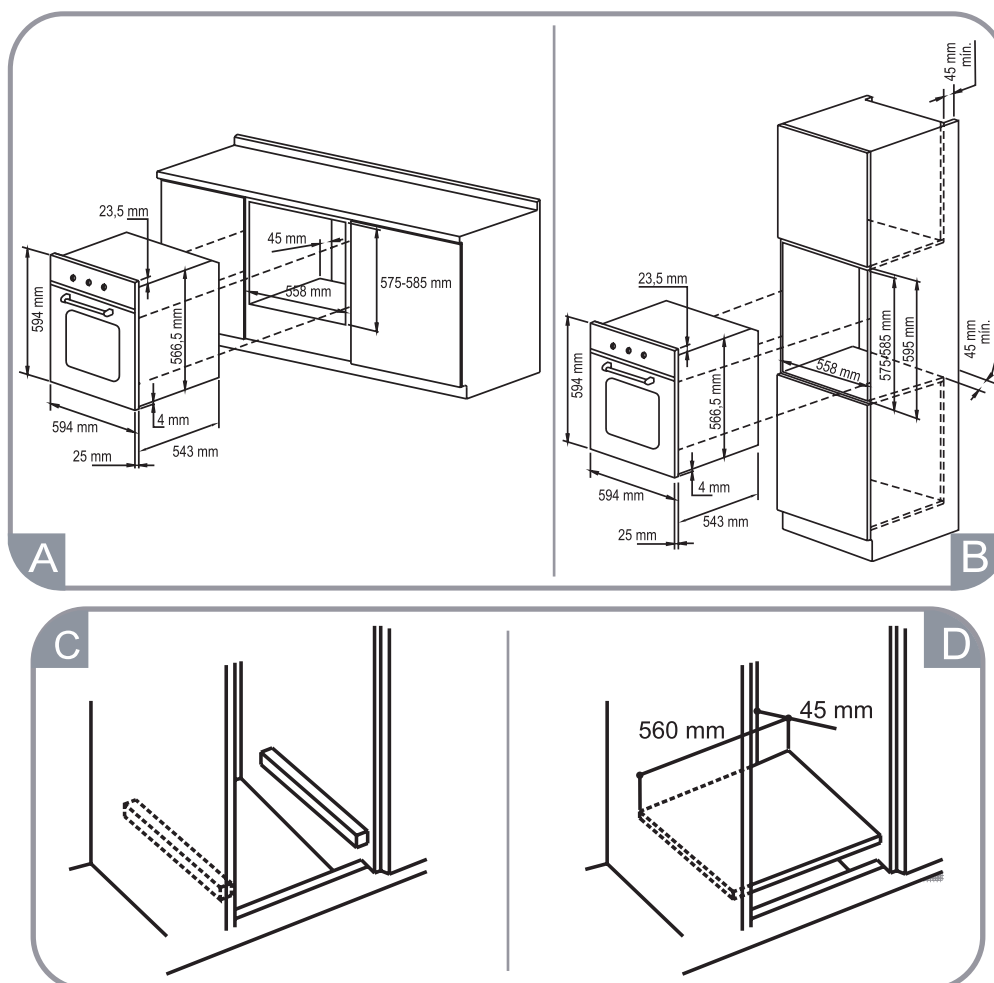
**i Aviso:** As peças acessíveis podem tornar-se quentes durante o uso. Mantenha crianças fora do alcance do forno enquanto estiver em uso.



## 4 - Instalação

### Requisitos para a instalação do forno

- O fabricante não é responsável por quaisquer danos, diretos ou indiretos, causados por instalação ou conexão incorreta. Consequentemente, é necessário que todas as operações da instalação e de conexão sejam realizadas por pessoal qualificado que se adequem aos regulamentos locais.
- As ilustrações a seguir mostram as dimensões para instalação sob armários de cozinha (A) ou em um gabinete vertical (B), estas medidas devem ser obedecidas para garantir o correto funcionamento do produto.



**i Nota:** Para assegurar uma ventilação apropriada, deve-se remover o painel traseiro do gabinete que receberá o forno. Acomode o forno sobre trilhos de madeira (C) ou uma prateleira; neste último caso, deve-se deixar uma abertura de pelo menos 45x560mm (D) entre a parede e a prateleira.



## 4.1 -Instalação

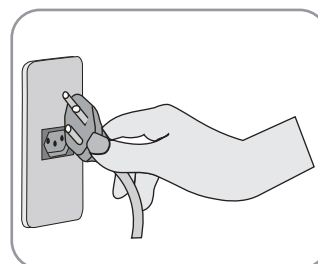
**i Nota:** Após encaixar o forno em seu nicho, abra a sua porta e fixe-o por meio de 4 parafuso para madeira usando os respectivos furos localizados no batente interno do forno.

- A cola que une o laminado ao gabinete deve resistir as temperaturas superiores a 100°C para evitar deformações e o descolamento do revestimento.
- Quando o produto for instalado sob um cooktop, os dois eletrodomésticos deverão ser conectados separadamente, para facilitar a retirada das unidades bem como para segurança elétrica.
- Não instale o equipamento perto de materiais inflamáveis (como cortinas, lona, etc.).

**i Aviso:** Caso o cabo de alimentação esteja danificado, entre em contato com nosso Serviço Técnico Autorizado para providenciar a substituição.

### Ligação elétrica

- Este produto dispõe de um cabo com plugue tripolar, operando em uma tensão alternada de 220V 60Hz. O aterramento do produto é obrigatório, devendo a sua instalação estar de acordo com a norma NBR 5410, seção “Aterramento”.
- Antes de conectar à alimentação de energia, certifique-se de que:
  - O sistema de energia está devidamente aterrado, de acordo com os regulamentos locais.
  - Os disjuntores poderão ser alcançados, facilmente, após a instalação do forno.
  - Os disjuntores devem ser de 20A e colocados em cada uma das fases (não utilizar em hipótese alguma no fio-terra). Devem ter acesso fácil após a instalação do produto.
- Após ter realizado a conexão à alimentação principal, certifique-se de que o cabo de alimentação não entre em contato com peças que aqueçam.
- Certifique-se de que a Tensão no local de instalação esteja entre 201V e 231V.
- Nunca use reduções, derivações, ou adaptadores sob risco de superaquecimento ou incêndio.
- Em caso de dúvidas, contate um electricista de sua confiança.



| Tensão/Corrente                    | 220V (20A) |    |    |    |
|------------------------------------|------------|----|----|----|
| Bitola dos fios (mm <sup>2</sup> ) | 2.5        | 4  | 6  | 10 |
| Comprimento Máximo (m)             | 24         | 37 | 58 | 98 |

**i Importante:** Sempre desconecte o produto da alimentação elétrica antes de realizar qualquer ajuste ou manutenção.



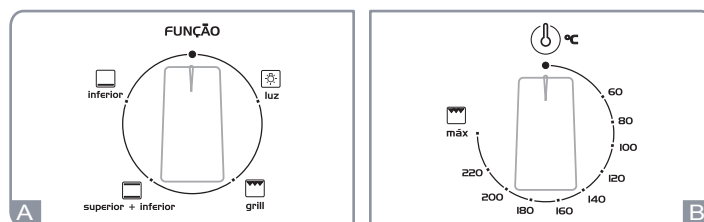
## 5 - Instruções de Uso

### Operação

- Antes de utilizar o forno pela primeira vez:
- Remova todas as películas, etiquetas, fitas e calços antes de utilizar o produto pela primeira vez. Pré-aqueça o forno vazio à temperatura máxima, por aproximadamente 45 minutos, para eliminar cheiros residuais e fumaças devido ao processo de fabricação.
- Seu Forno Elétrico Continental permite que você escolha, facilmente e com segurança, entre diferentes formas de cozinhar. Os comandos do Seletor de Funções e do Termostato permitem selecionar as diferentes funções do forno e selecionar a temperatura de cozimento mais adequada para os alimentos que serão cozidos.

### Painel de controle

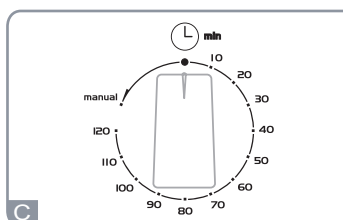
- Os comandos do Seletor de Funções (A) e do Termostato (B) permitem selecionar as diferentes funções do forno e selecionar a temperatura de cozimento mais adequada para os alimentos que serão cozidos.
- Durante o funcionamento do forno, a iluminação permanecerá acesa.



### Timer

- O timer (C) poderá ser ajustado de 0 a 120 minutos e permite programar o momento de desligamento do forno.
- Para utilizá-lo, gire o botão no sentido horário até a posição com o tempo de cozimento desejado.
- Decorrido o tempo ajustado, um alarme soará e o forno será desligado automaticamente.
- Para desativar a função temporizador e passar para a operação manual, gire o botão no sentido anti-horário até a posição manual.

**i Importante:** Para uso ininterrupto, o botão do timer deve obrigatoriamente estar totalmente a esquerda na posição "manual".





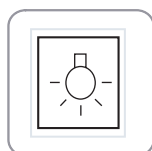
## 5.1 - Instruções de Uso


### Grill



- Esta posição permitirá que o forno seja aquecido apenas com a resistência elétrica superior.
- Seu uso é indicado para carnes de pouca espessura e para sanduíches. A tabela da página 10 apresenta algumas opções de preparo para outros tipos de alimentos, lembrando que os tempos de cozimento podem variar conforme o tipo de alimento, sua homogeneidade e tamanho. Para utilizar esta opção, posicione o Termostato na posição "Máx" e mantenha a porta do forno parcialmente aberta.

### Luz do forno



- Ajuste o seletor (A) para a posição (  ) para iluminar a cavidade. Ao selecionar qualquer outra posição, a lâmpada também será ligada..

### Ventilador de arrefecimento

- Para esfriar a parte externa do aparelho, o forno está equipado com um ventilador de arrefecimento que liga automaticamente quando o forno está quente.
- Quando o ventilador está ligado, você pode ouvir um fluxo normal de ar que vem da porta do forno e painel de controle.

**i Nota:** Quando terminar o cozimento, o ventilador continuará funcionando até o forno resfriar.

### Recomendações para cozimento - Assados de forno

- Para um perfeito assado no forno, recomenda-se pré-aquecer o forno, até à temperatura desejada. Somente carnes muito gordurosas poderão ser colocadas em um forno frio.
- Veja a tabela a seguir onde são indicados, como orientação, o ajuste de temperatura e do tempo de funcionamento. Os tempos de cozimento poderão variar conforme o tipo de alimento, sua homogeneidade e tamanho. Além disso, em função do uso e de sua experiência, você poderá introduzir as variações necessárias nos valores indicados nessa tabela.

### Dourar/Gratinar

- Siga as instruções abaixo:

1. Com a porta parcialmente aberta, utilize a função Grill , colocando os alimentos no centro da grade (nas posições 3 e 4 de baixo para cima).

- Posicione a bandeja coletora na posição 1 (de baixo para cima). A bandeja coletora receberá as gorduras, impedindo o gotejamento dentro do forno. Ao usar esta função, recomendamos que o Termostato seja ajustado na posição mais alta.



## 5.2 - Instruções de Uso

---

### **Bolos**

- Sempre pré-aqueça o forno. Ao atingir a temperatura de pré-aquecimento a luz indicadora no painel se apagará. Para não prejudicar seus assados e seus bolos, evite abrir a porta do forno durante o preparo.
- Se a massa ficar muito seca, aumente a temperatura em 10° C e diminua o tempo de cozimento.
- Se a massa não crescer, diminua a temperatura em 10° C.
- Se a massa ficar muito dourada em cima, posicione a grade em posição mais baixa; diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se cozinhou em mais de uma grade ao mesmo tempo mas os alimentos não atingiram o mesmo ponto, então use uma temperatura mais baixa. Não há necessidade de remover todos os alimentos do forno ao mesmo tempo.

### **Pizzas**

- Pré-aqueça o forno por, pelo menos, 10 minutos .
- Use uma forma para pizza e posicione-a no centro da grade do forno. Recomendamos que a bandeja coletora seja retirada, caso contrário, poderá prolongar o tempo de cozimento o que torna difícil obter uma massa crocante.
- Evite abrir a porta do forno durante o preparo.
- Se a pizza possuir muitos ingredientes (três ou quatro), procure adicionar o queijo mozzarella na metade do processo de cozimento.

### **Peixes e Carnes vermelhas**




- As carne brancas devem ser preparadas com temperaturas entre 180°C e 200°C; para carnes vermelhas recomendamos iniciar o cozimento com uma temperatura alta (de 200 °C a 220 °C) por um curto período de tempo e, em seguida, selecionar uma temperatura mais baixa.

**i Nota:** Como regra geral, quanto maior o pedaço de carne, menor deve ser a temperatura de cozimento. Posicione seu assado no centro do forno; coloque a bandeja coletora abaixo da forma para evitar o respingo de gorduras no interior do forno.



## 5.3 - Instruções de Uso

### Sugestões de preparo

| Posição do seletor  | Alimento   | Peso em kg | Posição da grade (de baixo para cima) | Tempo Pré-aquecimento (minutos) | Posição do Termostato | Tempo de cozimento (minutos) |
|---|--|------------|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| <b>Aquecimento Superior + Inferior</b><br> | Pato   | 1          | 3                                     | 15                              | 200                   | 65-75                        |
|   | Carne de caça  | 1          | 3                                     | 15                              | 200                   | 70-75                        |
|   | Carne de porco   | 1          | 3                                     | 15                              | 200                   | 70-80                        |
|   | Biscoitos  | -          | 3                                     | 15                              | 180                   | 15-20                        |
|   | Bolos  | 1          | 3                                     | 15                              | 180                   | 30-35                        |
| <b>Grill</b><br>                           | Peixes / Lulas   | 1          | 4                                     | 5                               | Máx.                  | 8-10                         |
|   | Kebab de camarão   | 1          | 4                                     | 5                               | Máx.                  | 6-8                          |
|   | Bacalhau   | 1          | 4                                     | 5                               | Máx.                  | 10                           |
|   | Legumes  | 1          | 3-4                                   | 5                               | Máx.                  | 10-15                        |
|   | Costeleta  | 1          | 4                                     | 5                               | Máx.                  | 15-20                        |
|   | Hamburguer   | 1          | 4                                     | 5                               | Máx.                  | 7-10                         |
|   | Sanduche   | -          | 4                                     | 5                               | Máx.                  | 2-3                          |
| <b>Aquecimento Inferior</b><br>          | Aquecimento delicado como por exemplo: desidratar frutas, tomate, etc. | -          | 4                                     | -                               | 60                    | acompanhar                   |

**i Nota:** Os tempos mencionados acima são aproximados e podem variar de acordo com a preferência pessoal.



## 6 - Limpeza e Manutenção

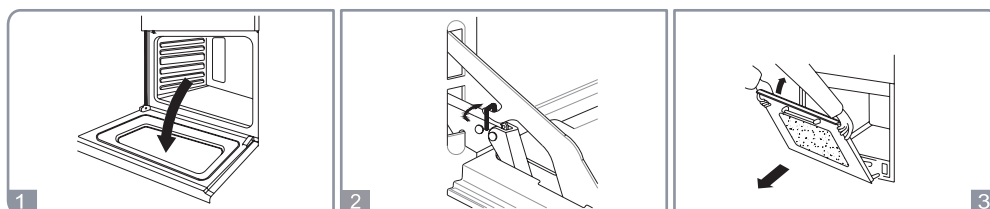
- Antes de limpar o forno, ou realizar qualquer manutenção, desligue o aparelho da fonte de alimentação.
- As partes esmaltadas ou de aço inoxidável devem ser lavadas em água morna sem usar substâncias abrasivas. Após a limpeza destas peças, enxágue e seque completamente.
- Para manter, por longo período, o brilho das partes esmaltadas será necessário limpar o forno, após cada utilização.
- Após esfriar, remova os depósitos de gordura com uma esponja ou pano úmido com água morna ensaboada e, eventualmente, com detergente neutro líquido de limpeza. Não use panos ou esponjas abrasivas.
- Ao usar o forno por um período de tempo prolongado, pode ocorrer condensação. Seque com um pano macio.
- Há uma vedação de borracha ao redor da abertura da cavidade do forno, que garante o seu funcionamento eficaz; verifique regularmente o estado desta vedação. Ao limpar não utilize produtos abrasivos ou objetos pontiagudos. Se vedação for danificada, entre em contato com nosso Serviço Técnico Autorizado e não utilize o forno até que tenha sido reparada.
- Limpe o vidro do forno somente com água morna e um pano macio.

### Como remover a porta do forno

- A porta do forno pode ser removida para limpeza. Siga as instruções abaixo:

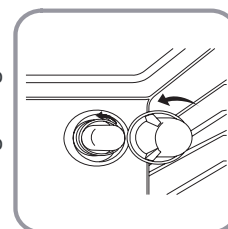
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Levante e gire as presilhas situadas nas duas dobradiças.
3. Segure a porta pela lateral e feche-a lentamente, até a metade.
4. Desencaixe a porta e retire-a.

Monte a porta efetuando, em ordem inversa, as operações mencionadas acima.



### Substituição da lâmpada

1. Desligue a alimentação elétrica do forno.
2. Remova a proteção da lâmpada usando um pano e girando delicadamente no sentido anti-horário.
3. Retire a lâmpada e a substitua por uma de mesma especificação (rosca tipo E14, 220-240V, 25W, para uso em fornos e refrigeradores).



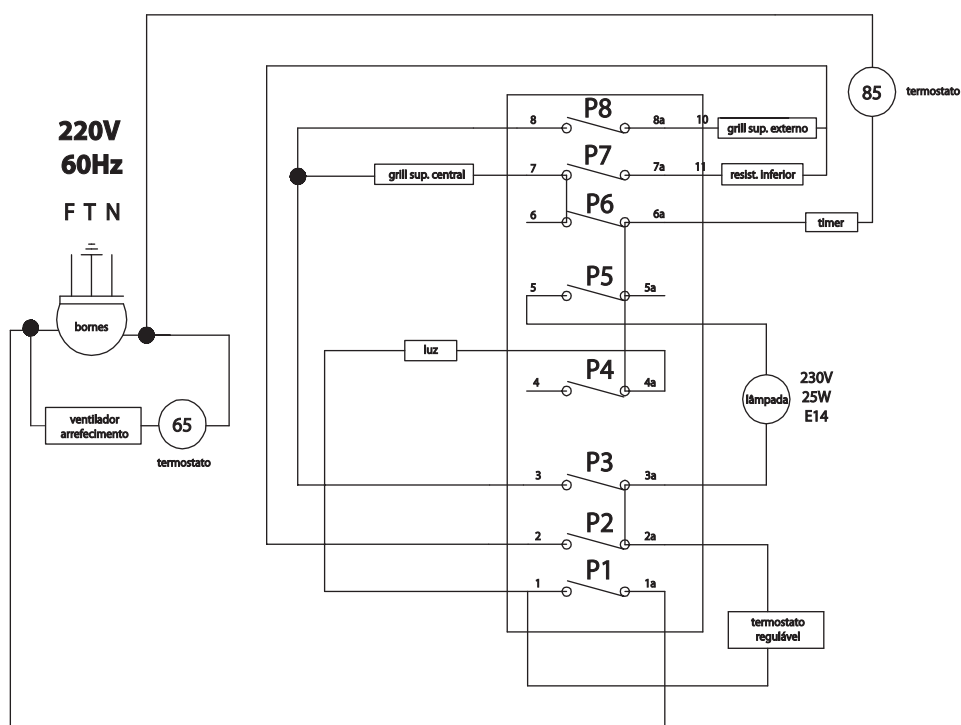


## 7- Especificações Técnicas

|  |  |
|--|--|
|  | Forno elétrico                                       |
| Código do produto<br>Código EAN<br>Cor<br>Tipo de Controle   | FOECT060E1A2IN<br>789137802982-2<br>inox<br>mecânico |
| Dimensões s/ embalagem (cm)<br>Altura<br>Largura<br>Profundidade<br>Profundidade com a porta aberta (cm) | 59,4<br>59,4<br>54,3<br>68,6                         |
| Dimensões c/ embalagem (cm)<br>Altura<br>Largura<br>Profundidade   | 66,0<br>65,5<br>64,4                                 |
| Peso Líquido (kg)<br>Peso Bruto (kg)   | 32,5<br>37,0   |
| Capacidade (litros)  | 62   |
| Frequência (Hz)<br>Potência (W)<br>Corrente (A)<br>Tipo de plugue<br>Comprimento do cabo (m)             | 60<br>2125<br>9,7<br>tripolar com terra<br>1,1       |
| Garantia do produto  | 1 ano  |
| Tensão (V)   | 220  |



8 - Diagrama Eléctrico





## Certificado de Garantia

---

• A MABE HORTOLANDIA 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 HORTOLANDIA ELETRODOMÉSTICOS LTDA conceder, além da garantia legal de 90 (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade de tal fato, a partir da data de emissão da Nota Fiscal/Comprovante de aquisição.

Após transcorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias, não estarão cobertos pela Garantia Contratual:

- Despesas como transporte do produto, caso seja necessária sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Técnico Autorizado;
- O desgaste natural de uso das grades, painel de comandos e botões.
- Resultará nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:
  - Sofreu dano provocado por acidente, agente da natureza, uso indevido, maus tratos e utilização de produtos químicos e oxidantes na limpeza.
  - Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica ou em fonte de alimentação de gás impróprias, ou mesmo em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.
  - Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não tenha sido utilizado para os fins exclusivamente domésticos que se destina.

### Atenção:

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

### Recomendações:

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

### SERVIÇO TÉCNICO AUTORIZADO

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

#### Serviço Técnico Autorizado

(São Paulo e Grande São Paulo): (11) 2126 1953

(Demais regiões): 0800 702 0053