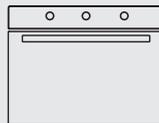


# Continental



OC8GP

FORNO A GÁS DE EMBUTIR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

# Obrigado por escolher a Continental

Neste manual, você encontrará todas as informações necessárias para sua segurança e o uso adequado de seu Forno. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde este manual para futuras consultas.

Em caso de dúvidas, acesse nosso site [www.continentalbrasil.com.br](http://www.continentalbrasil.com.br) ou ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC 3003 7117 para capitais e regiões metropolitanas e 0800 545 7000 para demais regiões.

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação no Serviço Autorizado Continental.



A etiqueta de identificação onde constam informações importantes como código, modelo e fabricante, entre outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Continental caso seu Forno necessite de reparos. Por isso, não a retire do local onde está adesivada.

**Consulte o site [www.continentalbrasil.com.br](http://www.continentalbrasil.com.br) e encontre informações sobre acessórios originais, manuais e catálogos de toda a linha de aparelhos Continental.**



**Este produto vem configurado de fábrica para utilização com gás GLP. Para fazer uso do produto com gás GN é preciso fazer a conversão. A primeira conversão é gratuita! Contate o Serviço Autorizado da sua região.**



## Dicas ambientais

Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

## Índice

Dicas ambientais	2	Dicas e conselhos	16
Segurança	3	Falhas e soluções	17
Apresentação do aparelho	5	Especificações técnicas	18
Como usar	6	Certificado de garantia	20
Instalação	9		
Limpeza e manutenção	15		

# Segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho. Mantenha o material da embalagem do forno fora do alcance de crianças. Não permita que seu eletrodoméstico seja manuseado por crianças, mesmo quando ele estiver desligado.



## Atenção!

**Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. Fique atento para que as crianças não toquem na superfície do Forno. Certifique-se de que as crianças não brinquem, manuseiem ou permaneçam próximas ao aparelho em funcionamento, desligado ou ainda quente, principalmente quando for utilizado o grill.**

## Para usuários e instaladores

Antes de iniciar a limpeza ou manutenção de seu Forno, desligue-o pelo plugue e não puxe pelo cabo elétrico. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Continental, a fim de evitar riscos.

Se houver uma tomada elétrica próxima ao Forno, certifique-se de que os cabos dos outros eletrodomésticos não estão em contato com as partes quentes do aparelho e tenha cuidado para que o Forno não fique apoiado sobre o cabo elétrico.

Certifique-se de que os botões estão na posição de desligado quando o Forno não estiver em funcionamento.

Este aparelho deve ser aterrado. Em caso de mau funcionamento ou falha, o aterramento diminui o risco de choque elétrico. Este aparelho possui um cabo elétrico com um equipamento condutor de aterramento e um pino de aterramento. O plugue deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada de acordo com os padrões ABNT NBR 5410 - Seção Aterramento.

Uma ligação incorreta do equipamento condutor de aterramento pode causar risco de choque elétrico.



## Atenção!

**Em caso de dúvida sobre o aterramento, entre em contato com um eletricista qualificado e não modifique o plugue do cabo elétrico (fornecido com o aparelho) caso ele não se encaixe na tomada. Solicite a um eletricista que instale uma tomada aterrada.**

Para evitar choque elétrico, retire o cabo elétrico da tomada antes de substituir a lâmpada. Quando o Forno é ligado pela primeira vez, poderá ocorrer a formação de fumaça com cheiro forte, o que acontece devido ao aquecimento dos materiais de isolamento dos painéis ao redor do Forno. Isto é normal e, neste caso, aguarde a dissipação da fumaça antes de colocar o alimento dentro do aparelho.

Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor da mesma forma que uma chaleira com água. Quando o vapor entra em contato com o vidro da porta do Forno ocorre a condensação, resultando na formação de gotas de água. Isto é normal e não indica mau funcionamento do aparelho. Limpe as gotas de água após cada cozimento.



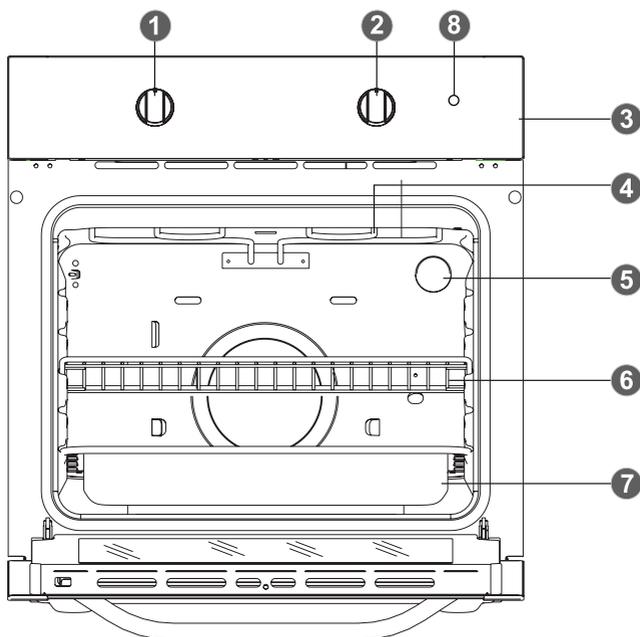
### **Atenção!**

**Fique atento ao cozinhar utilizando óleo ou gorduras, pois se estes forem derramados podem incendiar-se.**

**Este aparelho funciona em temperaturas elevadas, portanto, partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras.**

- Certifique-se de que as prateleiras do Forno foram introduzidas corretamente nas guias.
- Não use limpadores abrasivos ou utensílios metálicos afiados para limpar o vidro da porta, pois isto pode riscar o vidro, resultando na quebra do mesmo.
- Tenha cuidado ao usar produtos de limpeza do tipo aerossol e nunca dirija o jato sobre o grill e os botões do painel de controle.
- Use a bandeja coletora de gordura sempre que utilizar o grill ou cozinhar carnes diretamente sobre as prateleiras. Despeje um ou dois copos de água na bandeja para evitar que as gotas de gordura ou molho queimem, produzindo mau cheiro e fumaça.
- Este Forno deve ser utilizado somente para o cozimento de alimentos e qualquer outro tipo de uso, como para aquecimento de ambiente, é perigoso e a fabricante não se responsabiliza por qualquer dano causado por um uso indevido ou incorreto. Sendo assim, sempre siga as instruções contidas neste manual.
- Não toque no Forno se você estiver com as mãos ou os pés úmidos ou molhados.
- Não use o Forno se você estiver descalço.
- Não coloque objetos sobre a porta do Forno quando ela estiver aberta.
- Não armazene objetos ou alimentos dentro do Forno.
- Não coloque papel alumínio na prateleira do Forno, pois isto pode causar superaquecimento.
- Sempre use luvas de proteção quando estiver colocando ou retirando os alimentos de dentro do Forno.
- Se o Forno apresentar alguma falha, retire o cabo de alimentação da tomada e não toque no aparelho. Entre em contato com o Serviço Autorizado Continental.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Não deixe o forno desassistido quando em funcionamento.

## Apresentação do Aparelho



- 1 Botão seletor de temperatura
- 2 Botão seletor de tempo
- 3 Painel de controle
- 4 Grill
- 5 Lâmpada do forno
- 6 Prateleira
- 7 Bandeja coletora de gordura (esmaltada)
- 8 Indicador de funcionamento do Grill

# Como Usar

Nota:

No uso do forno, por favor, certifique-se de que a porta esteja aberta antes da ignição.



## Botão 1: aquecimento a gás

Um queimador na parte inferior do forno fornece um calor mais concentrado na base da comida sem dourar.

Empurre e gire botão 1 no sentido anti-horário. Espere até que a chama se estabilize. Solte o botão e ajuste-o para a temperatura desejada.

## Ignição dos queimadores

### Ignição manual dos queimadores a gás

Para Forno Queimador:

Para acender o queimador do forno, pressione e gire o botão de controle do forno no sentido anti-horário até que o botão esteja na posição máxima. Aproxime um fósforo ou outro objeto que acenda chama, ao orifício de ignição localizado no canto frontal esquerdo do queimador. Retire a fonte de calor assim que você vir uma chama estável.

## Ignição através do botão de aquecimento a gás (interruptor do botão 1):

Pressione o botão 1 e gire-o no sentido anti-horário, de modo que o botão fique na posição máxima, mantendo o botão pressionado. O bico de ignição irá gerar faíscas, desde que você mantenha o botão pressionado.

O micro interruptor colocado sob o botão irá criar automaticamente faíscas através do bico do queimador. Continue pressionando o botão até ver uma chama estável no queimador.

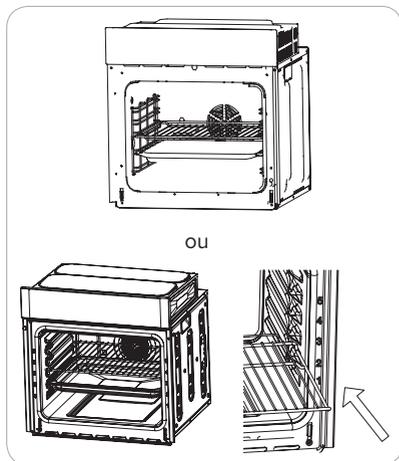
## Botão 2: Timer

Para ajustar o timer, gire o botão 2 no sentido horário até o tempo desejado. O timer pode ser configurado para até 120 minutos. No final da duração definida, ele emitirá um aviso sonoro, mas não desligará automaticamente o gás. Apenas o Grill irá desligar.

### Colocação correta da prateleira do forno:

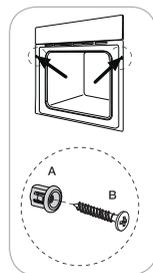
Para garantir que as prateleiras do forno operem com segurança, deve-se observar a correta colocação das prateleiras nos trilhos laterais. As prateleiras e bandejas só podem ser colocadas entre a primeira e a quinta posições de prateleira.

As prateleiras devem ser colocadas na direção certa. Isso irá garantir que durante a remoção cuidadosa da prateleira ou bandeja, alimentos quentes não deslizem para fora.



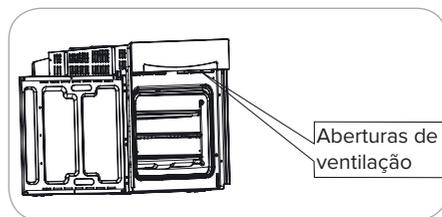
### Fixando o forno ao nicho

1. Coloque o forno no nicho do armário da cozinha.
2. Abra a porta do forno.
3. Fixe o forno ao armário da cozinha com os dois suportes "A" que encaixam nos orifícios da estrutura do forno e encaixam os dois parafusos "B".



### Aberturas de ventilação

Quando o cozimento acabar e a temperatura nas aberturas de ventilação do forno for superior a 70 graus, a ventoinha continuará a funcionar. O ventilador de resfriamento não irá parar de funcionar até que a temperatura fique abaixo de 60 graus.



### Substituição da lâmpada do forno:

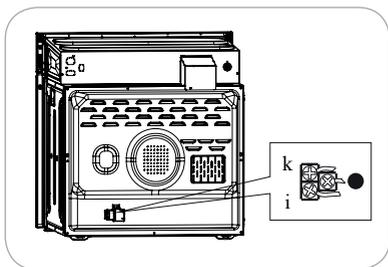
Para substituição, proceda da seguinte forma:

1. Desconecte o forno da tomada ou desligue o disjuntor conectado ao aparelho.
2. Desrosqueie a tampa da lâmpada de vidro girando-a no sentido anti-horário (note que ela pode estar rígida) e substitua a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.
3. Rosqueie a tampa da lâmpada de vidro no lugar.



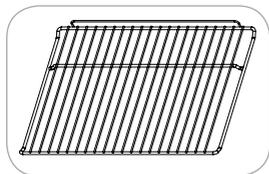
NOTA: Utilize apenas lâmpadas halógenas de 25-40 W / 220 V-240 V e T300 ° C.

## Conexão do forno

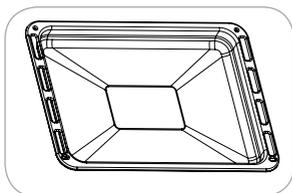


## ACESSÓRIOS

**Prateleira de arame:** Para grelhar ou assar os alimentos colocados em assadeiras.



**Bandeja do forno:** Serve para recolher pingos de gordura ou o suco de carnes, evitando assim sujar o fundo do forno.



# Instalação

\* Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos “Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)” da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela **Varição Admissível de Tensão**, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão e instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência igual ou superior a 3500 VA.

Se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada anteriormente) ou quedas frequentes no fornecimento de energia, o aparelho poderá sofrer alterações no seu funcionamento.



**Se a tomada na qual o aparelho será conectado não é apropriada para o plugue, substitua a tomada ao invés de usar um adaptador, pois isso poderá causar superaquecimento e incêndio.**

**Certifique-se de que a tomada está devidamente aterrada antes de usar o aparelho.**

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro.

Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um eletricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
- Diminuição das perdas de energia.

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

A tomada ou o interruptor utilizado para a conexão do cabo de alimentação deve ficar em um local de fácil acesso durante a instalação.

Durante a instalação, verifique o posicionamento do cabo de alimentação. Mantenha o cabo de alimentação afastado das paredes do forno.

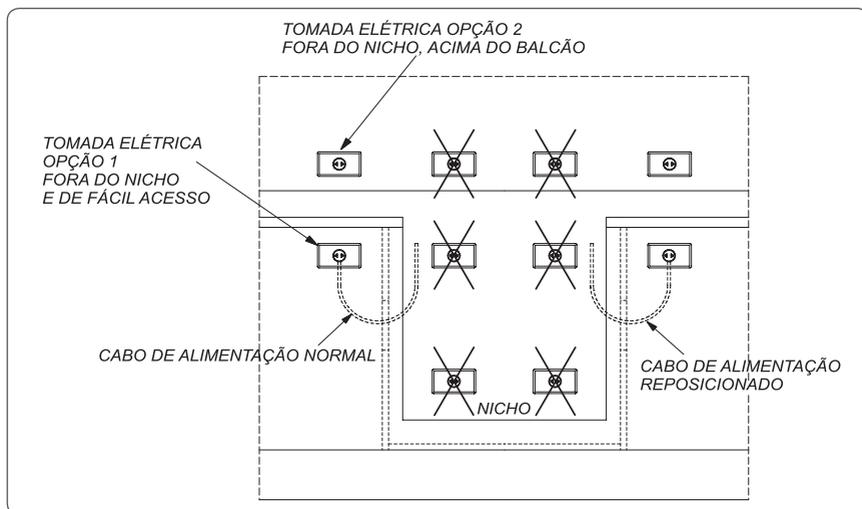
### Antes de fazer a ligação, certifique-se que:

- A tomada ou disjuntor usados para a ligação são de fácil acesso. Após a instalação do forno o disjuntor e a tomada de ligação **NÃO** podem ficar dentro do nicho. No projeto da sua cozinha estas ligações devem ficar com fácil acesso para conectar/desconectar o plugue da tomada ou desligar o diijuntor sem que seja necessária a remoção ou deslocamento do aparelho do nicho.
- O cabo de alimentação será conectado de forma a nunca atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente de onde foi instalado o aparelho.
- Depois de efetuada a ligação, teste o grill, fazendo-o funcionar durante aproximadamente 3 minutos.

### Posicionamento da tomada elétrica

Na figura abaixo estão indicadas as posições recomendáveis para se ligar o cabo de alimentação do seu forno. Nunca ligue o forno à tomadas elétricas que estiverem localizadas na região marcada com um "X".

A temperatura do aparelho pode danificar plugues e tomadas, o que poderá causar incêndios, explosões, curto-circuito ou choque elétrico.

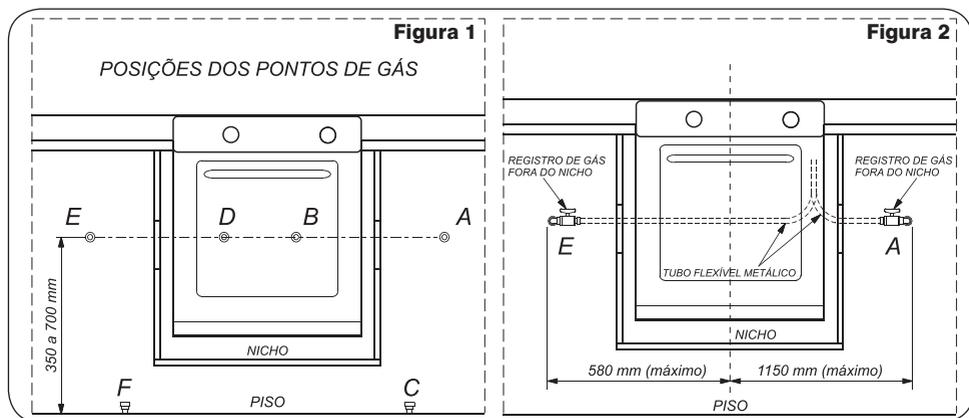


## Instalação do Gás

Deve existir um registro de gás exclusivo para o forno, localizado no mesmo ambiente em que este se encontra.

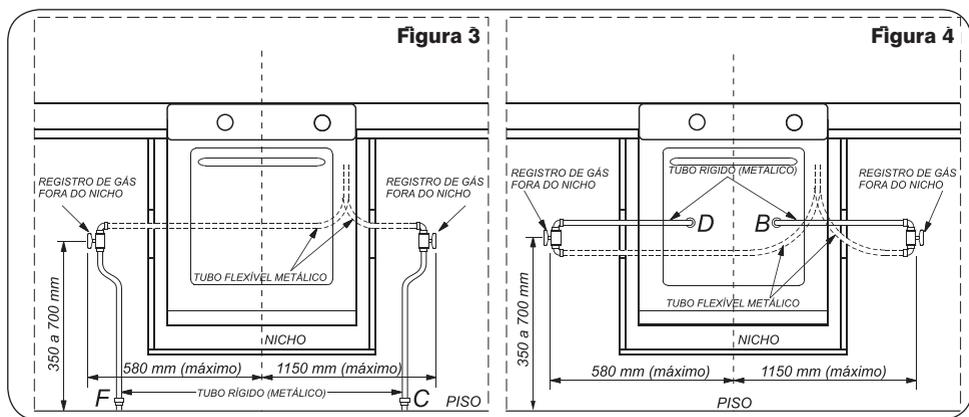
O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema (NBR13932).

Se o ponto de gás estiver conforme posições A ou E (figura1), o registro deve ser instalado conforme esquema da figura 2. Este é o posicionamento recomendável.



Caso o ponto de gás esteja nas posições B, D, F ou C (figura1), uma adequação deve ser realizada.

Se o ponto de gás estiver nas posições F ou C, o registro de gás deve ser instalado conforme esquema da figura 3.



## Mangueira metálica (tubo flexível metálico)

É obrigatória a instalação do aparelho com mangueira metálica. Nunca instale um forno de embutir com uma mangueira plástica, pois a temperatura do forno pode danificar a mangueira e provocar vazamentos com risco de explosão. Somente instale o forno com uma mangueira metálica aprovada pelo Inmetro e recomendada pelo fabricante.



A mangueira metálica não deve estar em contato com partes móveis (ex. gavetas), passar por áreas de estocagem (dispensa de alimentos) ou atravessar paredes, pisos ou outras divisões de compartimentos, permanecendo suas extremidades no mesmo local ou compartimento em que for empregada (NBR13932).

O comprimento do tubo flexível deve estar entre 20 cm e 125 cm, medido de ponta a ponta.

Para sua segurança, nunca use mais de um tubo flexível em série (NBR 14177).

Não utilize mangueira plástica revestida de metal, pois oferece o mesmo risco que a mangueira plástica.

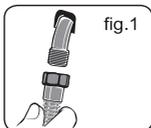
## Regulador de pressão

Use sempre um regulador de pressão para qualquer tipo de botijão. A ausência deste pode causar excesso de pressão e vazamento de gás. O regulador de pressão do gás deve ser de 1kg/h de vazão e 2,75 (2,8) kPa de pressão exclusivo para o Forno. Verifique o prazo de validade do regulador de pressão. A cada 5 anos o tubo metálico e o regulador devem ser trocados. Na troca, observar que o regulador de pressão do gás deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira)

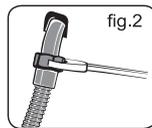


## Instalação do botijão P13 com Tubo Flexível Metálico

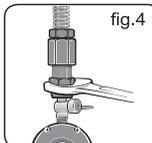
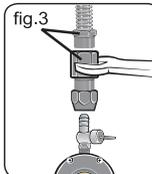
Utilize um tubo flexível metálico de 1/2 polegada para conectar o botijão ao Forno. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a Norma Brasileira NBR 14177. Use uma chave de boca



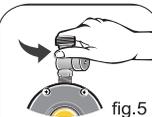
de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do Forno (figuras 1 e 2).



Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no adaptador (figura 3) usando uma chave de boca de 26 mm (1”), a outra extremidade do adaptador deve ser fixada no registro do regulador de pressão (figura 4) usando chave de 23 mm (7/8”). Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível com o adaptador (figura 5), o registro do regulador deverá ser substituído (figura 6).



Não recomendamos utilização de luvas metálicas nas conexões.



Verifique a distância entre o botijão e o Forno. Caso o tubo metálico de 125cm não tenha comprimento suficiente para conectar o Forno ao botijão, a instalação deverá ser feita com tubos de aço ou cobre de acordo com a NBR 13932 - Instalações internas para GLP.



Conecte o regulador de gás ao botijão, apertando-o somente com as mãos (figura 7). Esse sistema foi desenvolvido para vedação somente com a força “manual”, não necessitando de ferramentas.

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste (figura 8).

## Instalação com GLP Utilizando Central de Gás

Em uma instalação com central de gás existem alguns pontos importantes como:

- 1- Cilindro estacionário ou bateria de cilindros transportáveis;
- 2- Regulador de 1º estágio;
- 3- Regulador de 2º estágio;
- 4- Medidor de consumo.

Para instalar seu Forno com GLP da central de gás, verifique se a sua residência possui um registro de parede, exclusivo para o fogão e em boas condições de uso.

Para conectar o Forno ao registro recomenda-se utilizar a mangueira flexível metálica. O tubo flexível metálico deve estar em conformidade com a norma brasileira NBR 14177.

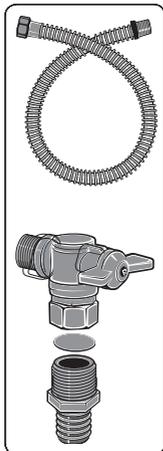
Use uma chave de boca de 22 mm para fixar uma das extremidades do tubo flexível metálico na entrada de gás do Forno.

Fixe a outra extremidade do tubo flexível metálico no registro de parede, não esquecendo de utilizar o anel de vedação.

Ligue o gás e verifique se existem vazamentos em todas as conexões que foram manuseadas, utilizando detergente líquido viscoso, que garante uma melhor performance e eficácia no teste. Instalação com GN (gás natural)

Para gás natural, as instalações internas deverão ser feitas de acordo com as exigências da NBR13933.

Este Forno foi preparado para uso com gás GLP. Chame o Serviço Autorizado Electrolux mais próximo para adaptação do Forno caso seja necessário utilizar gás natural. A primeira conversão será gratuita, durante o período de cobertura da garantia, exceto as despesas de deslocamento do Serviço Autorizado (quando o aparelho se encontrar fora do município sede do Serviço Autorizado Continental), conforme garantia legal.



## Fixando o Forno

Coloque o Forno no nicho, abra a porta do Forno e fixe-o no nicho através de 2 parafusos (Figura 4).

Se o Forno será instalado embaixo de um cooktop, as ligações elétricas dos dois produtos devem ser feita separadamente.

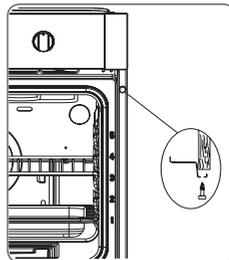


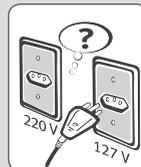
Figura 4



Antes de ligar, verifique se a tensão da tomada onde o aparelho será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo de alimentação) ou na etiqueta de identificação do Forno.

Ligue seu Forno a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Esse tipo de ligação pode provocar sobrecarga na rede elétrica, prejudicando o funcionamento e resultando em acidentes.

Não corte ou remova, sob qualquer circunstância, o pino de aterramento do plugue do cabo de alimentação.

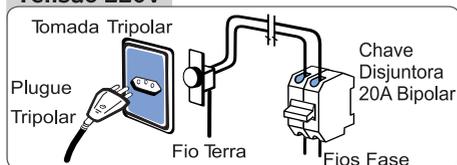


## Disjuntores

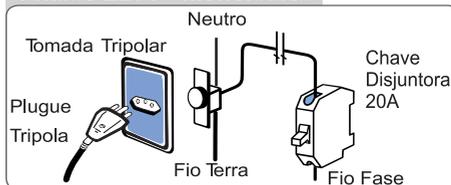
É obrigatória a instalação de um disjuntor exclusivo para o Forno.

Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica.

### Tensão 220V



### Tensão 220V - monofásica



## Conexão elétrica

Para sua segurança, solicite a um electricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do Forno e, para maiores informações, entre em contato com o Serviço Autorizado Continental.

Seu produto possui um plugue de 20 A, com pinos de  $\varnothing$  4,8mm.

Certifique-se de que o valor de tensão na residência corresponde ao informado na etiqueta

<i>Varição Admissível de Tensão*</i>		
<i>Tensão (V)</i>	<i>Mínima (V)</i>	<i>Máxima (V)</i>
220	202	231

# Limpeza e Manutenção



Para evitar choque elétrico, retire o plugue da tomada antes de executar qualquer serviço de limpeza ou manutenção.

A limpeza deve ser

feita com o aparelho frio.

**Jamais limpe seu Forno com agentes de limpeza como álcool, querosene, gasolina, água sanitária, Tíner, solventes, Varsol, ácidos, vinagres, abrasivos ou outros produtos químicos não recomendados neste manual.**

Para garantir uma vida útil longa ao seu forno, mantenha a unidade limpa. O design moderno da unidade facilita a manutenção. As partes da unidade que entram em contato com os alimentos devem ser limpas regularmente.

Antes de qualquer manutenção e limpeza, tire o forno da tomada. Coloque todos os controles na posição OFF.

Espere até que o interior da unidade não esteja quente. Limpe a superfície da unidade com um pano úmido, escova macia ou esponja fina e depois seque.

Em caso de sujeira pesada, use água quente com produto de limpeza não abrasivo.

Para limpar o vidro da porta do forno, não utilize produtos de limpeza abrasivos ou escovas metálicas afiadas, pois podem riscar a superfície ou provocar danos no vidro.

Nunca deixe substâncias ácidas (suco de limão, vinagre) em peças de aço inoxidável.

Não use um limpador de alta pressão para limpar a unidade. As assadeiras podem ser lavadas em detergente neutro.

Este aparelho está marcado de acordo com a diretiva europeia 2012/19 / EU sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE).

## Dicas e Conselhos

Para atingir um melhor resultado em cocção do seu forno, siga algumas recomendações:

- Pré-aqueça o forno por 15 min a 270°C antes de iniciar a sua receita. Quando o alimento for colocado no forno, mantenha mais 5 min na máxima temperatura e após esse período ajuste a temperatura conforme receita.
- Não abra a porta do forno durante a cocção dos alimentos fermentados (pães e bolos), pois o ar frio pode prejudicar o cozimento de sua receita.

		Pré-aquecimento	Aves e Carnes	Bolos, Pães e Tortas	Doces	Pescados
Tempo	min.	15	–	–	–	–
Temperatura	°C	270	270 - 230	230	180 - 200	Ver dica

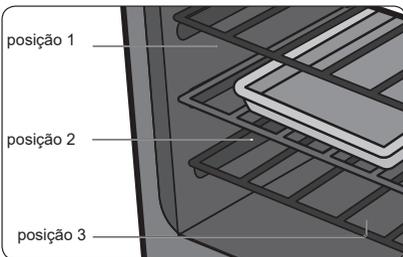
### Para cozimento de doces

Os doces devem ser cozidos a uma temperatura moderada (normalmente entre 180° e 200°C).

Para verificar o grau de cozimento, espete um palito: se este sair seco o doce está pronto. Para fazer esta verificação, espere que pelo menos 3/4 do tempo total já tenham passado.

Caso o doce esteja mais cozido por fora do que por dentro, aumente o tempo de cozimento e selecione uma temperatura mais baixa.

### Para cozimento de Bolos, Pães e Tortas:



Posicione a prateleira do forno na posição 2 e faça o pré-aquecimento. Após o pré-aquecimento, posicione a assadeira com o alimento no centro da prateleira, conforme figura. Recomenda-se a utilização de assadeiras de alumínio.

**Não abra a porta do forno quando cozinhar pratos fermentados (por exemplo: pão, massas fermentadas e suflês).** Para verificar o grau de cocção de bolos, espete um palito no centro do alimento, se este sair seco o alimento está assado. Para fazer esta verificação espere que tenha passado pelo menos 3/4 do tempo de cozimento previsto.

### Para Assar Peixe

Asse os peixes de tamanho pequeno a uma temperatura alta. Os peixes de tamanho médio, inicialmente a uma temperatura alta e

depois diminuindo gradualmente. Os peixes de tamanho grande, desde o princípio, a uma temperatura moderada.

Verifique se o peixe está bem assado levantando delicadamente uma ponta, a carne deve ser uniformemente branca e opaca, a menos que se trate de salmão, truta ou outro que possua coloração.

### Para Assar Carne

A carne a ser assada no forno deverá pesar pelo menos 1 kg, para evitar que fique muito seca. Se a peça de carne for magra, use azeite ou margarina ou um pouco de ambos. A margarina e o azeite serão desnecessários se a peça de carne for gordurosa. Quando a peça possuir gordura apenas em um dos lados, coloque-a no forno com este lado virado para cima; a gordura ao derreter, untará suficientemente a parte que ficou por baixo.

Inicie o cozimento das carnes vermelhas em uma temperatura elevada, reduzindo-a depois para acabar de cozer a parte interior.

A temperatura de cozimento das carnes brancas pode ser moderada do princípio ao fim.

O grau de cozimento pode ser verificado espetando-se a carne com um garfo; se estiver firme, significa que está cozida no ponto.

As peças de carne vermelha deverão ser retiradas do refrigerador com uma hora de antecedência, para que não endureçam com a variação brusca de temperatura.

Coloque o assado no forno em recipientes adequados com a borda baixa (um recipiente com a borda alta dificulta a entrada do calor) ou então diretamente sobre a prateleira, colocando uma fôrma grande na prateleira de baixo para recolher os respingos e a gordura.

Terminado o cozimento, é aconselhável aguardar pelo menos 15 minutos antes de cortar a carne para que o molho não escorra. Antes de serem servidos, os pratos podem manter-se no calor do forno à temperatura mínima.

# Falhas e Soluções

## Assistência ao Consumidor

Caso o seu Forno apresente algum problema de funcionamento, verifique as prováveis causas e soluções.

Caso as correções sugeridas não sejam suficientes, entre em contato com o Serviço Autorizado Continental, que está à sua disposição.

FALHAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O Forno não funciona (não liga)	Disjuntor desligado ou falta de energia elétrica. A programação não foi feita corretamente. Aparelho ligado em tensão incorreta.	Ligue o disjuntor ou aguarde o retorno da energia. Verifique os botões de seleção e repita as operações indicadas no item “Como Usar”. Verifique a tensão da tomada.
O indicador do Grill não acende	Botão de seleção de temperatura não está na posição Grill	Colocar no grill
A lâmpada do Forno não acende	O botão de seleção de temperatura está na posição “●” (desligado). Lâmpada queimada. Verifique se a lâmpada está firmemente apertada.	Gire o botão para uma temperatura qualquer. Adquira uma lâmpada no Serviço Autorizado Continental e faça a substituição conforme o item “Limpeza e Manutenção”. Reaperte a lâmpada.
Cozinha muito lento/ muito rápido	O tempo de cozimento e a temperatura selecionados não estão corretos.	Selecione o tempo e a temperatura conforme a necessidade da receita.
Umidade nos alimentos e no interior do Forno	Os alimentos são deixados dentro do Forno por muito tempo após o cozimento.	Retire os alimentos do Forno em, no máximo, 15 minutos após o final do cozimento.
Sudação no Painel	Nicho irregular	Regularizar o nicho conforme as orientações descritas no manual
Chama não se mantém acesa	O produto não foi convertido de GLP para GN	Chamar o técnico do serviço autorizado para realizar a conversão.
Puxador muito quente	Nicho Irregular	Regularizar o nicho conforme as orientações descritas no manual

## Especificações Técnicas

<b>Modelo</b>	<b>OC8GP</b>
Largura (mm)	595
Altura (mm)	595
Profundidade (mm)	560
Largura parte interna (mm)	480
Altura parte interna (mm)	350
Profundidade parte interna (mm)	448
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência térmica (W)	1600
Potência elétrica (W)	960
Corrente (A)	4,5
Capacidade bruta (litros)	73
Cor	Preto

**Esse forno destina-se somente para uso doméstico e similares.**



## Certificado de Garantia

A fabricante Continental do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao aparelho a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de aparelho;
2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:
  - a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
  - b) 9 (nove) meses de garantia contratual.
3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para aparelhos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou aparelhos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

### **Condições desta Garantia:**

4. Qualquer defeito que for constatado neste aparelho deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Continental mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o aparelho, no site da fabricante ([www.continentalbrasil.com.br](http://www.continentalbrasil.com.br)), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Continental.
5. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.
6. Vidros, peças plásticas e lâmpadas são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do aparelho.

### **A Garantia perderá a Validade quando:**

7. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do aparelho.
8. O aparelho for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do aparelho utilizado para os fins citados.
9. O aparelho for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
10. O aparelho tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não creden-

ciadas pela Continental do Brasil S.A.

11. O defeito for causado por acidente ou má utilização do aparelho pelo Consumidor.

**A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:**

12. Despesas com Instalação do aparelho.

13. Aparelhos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio incorreto, riscos, amassamentos, eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente, ou atos e efeitos da natureza.

14. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o aparelho está instalado.

15. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o aparelho (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).

**Outras disposições:**

16. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio aparelho serão passíveis de cobranças.

17. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao aparelho são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

18. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:

a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;

b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor”.

19. A Continental declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.

20. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para aparelhos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Continental.

21. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

**www.continentalbrasil.com.br**



**3003 7117** Capitais e Regiões Metropolitanas  
**0800 545 7000** Demais Regiões

Electrolux do Brasil S.A.  
R. Ministro Gabriel Passos, 360  
Fone: 41 3371-7000  
CEP 81520-900  
Curitiba - PR - Brasil

A17815702/A  
G0025272/010  
Nov/19

Registre seu produto AQUI:  
[continentalbrasil.com.br/meucontinental](http://continentalbrasil.com.br/meucontinental)

