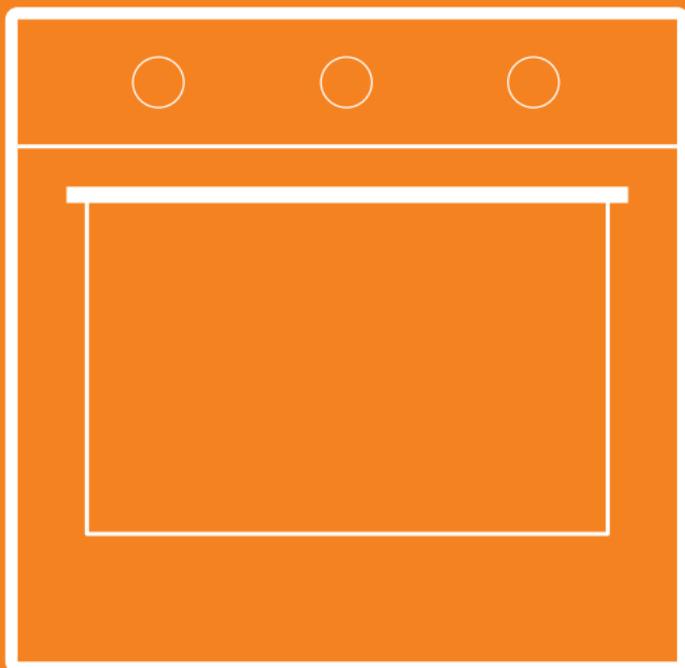


# Continental

## GUIA RÁPIDO DE USO

FORNO DE EMBUTIR  
ELÉTRICO | OC8EM

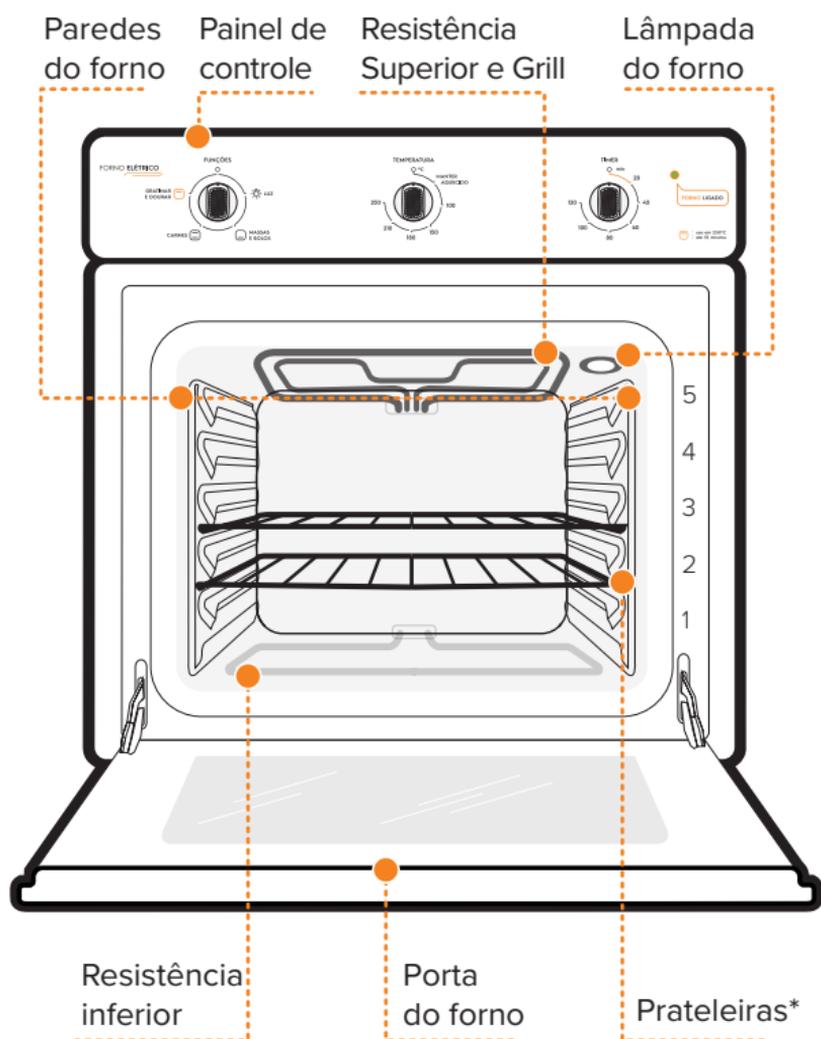


**SAIBA COMO**



**REGISTRAR**  
O SEU PRODUTO

## Componentes



\*Posicione as prateleiras apenas nos níveis indicados (1 a 5)

## Prepare seu produto

Antes de usar pela primeira vez:

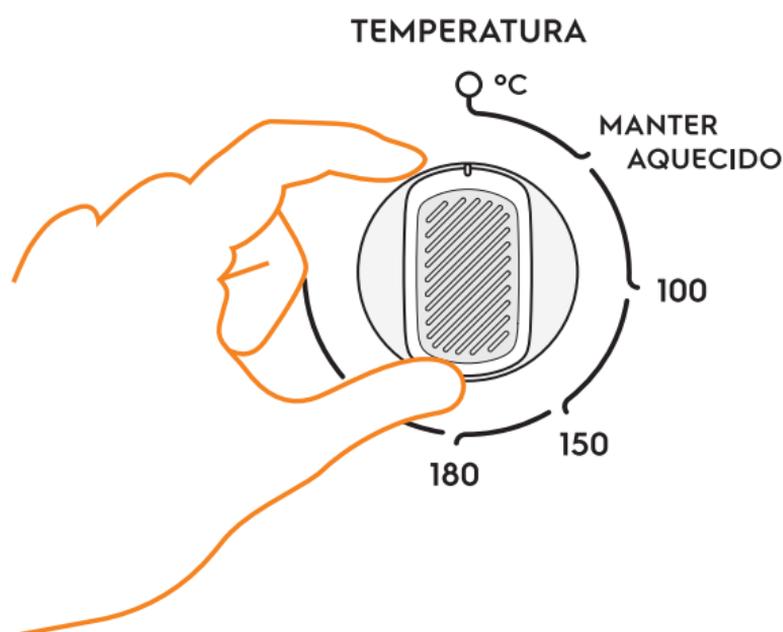
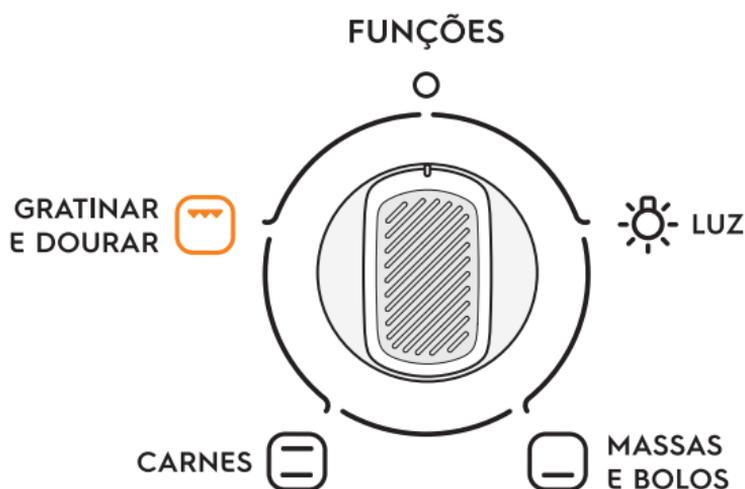
1. Aqueça o forno por 15min na função **GRATINAR E DOURAR**;
2. Deixe esfriar e limpe o interior do produto com água e detergente neutro.

*\*Não se preocupe, odor de óleo e um pouco de fumaça são comuns neste primeiro momento.*

## Primeiro uso

- 1 Selecione a função e a temperatura desejada, girando o manípulo

\*Consulte a tabela de modos de preparo no verso deste guia.



**Atenção:** Caso apenas as funções Luz e Timer forem acionadas, o LED indicativo irá acender, porém o forno não estará em funcionamento

## 2 Programe o tempo do Timer, girando o manípulo direito

**Ajuste o Timer:** gire o manípulo no sentido horário para o tempo desejado, de acordo com a graduação de tempo do painel de controle.

**Cancelar o Timer:** gire o manípulo do Timer até sua posição central **O**.

**Timer Encerrado:** será emitido um sinal sonoro, o LED indicado de funcionamento apagará e o forno desligará automaticamente. Retorne os manípulos de funções e temperatura à posição **O**.

**Atenção:** O uso do Timer e seleção de uma Função são mandatórios para um correto acionamento e cocção do forno elétrico.

## 3 Indicamos colocar o alimento após ser realizado o preaquecimento, para melhores resultados

## 4 Para desligar o forno, retorne os manípulos à posição **O**



### Cuidado

Ao abrir a porta o forno estará quente. Abra-a um pouco e deixe o ar quente sair, para depois abri-la completamente.

### Dica

A luz se acende durante o uso de qualquer função do forno e se apaga ao encerrar o Timer.

## Cuidados com o forno

A limpeza deve ser feita com o forno frio, após cada uso. Isso evita o acúmulo de gordura.

Como limpar: esponja macia ou pano úmido com água e detergente neutro. Para tirar marcas de água, use um pano seco e macio.

### **Dica**

Para limpar os vidros internos, consulte o manual de instruções para mais detalhes.

**Não use:** álcool, querosene, água sanitária, limão, solventes, removedores, ácidos, nem limpeza a vapor.

## Especificações Técnicas

MODELO	OC8EM	OC8EM
Largura (mm)	596	596
Altura (mm)	596	596
Profundidade (mm)	575	575
Massa líquida (kg)	22,8	22,8
Tensão (V)	<b>127</b>	<b>220</b>
Frequência (Hz)	60	60
Potência elétrica (W)	1751	2049
Corrente (A)	13,8	9,3
Capacidade (L)	80	80
Cor	Preto	Preto
Plugue (A / Ø pino)	16A / 4,8mm	16A / 4,8mm
Comprimento do cabo de alimentação	1,2 m	1,2 m

Modos	Ideal para	Funcionamento
 <b>GRATINAR E DOURAR</b>	Finalizar o preparo com acabamento crocante e corado. <b>*Tempo máximo recomendado: 15 minutos.</b>	Grill superior que fornece aquecimento, proporcionando acabamento aos alimentos.
 <b>CARNES</b>	Assar carnes e todos os tipos de alimentos: peixes, bolos, pães, tortas, massas, geleias e suflês.	Resistências superior e inferior são acionadas, fornecendo aquecimento concentrado no centro do forno.
 <b>MASSAS E BOLOS</b>	Assar massas, bolos, pizzas e tortas. Para bases crocantes, utilize o nível 1 da prateleira.	A resistência inferior proporciona cozimento com aquecimento concentrado na base dos alimentos.
<b>MANTER AQUECIDO</b>	Manter quente os pratos prontos. Pode usar um ou mais níveis de prateleiras.	Resistência mantém o aquecimento a 50°C. Recomenda-se utilizar com a função <b>Massas e Bolos</b> .