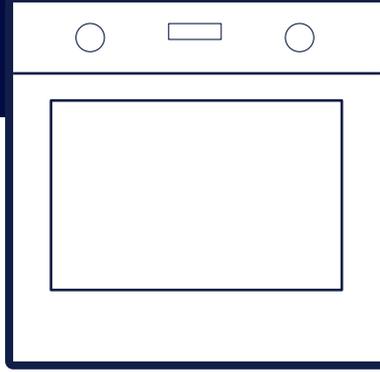


GUÍA RÁPIDA DE USO

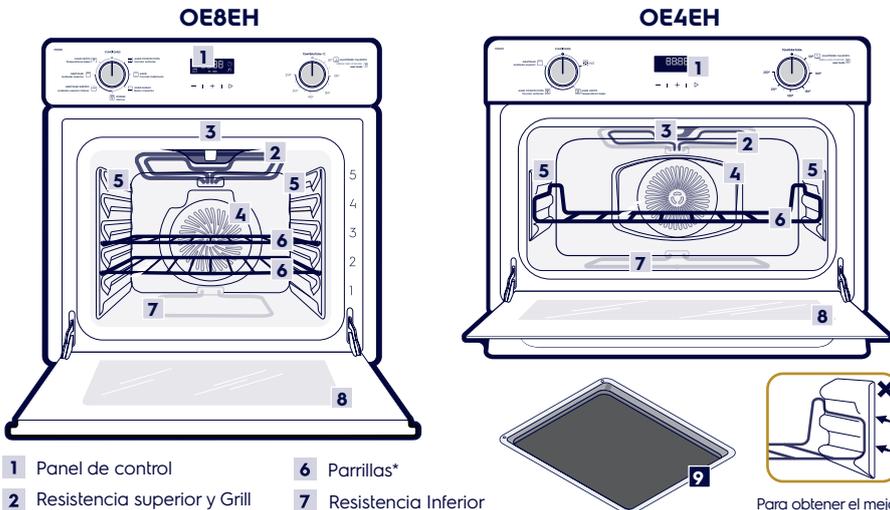
HORNO DE EMPOTRAR ELÉCTRICO



Certificado de Garantía y Asistencia Técnica



COMPONENTES



- 1 Panel de control
- 2 Resistencia superior y Grill
- 3 Lámpara del horno
- 4 Protección del ventilador de convección
- 5 Paredes del horno
- 6 Parrillas*
- 7 Resistencia Inferior
- 8 Puerta del horno
- 9 Bandeja (solamente modelo OE8EH Chile)

Para obtener el mejor rendimiento de su horno, coloque las parrillas solo en los niveles indicados.
*Coloque las parrillas solo en los niveles indicados (1 a 5 para el modelo OE8EH y 1 a 2 para el modelo OE4EH).

PREPARE SU PRODUCTO

Antes de usar por primera vez:

1. Caliente el horno durante 15 minutos en la función **GRATINAR**;
2. Deje enfriar y limpie el interior del producto con agua y detergente neutro.
**No se preocupe, el olor a aceite y un poco de humo son comunes en este primer momento.*

PRIMER USO

1. Ajuste del Reloj

Después de encender el producto, los dígitos **-|+** parpadearán. Edite las horas con las teclas y confirme en **▷**; Repita para editar los minutos.



✦ CONSEJO:

Edite el reloj en cualquier momento presionando simultáneamente las teclas **-|+** por 2 s.

2. Seleccione la función y la temperatura deseadas girando las perillas.

*Consulte la tabla de modos de preparación al dorso de esta guía.

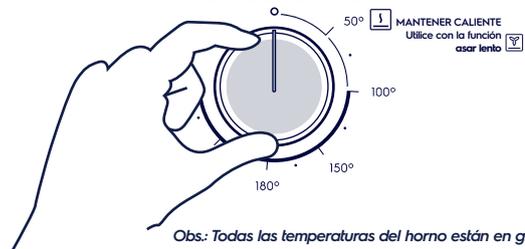
OE8EH



OE4EH



TEMPERATURA °C



Obs.: Todas las temperaturas del horno están en grados Celsius (°C).

3. Si lo desea, programe el tiempo del Temporizador, presionando **+**.

1. Los dígitos mostrarán 0:01, el icono del Temporizador parpadeará y "h" y "min" se iluminarán. Edite el tiempo deseado en **-|+**;

2. Toque **▷** para comenzar a contar y se emitirá un sonido.

Obs.: Si no se toca ninguna tecla durante 60 s, la programación del Temporizador se cancela y el panel vuelve a mostrar el Reloj.

Editar el Temporizador: use **-|+** y confirme en **▷**.

Obs.: Si durante la edición no se toca ninguna tecla y ya hay un Temporizador en marcha, el panel vuelve al Temporizador previamente seleccionado; Si no hay ningún Temporizador en marcha, el panel vuelve al modo Reloj.

Cancelar el Temporizador: toque la tecla **-** hasta alcanzar el valor de 0:00 y confirme en **▷**.

Temporizador terminado: el icono parpadeará junto con un pitido durante 2 min y el horno se apagará automáticamente. Interrumpa las alertas con cualquier tecla. Regrese las perillas a la posición

CONSEJO:

Es posible usar el Temporizador en cualquier función de cocción, incluso cuando el horno ya esté en funcionamiento.



ATENCIÓN: Cuando el Temporizador termine, el horno se apaga automáticamente.

Si no se ha seleccionado el Temporizador, el horno no se apagará automáticamente.

RECORDATORIO DE TIEMPO

Use el Temporizador como un recordatorio de tiempo para otras actividades en la cocina, con el horno apagado.

Atención:

Las funciones Temporizador y Recordatorio de Tiempo son similares, sin embargo el Temporizador finaliza el proceso de cocción cuando termina. El Recordatorio de Tiempo solo le informará que el tiempo seleccionado ha terminado.

4. Toque para iniciar.

5. Recomendamos colocar el alimento después del **Pre calentamiento**, para mejores resultados;

6. Para apagar el horno, regrese las perillas a la posición .



CUIDADO: al abrir la puerta, el horno estará caliente. Ábralo un poco y deje que salga el aire caliente, luego ábralo completamente.



CONVECCIÓN

El aire caliente circula mejor dentro del horno, cocinando más rápido y uniformemente los alimentos. Ideal para usar con más de una parrilla al mismo tiempo.

CUIDADOS CON EL HORNO

La limpieza debe hacerse con el horno frío, después de cada uso. Esto evita la acumulación de grasa.

Cómo limpiar: Use una esponja suave o un paño humedecido con agua y detergente neutro. Para eliminar marcas de agua, use un paño seco y suave.

CONSEJO: Para limpiar los vidrios interiores, consulte el manual de instrucciones para obtener más detalles.

NO USE: alcohol, kerosene, lejía, limón, solventes, removedores, ácidos ni limpieza a vapor.

IMPORTANTE:

La luz se enciende cuando se usa cualquier función del horno.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	OE8EH	OE8EH	OE8EH	OE8EH (FOE2480MHB)	OE8EH (FOE2480MHB)	OE4EH	OE4EH	OE4EH
MARCA	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Frigidaire	Frigidaire	Electrolux	Electrolux	Electrolux
PAÍS	PY/UY	CHILE	COL/ECU/PERU	CAC	MEX	ARG	PY/UY	COL/ECU/PERU
Ancho x Altura x Profundidad (mm)	596 x 596 x 613	596 x 596 x 613	596 x 456 x 613	596 x 456 x 613	596 x 456 x 613			
Peso neto (kg)	24,3	24,3	24,3	24,3	24,3	19,9	19,9	19,9
Tensión (V)	220	220	220	220	220	220	220	220
Frecuencia (Hz)	50	50	60	60	60	50	50	60
Potencia eléctrica máxima (W)	2749	2749	2749	2749	2749	2069	2069	2069
Corriente (A)	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	9,4	9,4	9,4
Capacidad (L)	80	80	80	80	80	50	50	50
Color	Negro	Negro	Negro	Negro	Negro	Negro	Negro	Negro
Enchufe (Tipo / A)	L / 16A	L / 16A	Sin enchufe	Nema / 16A	Sin enchufe	I / 20A	L / 16A	Sin enchufe
Longitud del cable de alimentación	1,2m	1,2m	1,2m	1,2m	1,2m	1,2m	1,2m	1,2m

OE8EH								
OE4EH								
Modos	GRATINAR	ASAR CONVECCIÓN	ASAR LENTO	MANTENER CALIENTE	ASAR TRADICIONAL	ASAR MASAS	DORAR	GRATINAR RÁPIDO
Ideal para	Acabado superior de recetas gratinadas. <i>"Tiempo máximo recomendado: 15min. Temperatura recomendada: 250°C."</i>	Obtenga uniformidad y rapidez en la preparación de carnes, pescado, pasteles, dulces, snacks y vegetales gratinados.	Carnes más duras y grasosas, que necesitan más tiempo para ablandarse.	Mantener calientes los platos listos.	Todo tipo de alimentos: carnes, pescado, pasteles, panes, dulces, snacks y vegetales gratinados.	Asar pastas, pasteles, pizzas y tartas. Para bases crocantes, use el nivel 1 de la parrilla.	Finalización de carnes altas, aves y asados. *Se recomienda supervisar.	Finalización de grandes piezas de carne y tostar la piel del perril *Se recomienda usar con la puerta entrecerrada y supervisar.
Funcionamiento	Grill superior, gratina los alimentos para un mejor acabado.	Resistencias superior, inferior y ventilador crean un flujo de aire caliente alrededor de los alimentos, proporcionando una mejor distribución del calor en el interior del horno.	Resistencia inferior y ventilador son accionados con bajas temperaturas para asar los alimentos lentamente.	Resistencia mantiene el calentamiento a 50 °C. Se recomienda usar con la función Asar Lento.	Cocción convencional con las resistencias superior e inferior. El calentamiento se conduce al centro del horno, proporcionando uniformidad a la temperatura interior de los alimentos.	La resistencia inferior permite cocinar con calor concentrado en la base de los alimentos.	Grill superior y ventilador son accionados, proporcionando un acabado superior intenso.	Grill superior y resistencia superior activadas, proporcionando un gratinado rápido.