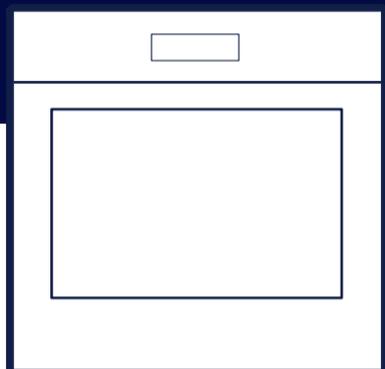


# GUÍA RÁPIDA DE USO

## HORNO DE EMPOTRAR ELÉCTRICO

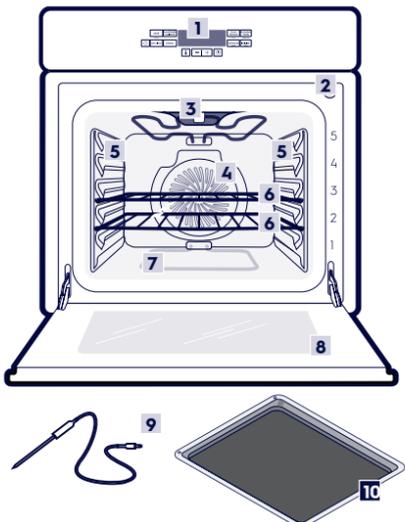


Certificado de Garantía y Asistencia Técnica



### COMPONENTES

- 1 Panel de control
- 2 Encaje del Food Sensor
- 3 Lámpara del horno
- 4 Protección del ventilador de convección
- 5 Paredes del horno
- 6 Parrillas\*
- 7 Resistencia Inferior
- 8 Puerta del horno
- 9 Accesorio Food Sensor
- 10 Bandeja (solamente para Chile)



\*Coloque las parrillas solo en los niveles indicados (1 a 5)

### 3. Seleccione la función deseada en el panel:



#### ASAR

**Cocinando con la función ASAR:**  
5 modos de asar diferentes disponibles. A cada toque en la tecla ASAR, un modo de preparación\*

\*Consulte la tabla de modos en el reverso de la guía para obtener más detalles. Después de elegir, ajuste la temperatura presionando **°C** y luego **-|+** para editar los grados.

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

4. Si lo desea, programe el tiempo del Temporizador: presione **🕒**, ajuste usando las teclas **-|+** y confirme con **INICIAR**.

**Cocinando con Temporizador:**  
El panel mostrará un tiempo decreciente que, al final, apagará el horno. \* El Temporizador solo se inicia después de que el Pre calentamiento acabe. Cuando el Temporizador termine: el panel parpadeará, el icono de temperatura residual se encenderá **🔥** y sonará una alerta audible.

**Cocinando sin Temporizador:**  
La pantalla mostrará un cronómetro que comienza a contar de manera creciente. \*En esta opción el horno no se apaga automáticamente.

### FUNCIONES ESPECIALES

#### FOOD SENSOR

Termómetro que monitorea la temperatura interna de las carnes para alcanzar el **punto deseado**.

1. Encaje una punta en el interior del alimento (hasta llegar justo al centro), y conecte la otra punta al horno;

2. El panel mostrará la configuración inicial **ASAR + BOVINO**.

Toque en **FOOD SENSOR** para elegir el tipo de carne y en **ASAR** para personalizar la función;

3. Toque **-|+** para editar la temperatura, entre 30 °C y 99 °C.

\*Consulte el vidrio interior de la puerta para obtener sugerencias de puntos de carne;

4. Toque en **INICIAR** para comenzar la preparación;

5. Se inicia el Pre calentamiento del horno, hasta alcanzar los 180 °C. La temperatura del Food Sensor indica la temperatura interna **actual del alimento**;

6. Después del Pre calentamiento, el alimento comenzará a ser asado.

Cuando se alcanza la temperatura interna elegida, el panel parpadeará y emitirá una alerta sonora, indicando el Final de la preparación;

7. Desconecte el Food Sensor del Horno.

**⚠ CUIDADO con las altas temperaturas después de precalentar el horno y al retirar los alimentos con el FOOD SENSOR.**

**Observaciones sobre el FOOD SENSOR**  
- Sólo es posible usarlo con la función ASAR;  
- Para interrumpir el funcionamiento, toque en CANCELAR;  
- No lo guarde dentro del horno cuando no esté en uso.  
- Use únicamente el sensor de temperatura recomendado para este horno;

### 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. Encienda el horno en **🔥**.
2. Ajuste del Reloj  
Edite las horas con las teclas **-|+** y confirme en **INICIAR**. Repita para editar los minutos.



hr min

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

**Importante:**  
Al final del tiempo del Temporizador, la función se apaga y se emite un pitido cada minuto. Presione cualquier tecla para finalizar.

**✦ CONSEJO:**  
Se puede usar el Temporizador con el horno apagado, como un recordatorio de tiempo para cronometrar otras actividades en la cocina.

5. Toque **INICIAR** para comenzar la preparación configurada.
6. Recomendamos colocar el alimento después del Pre calentamiento, para mejores resultados.

**⚠ Cuidado: al abrir la puerta, el horno estará caliente.**  
Ábralo un poco y deje que el aire caliente salga, para después abrirla completamente.

**✦ CONSEJO:**  
La luz se enciende cuando se usa cualquier función del horno.

#### GRATINAR **🔥** o DORAR **🍳**

Déle un toque extra a sus platos:

1. Toque en la función deseada;
2. En el panel, se iluminarán el icono y la temperatura 250 °C;
3. Programe el tiempo del Temporizador.

\*Tiempo máximo recomendado 15min.

**Atención**  
Si se programa un tiempo inferior a 0:05min en alguna de estas funciones, se emitirá un sonido de error.

#### **🔥** MANTENER CALIENTE

Mantiene calientes platos listos. Se pueden usar uno o más niveles de parrillas.

### 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, queroseno, lejía, limón, solventes, removedores, ácidos ni limpieza a vapor.

### CONFIGURACIONES

#### AJUSTE DE BRILLO DEL PANEL

1. Encienda el horno y presione simultáneamente **ASAR** y **MANTENER CALIENTE** por 2s;
2. El panel mostrará **bb**;
3. Toque en **-|+** para editar el brillo;
4. Toque **INICIAR** para confirmar o **CANCELAR** para volver a la configuración anterior.

#### AJUSTE DE VOLUMEN

1. Encienda el horno y presione simultáneamente **GRATINAR** y **DORAR** por 2s;
2. El panel mostrará **SS**;
3. Toque en **-|+** para editar el sonido; \*En el cambiar el icono **🔊** se encenderá.
4. Toque **INICIAR** para confirmar.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	OE8EF	OE8EF	OE8EF
MARCA	Electrolux	Electrolux	Electrolux
PAÍS	ARG	MEX	CHI
Ancho x Altura x Profundidad (mm)	596 x 596 x 613	596 x 596 x 613	596 x 596 x 613
Masa neta (kg)	24,3	24,3	24,3
Tensión (V)	220	220	220
Frecuencia (Hz)	50	60	50
Potencia eléctrica máxima (W)	3269	3269	3269
Corriente (A)	14,9	14,9	14,9
Capacidad (L)	80	80	80
Color	Negro	Negro	Negro
Enchufe (Tipo / A)	I / 20A	Sin enchufe	L / 16A
Longitud del cable de alimentación	1,2m	1,2m	1,2m

Modos	<b>ASAR</b> ●○○○○	<b>ASAR</b> ●○○○○	<b>ASAR</b> ○○○○○	<b>ASAR</b> ○○○○○	<b>ASAR</b> ○○○○●	<b>GRATINAR</b>	<b>DORAR</b>	<b>MANTENER CALIENTE</b>	
Ideal para	2 alimentos al mismo tiempo, descongelar, fermentar y cocción lenta de carnes rojas.	Todos los tipos de alimentos: carnes, pescado, pasteles, panes, dulces, snacks y vegetales gratinados.	Todos los tipos de alimentos: carnes, pescado, pasteles, panes, dulces, snacks y vegetales gratinados.	Todo tipo de alimentos: carnes, pasteles, panes, tartas, pastas, jaleas y suflés.	Carne asada a 120°C y 120min por cada 1,5kg de carne, tierra y succulenta. Para asar pasteles y bases crocantes, use el nivel 1 de la parrilla.	Finalización / acabado de recetas gratinadas. Tenga cuidado con los niveles de las parrillas cercanas al grill. *Tiempo máx. recomendado: 15min.	Para piezas grandes de carne y tostar piel de pernil. *Se recomienda usar con la puerta entreabierta.	Mantener calientes los platos listos. Se pueden usar uno o más niveles de parrillas.	Medir la temperatura en el interior de carnes, aves y pescado. Para aves, se recomienda insertar el sensor en la pechuga. *El alimento debe estar descongelado.
Funcionamiento	La resistencia en anillo y el ventilador son accionados, proporcionando una mejor circulación del aire caliente.	Resistencia en anillo, inferior y ventilador son accionados, generando uniformidad en la preparación y una buena circulación del aire caliente.	Resistencias superior e inferior y ventilador conducen el calor al centro, proporcionando uniformidad a la temperatura interna de los alimentos.	Resistencias superior e inferior son accionadas, proporcionando calor concentrado en el centro del horno.	La resistencia inferior permite cocinar con calor concentrado en la base de los alimentos.	Grill superior es activado, gratinando los alimentos para un mejor acabado.	Accionamiento del grill y ventilador para un acabado superior intenso y un dorado rápido.	Resistencia en anillo y ventilador mantienen el horno caliente a una temperatura de 50°C.	Resistencia en anillo y ventilador mantienen el horno caliente a una temperatura de 50°C.