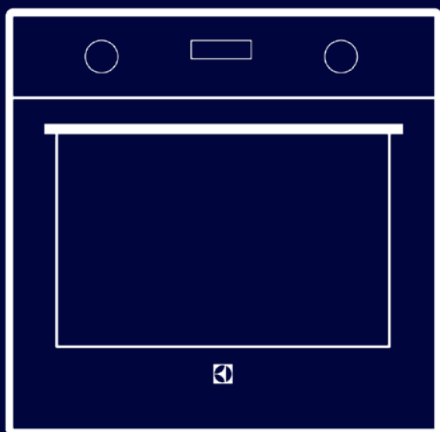


GUIA RÁPIDO DE USO

FORNO ELÉTRICO DE EMBUTIR
OE8EH



AMPLIE SUA EXPERIÊNCIA

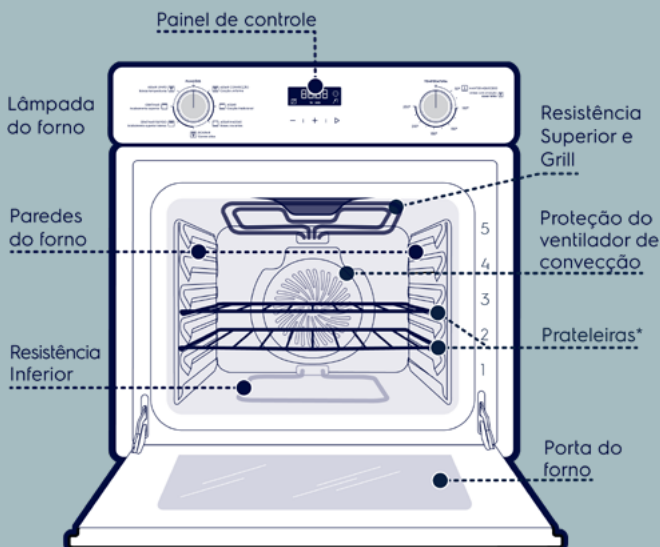


Acesse mais conteúdos e
conheça melhor seu produto!



Electrolux

Componentes



Prepare seu produto

Antes de usar pela primeira vez:

1. Aqueça o forno por 15min na função **GRATINAR**;
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 Ajuste o relógio

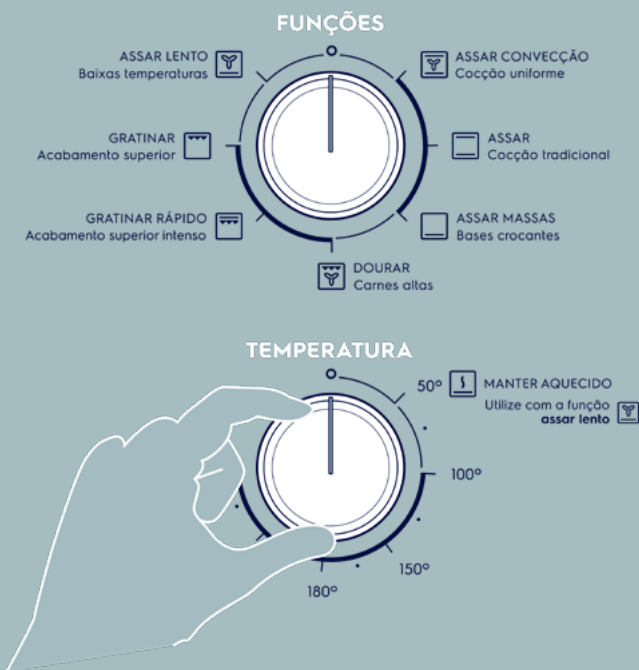
Após energizar o produto, os dígitos irão piscar. Edite as horas usando as teclas - | + e confirme em ►. Repita para editar os minutos.



Dica: Edite o relógio a qualquer momento pressionando simultaneamente as teclas - | + por 2s.

2 Seleccione a função desejada, girando os manípulos do painel

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



Obs.: Todas as temperaturas do forno estão em graus Celsius (°C).

3 Se desejar, programe o tempo usando a tecla + e confirme em ►

- Os dígitos vão mostrar 0:01, o ícone do Timer  vai piscar e "h" e "min" acenderão. Edite o tempo desejado em - | +;
 - Toque ► para iniciar a contagem e um som será emitido.
- Obs.: Se nenhuma tecla for tocada durante 60s, a programação do Timer é cancelada e o painel volta a exibir o relógio.

Editar o Timer: use - | + e confirme em ►.

Caso durante a edição nenhuma tecla for tocada: Se já houver um Timer em andamento, o painel retorna para o Timer anteriormente setado; Se não houver Timer em andamento, o painel retorna ao modo Relógio.

Cancelar o Timer: toque a tecla - até alcançar o valor de 0:00 e confirme em ►

Timer encerrado: o ícone irá piscar junto com um bip durante 2min, e o forno desligará automaticamente. Interrompa os alertas em qualquer tecla. Retorne os manípulos à posição 0.

Dica: É possível usar o Timer em qualquer função de cocção, mesmo quando o forno já estiver em funcionamento.



ATENÇÃO: Quando o Timer encerra, o forno desliga automaticamente.

LEMBRETE DE TEMPO

Use o timer como um lembrete de tempo para outras atividades na cozinha, com o forno desligado.

Atenção:

As funções Timer e Lembrete de Tempo são similares, porém o Timer finaliza o processo de cozimento quando acaba. O Lembrete de Tempo irá apenas informar que o tempo selecionado acabou.

4 Toque ► para iniciar

5 Indicamos colocar o alimento após o **Preaquecimento**, para melhores resultados

6 Para desligar o forno, retorne os manípulos à posição ○



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

CONVECÇÃO

O ar quente circula melhor dentro do forno, cozinhando **mais rápido** e de **maneira uniforme** os alimentos.

Ideal para usar com mais de uma prateleira ao mesmo tempo.

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	OE8EH
Largura (mm)	596
Altura (mm)	596
Profundidade (mm)	613
Massa líquida (kg)	24,3
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	60
Potência elétrica máxima (W)	2749
Corrente (A)	12,5
Capacidade (L)	80
Cor	Preto
Plugue (A / Ø pino)	16A / 4,8mm
Comprimento do cabo de alimentação	1,2m

Modos	Ideal para	Funcionamento
 ASSAR CONVECÇÃO	Usar mais de uma prateleira ao mesmo tempo, obtendo uniformidade e rapidez no preparo de carnes, peixes, bolos, doces, salgados e vegetais gratinados.	Resistências superior, inferior e ventilador criam um fluxo de ar quente ao redor dos alimentos, proporcionando uma melhor distribuição de calor no interior do forno.
 ASSAR TRADICIONAL	Todos os tipos de alimentos: carnes, peixes, bolos, pães, doces, salgados e vegetais gratinados.	Cozimento convencional. O aquecimento é conduzido ao centro do forno, proporcionando uniformidade à temperatura interior dos alimentos.
 ASSAR MASSAS	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.
 DOURAR	Finalização de carnes altas, aves e grelhados. *Recomenda-se supervisionar.	Grill superior e ventilador são acionados, fornecendo acabamento superior intenso.
 GRATINAR RÁPIDO	Finalização de peças grandes de carne e tostar pele de pernil. *Recomenda-se usar com a porta entreaberta e supervisionar.	Grill superior e resistência superior acionados, proporcionando um gratinado rápido.
 GRATINAR	Acabamento superior de receitas gratinadas. *Tempo máximo recomendado: 15min. Temperatura recomendada: 250°C	Grill superior, gratinando o alimento para melhor finalização.
 ASSAR LENTO	Carnes mais duras e gordurosas, que precisam de mais tempo para ficarem macias.	Resistência inferior e ventilador são acionadas com baixas temperaturas para assar alimentos lentamente.
 MANTER AQUECIDO	Manter quentes os pratos prontos. Pode usar um ou mais níveis de prateleiras.	Resistência inferior mantém o aquecimento à 50°C. Utilize com a função Assar Lento.

Registre seu produto



Registre seu forno e aproveite os **benefícios**.



Você pode baixar o app **Electrolux Home+** através do QR code.