

COH3H54TX

CA	Manual d'usuari Forn	2
EN	User Manual Oven	23
PT	Manual de instruções Forno	42
ES	Manual de instrucciones Horno	63



Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	63
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	65
3. INSTALACIÓN.....	68
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	70
5. PANEL DE CONTROL.....	70
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	71
7. USO DIARIO.....	71
8. FUNCIONES DEL RELOJ.....	72
9. USO DE LOS ACCESORIOS.....	74
10. FUNCIONES ADICIONALES.....	74
11. CONSEJOS.....	75
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	78
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	81
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	81
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	83

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión

sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm

Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté

cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.7 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

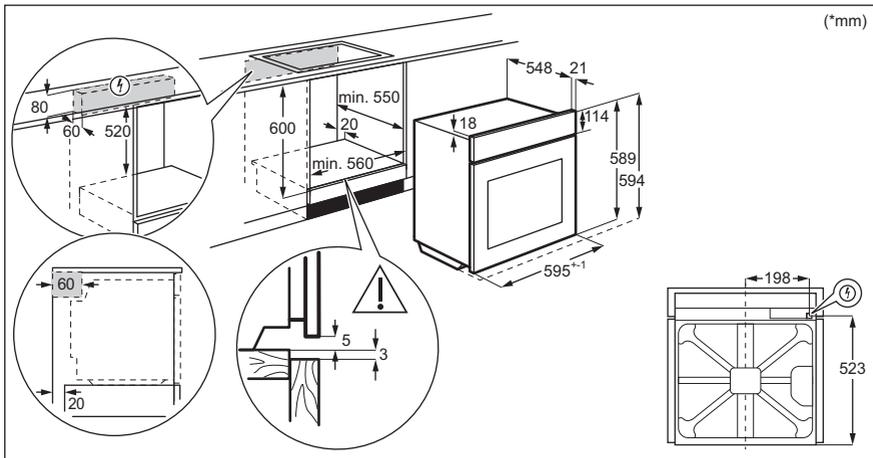
Consulte los capítulos sobre seguridad.

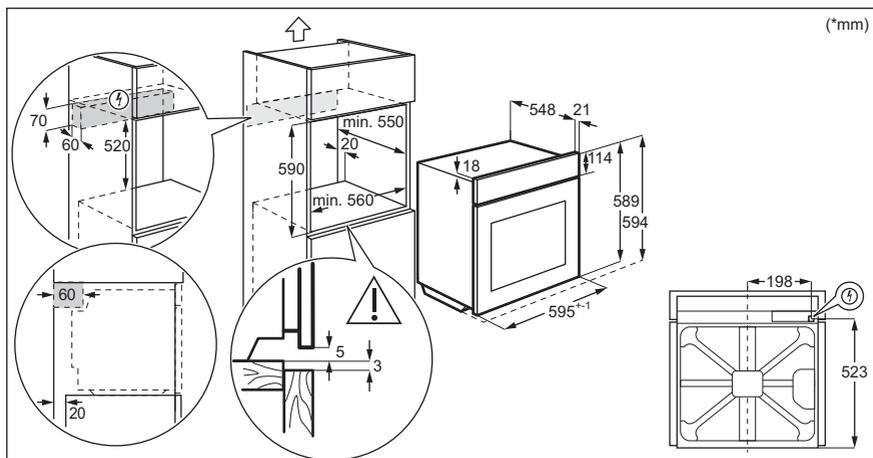
3.1 Empotrado



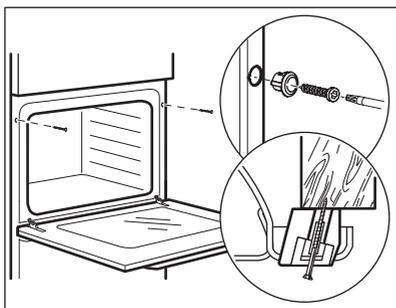
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



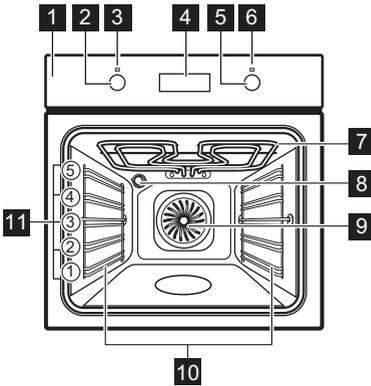


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Resistencia
- 8 Bombilla
- 9 Ventilador
- 10 Soporte de parrilla extraíble
- 11 Posiciones de las parrillas

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja combi**
Para bizcochos y galletas. Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

- **Carriles telescópicos**
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

5. PANEL DE CONTROL

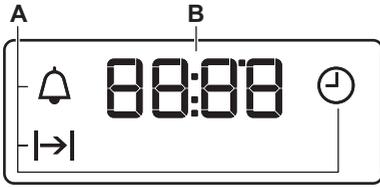
5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

5.2 Sensores / botones

—	Para ajustar el tiempo.
⌚	Para ajustar una función de reloj.
+	Para ajustar el tiempo.

5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador

6. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.



Paso 1

Ajuste el reloj

1. - pulse **+**, **-** para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.



Paso 2

Limpie el horno

1. Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
2. Limpie el horno y los accesorios solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



Paso 3

Precalente el horno vacío

1. Seleccione la temperatura máxima para la función: Tiempo: 1 h.
2. Seleccione la temperatura máxima para la función: Tiempo: 15 min.
3. Seleccione la temperatura máxima para la función: Tiempo: 15 min.

Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

7. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo ajustar: Función de cocción

Paso 1 Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.

Paso 2 Gire el mando de control para seleccionar la temperatura .

Paso 3 Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno.

7.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
	El horno está apagado.
Posición de apagado	
	Para encender la luz.
Luz	
	Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre Horneado húmedo + ventil..
Horneado húmedo + ventil.	
	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
Cocción ventil	
	Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.
Grill turbo	
	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
Calor inferior	

Función de cocción	Aplicación
	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
Función pizza	
	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
Descongelar	
	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
Cocción convencional	

7.3 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil..Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones del reloj

función de reloj	Aplicación
	Ajustar, modificar o comprobar la hora.
Hora	

función de reloj	Aplicación
 Duración	Programar la duración del funcionamiento del horno.
 Avisador	Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora

 - parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

+, **-** - pulsa para ajustar la hora.

Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Cómo cambiar: Hora

Paso 1  - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.

Paso 2 **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

Cómo ajustar: Duración

Paso 1 Programa una función y una temperatura del horno.

Paso 2  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

Paso 3 **+**, **-** - pulsa para fijar la duración.
La pantalla muestra: 
 - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.

Paso 4 Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

Paso 5 Gira los mandos a la posición de apagado.

Cómo ajustar: Avisador

Paso 1  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

Paso 2 **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.
La función empieza automáticamente tras 5 segundos.
Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.

Paso 3 Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

Paso 4 Gira los mandos a la posición de apagado.

Instrucciones para cancelar: Funciones de reloj

Paso 1  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

Paso 2 Mantén pulsado: .
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

9. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

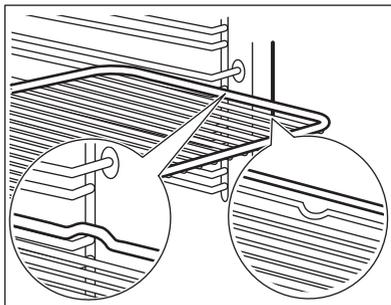
9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

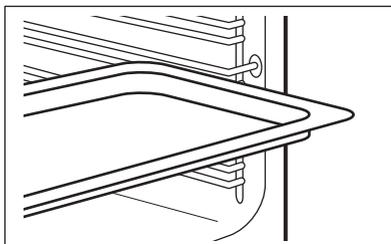
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador

de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato

de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

Cocinar carne y pescado

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que

posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

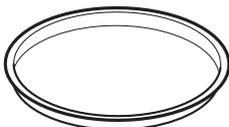
Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, además de su consistencia y volumen.

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

11.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



Bandeja para hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramequines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura



Molde para base

Oscuro, mate
28 cm de diámetro

11.3 Horneado húmedo + ventil.

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	175	3	40 - 50
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	180	2	45 - 55
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	170	2	45 - 50
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	190	3	45 - 55
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	35 - 45
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	170	3	30 - 40
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	40 - 50
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	30 - 45
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	45 - 55
Magdalenas, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 45

11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción ventil	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción ventil	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción ventil	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Cocción ventil	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Cocción ventil	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min

				 (°C)	 (min)	
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasea en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

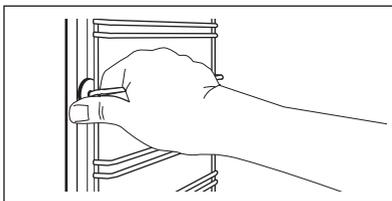
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

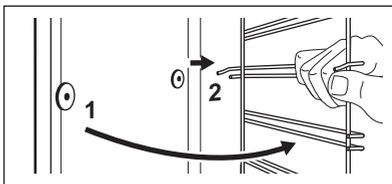
Paso 1 Apague el horno y espere a que esté frío.

Paso 2 Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



Paso 3 Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

Paso 4 Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.



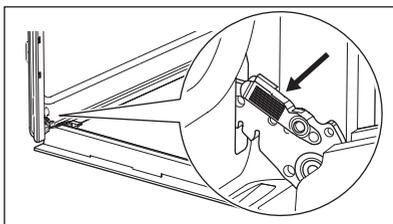
12.3 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

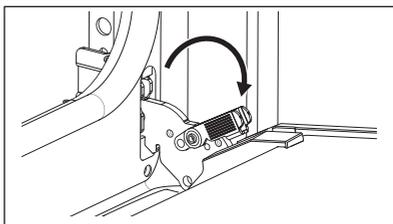
PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

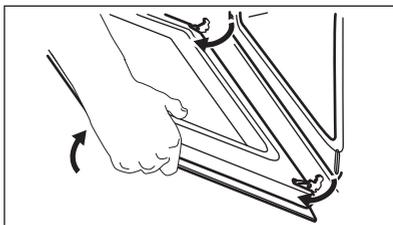
Paso 1 Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



Paso 2 Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.

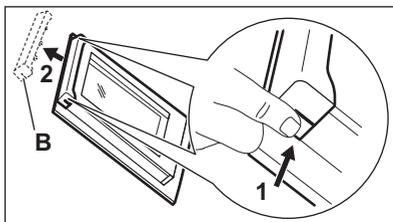


Paso 3 Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



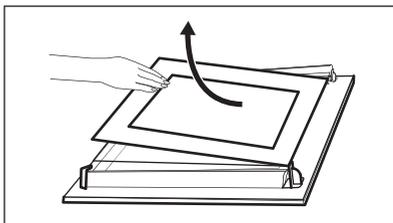
Paso 4 Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.

Paso 5 Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



Paso 6 Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.

Paso 7 Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



Paso 8 Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

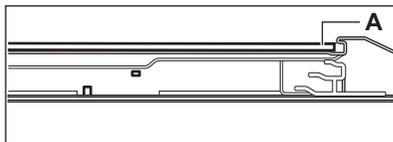
Paso 9 Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



12.4 Cómo cambiar: Bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

Problema	Compruebe que...
El horno no se calienta.	Ha saltado el fusible.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
La pantalla muestra "12.00".	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):

Número de producto (PNC)

Número de serie (S.N.)

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor

Electrolux

Identificación del modelo	COH3H54TX 949496354
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	26.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla está apagada.

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

electrolux.com

867376292-B-342023



CE