

EBH4P46BX3

EOH4P46BX

CA	Manual d'usuari Forn	2
FR	Notice d'utilisation Four	24
PT	Manual de instruções Forno	47
ES	Manual de instrucciones Horno	69



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



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en electrolux.com/support



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.



Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	69
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	71
3. INSTALACIÓN.....	75
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	76
5. PANEL DE CONTROL.....	76
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	77
7. USO DIARIO.....	77
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	81
9. FUNCIONES DEL RELOJ.....	81
10. USO DE ACCESORIOS.....	82
11. CONSEJOS.....	83
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	85
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	88
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	89
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	90

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.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

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	598 mm
Altura de la parte trasera del aparato	579 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	594 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	558 mm
Fondo del aparato	561 mm
Fondo empotrado del aparato	540 mm
Fondo con la puerta abierta	1007 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	1100 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.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- 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.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.
- 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 Limpieza Pirofítica

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirofítico.

- Antes de realizar la limpieza pirofítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirofítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirofítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirofítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
 - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirofítica.
 - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirofítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirofíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirofítica y precalentamiento

inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.

- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirofítica de todos los hornos pirofíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 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 .

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

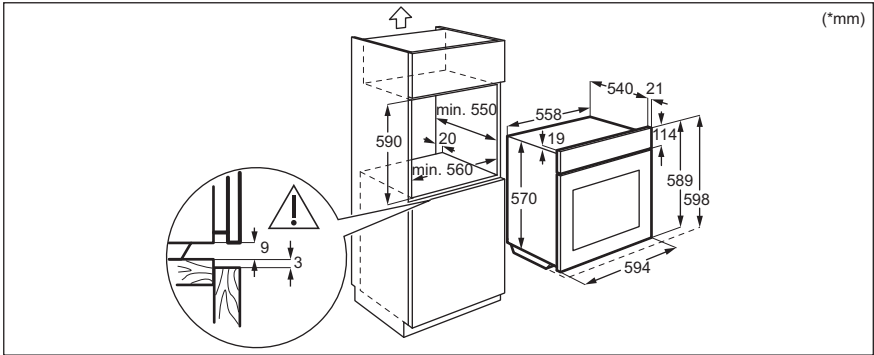
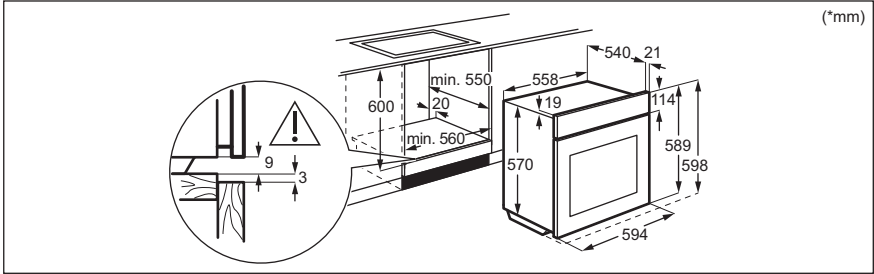
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

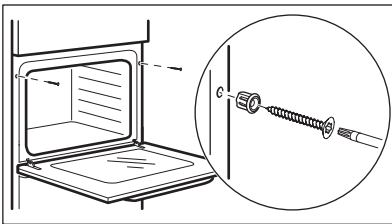
⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Empotrado

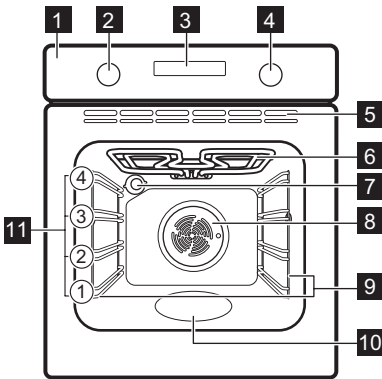


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control (para la temperatura)
- 5 Respiraderos del ventilador de refrigeración
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Relieve de la cavidad
- 11 Posiciones de las parrillas

4.2 Accesorios

• Parrilla

Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.

• Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

5. PANEL DE CONTROL

5.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse el mando. El mando se extrae.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición **0**.

5.2 Vista general del panel de control



Pulse para ajustar: Funciones de reloj.



Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.



Pulse para encender o apagar la lámpara del horno.

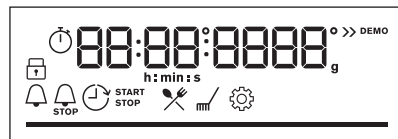


Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.



Pulse para confirmar la selección.

5.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.



El aparato está bloqueado.



Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Cocción asistida.



Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Limpieza.



Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Ajustes



Calentamiento rápido está encendido.



Avisador está encendido.



Hora de fin está encendido.



Inicio retardado está encendido.



Tiempo de funcionamiento está encendido.



Para temperatura o tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

6. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00".



1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

6.2 Limpieza inicial

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
3. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6.3 Precalentamiento inicial

Antes del primer uso, ajuste el reloj y precaliente el aparato en vacío.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
Deje que el aparato funcione durante 15 min.

Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. El aparato puede emitir olores y humos. Asegúrese de que el flujo de aire de la habitación es suficiente.

7. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Funciones de cocción



Cocción 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 convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



Congelados

Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.



Función Pizza

Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.



Calor inferior

Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.



Descongelar

Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.



Horneado húmedo + ventilador

Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.



Grill

Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.



Grill turbo

Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.



Menú

Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

7.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizó 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 después de 30 s.

Para ver las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

7.3 Ajuste: Funciones de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

: mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Está disponible para algunas funciones del horno.

7.4 Ajuste: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Seleccionar . Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar el número del plato. Pulse OK.
4. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.

Menú: Cocción asistida

Leyenda



Peso automático disponible.


































Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.





Nivel del estante.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		
P2	Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	  2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
P4	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	  2 fuente de asado encendida parrilla Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	  2; fuente de asado en laparrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P6	Lomo de cerdo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	  2 bandeja de hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	Costillas de cerdo	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2; fuente de asado sobre parrilla Añada líquido para cubrir la base de un plato.
P8	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	  2 fuente de asado encendida parrilla Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P9	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	 2 bandeja de hornear
P10	Pastel de carne	1 kg	  2; bandeja de hornear
P11	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	  2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
P12	Filete de pescado	-	 2; cazuela sobre parrilla
P13	Tarta de queso	-	 1;  molde desmontable de 26 cm sobre la parrilla
P14	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
P15	Magdalenas de chocolate	-	 3; bandeja para magdalenas sobre bandeja para hornear
P16	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla
P17	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P18	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
P19	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
P20	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
P21	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
P22	Pizza fresca y fina	-	 1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
P23	Pizza fresca, gruesa	-	 2; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
P24	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
P25	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

7.5 Cambio: Ajustes

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
 2. Seleccionar . Pulse OK.
 3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
 4. Ajuste el valor. Pulse OK.
- Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Menú: Ajustes

Ajuste	Valor
01 Hora	Cambiar
02 Brillo de la pantalla	1 - 5
03 Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado

Ajuste	Valor
04 Volumen del timbre	1 - 4
05 Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06 Luz	Encendido/Apagado
07 Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08 Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09 Modo demostración	Código de activación. 2468
10 Versión del software	Comprobar
11 Restaurar todos los ajustes	Sí / No


8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Bloqueo


Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



 - mantenga pulsado para activar la función.

Suena una señal. : parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

: mantener pulsado para desactivar la función.

8.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste la duración de cocción. Consulte el capítulo "Funciones de reloj".





La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Inicio retardado.


8.3 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.



9. FUNCIONES DEL RELOJ

9.1 Descripción de funciones de reloj

 Hora	Para ajustar el reloj que indica la hora actual.
 Avisador	Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
 Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.
 Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.

 Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
--	---

9.2 Ajuste: Hora

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar / Hora.
3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.
4. Pulse OK.

9.3 Ajuste: Avisador 🔔

1. Pulse ⏸.

La pantalla muestra: 0:00 y 🔔.

2. Gire el mando de control para ajustar el Avisador.
3. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

9.4 Ajuste: Tiempo de cocción ⏸ STOP

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse ⏸ repetidamente.

La pantalla muestra: 0:00 y ⏸ STOP.

3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. Pulse OK.

El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

9.5 Ajuste: Inicio retardado ⌚

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.

2. Pulse ⏸ repetidamente.

La pantalla muestra: la hora ⌚ (START).

3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.

4. Pulse OK.

La pantalla muestra: --:-- ⌚ STOP

5. Gire el mando de control para ajustar la hora de fin.

6. Pulse OK.

El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

9.6 Ajuste: Tiempo de funcionamiento ⌚

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta ≡ para entrar en el Menú..
2. Gire el mando de control para seleccionar ⚙ / Tiempo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Uso diario", Menú: Ajustes.
3. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para activar y desactivar la función.
5. Pulse OK.

10. USO DE ACCESORIOS

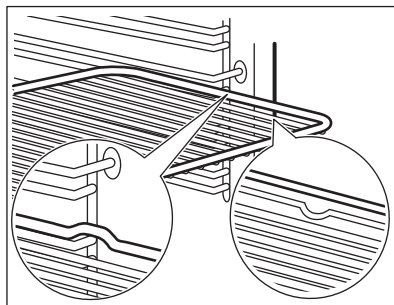
⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Inserción de accesorios

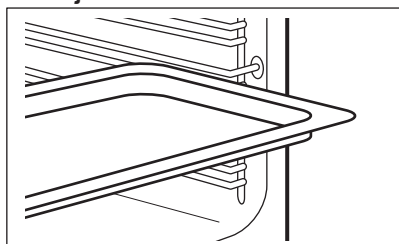
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



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

Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

11. CONSEJOS

11.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura
	Accesorio

	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados





Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza:** oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear:** oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin:** cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

11.3 Horneado húmedo + ventilador







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

		°C		
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40

		°C		
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	35 - 40
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	30 - 40
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	170	2	20 - 30
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 45
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 35
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	40 - 45
Muffins, 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	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 40
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	30 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 40

11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

					
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	150	25 - 35
Pastelillos, 16 unidades por bandeja 1)	Cocción ventil	Bandeja	3	150	20 - 30
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Cocción ventil	Bandeja	2 y 3	150	20 - 30
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	80 - 100
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción ventil	Parrilla	2	160	70 - 90
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm 1)	Cocción convencional	Parrilla	2	160	30 - 40
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm 1)	Cocción ventil	Parrilla	2	160	25 - 35
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm 1)	Cocción ventil	Parrilla	1 y 3	160	25 - 40
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	150	20 - 30
Mantecados	Cocción ventil	Bandeja	3	150	20 - 30
Mantecados	Cocción ventil	Bandeja	1 y 3	150	15 - 25
Tostadas 1)	Grill	Parrilla	3	máx.	5 - 7
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg 2)	Grill	Parrilla y bandeja de goteo	3	máx.	15 - 30

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

2) Coloque el estante de rejilla en el tercer nivel y la grasera en el segundo nivel del horno. Precaliente el aparato 10 minutos. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción.

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.

- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato 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 comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

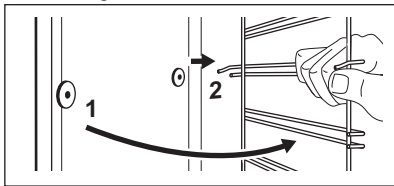
Accesorios

- 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.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

12.3 Limpieza pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se desbloquea, la pantalla muestra .

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios.
3. Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gire el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en el menú .
5. Gire el mando de control para seleccionar Limpieza y pulse OK.

Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	2 h

6. Pulse OK para iniciar la limpieza.
7. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

8. Espere hasta que el aparato esté frío y limpie a continuación el interior con un paño suave.

12.4 Aviso de limpieza

El aparato le recuerda que debe limpiarlo usando la limpieza pirolítica. parpadea en la pantalla durante 5 seg después de cada sesión de cocción.

1. Para apagar el avisador, pulse Menú.
2. Seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

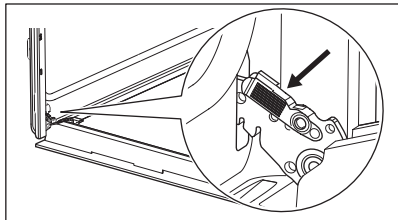
12.5 Extracción e instalación de la puerta

La puerta del horno tiene cuatro paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

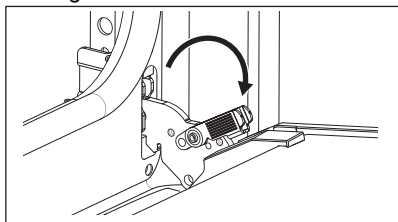
⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

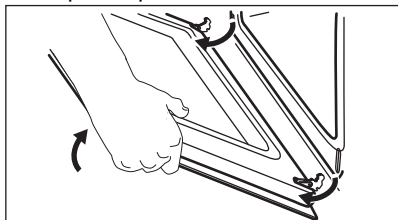
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



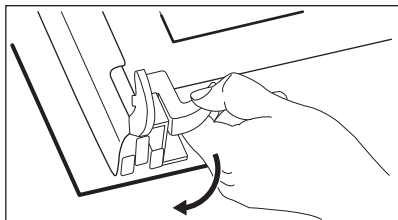
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



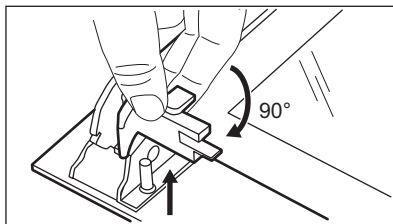
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



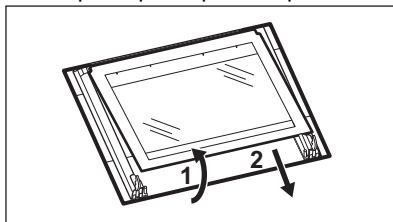
4. Ponga la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y libere el sistema de bloqueo para quitar los paneles de vidrio.



5. Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus asientos.



6. Levante primero con cuidado y después retire los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

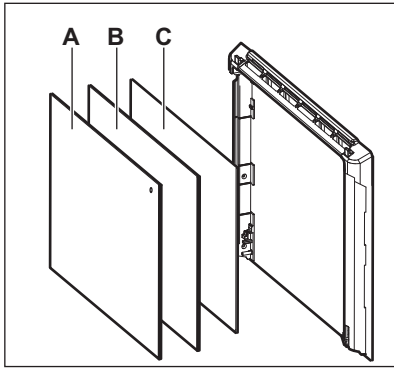


7. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

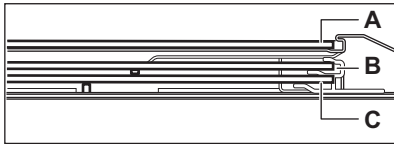
8. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos. Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A, B y C**) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.



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



12.6 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

Bombilla trasera

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Comprueba si...
No puedes encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El Bloqueo está desactivado.
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador: está activado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.

Problema	Comprueba si...
La pantalla muestra 00:00.	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.



Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

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 aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características 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	EBH4P46BX3 944068332 EOH4P46BX 944068308	
Índice de eficiencia energética	81.7	
Clase de eficiencia energética	A+	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.94 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.67 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	65 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	EBH4P46BX3	33.6 kg
	EOH4P46BX	33.8 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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

emplearse para mantener caliente los alimentos.

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. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada


Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.


Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

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

867376464-B-472023



CE