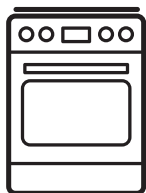




Electrolux



electrolux.com/register



LKR620066W

LKR620066X

IT Istruzioni per l'uso | **Cucina**

2

PT Manual de instruções | **Fogão**

26



Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	11
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA..	11
6. PIANO COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....	12
7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	13
8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA.....	14
9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO	15
10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO.....	16
11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	16
12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....	17
13. FORNO - PULIZIA E CURA.....	19
14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	22
15. EFFICIENZA ENERGETICA.....	22
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	25

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.

I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- L'apparecchiatura va connessa alla corrente con un cavo di tipo H05VV-F per tollerare la temperatura del pannello posteriore.
- Questa apparecchiatura è stata progettata per essere usata fino a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.
- Questa apparecchiatura non è stata pensata per essere usata su imbarcazioni, barche o navi.
- Non installare l'apparecchiatura dietro a porte decorative al fine di evitare il surriscaldamento.

- Non installare l'apparecchiatura su una piattaforma.
- Non azionare l'apparecchiatura mediante un timer esterno o un sistema telecomandato separato.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta o quello dei coperchi cernierati per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.

- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Fare attenzione quando si tocca il cassetto per la conservazione. Può diventare molto caldo.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Il mobile da incasso e il vano devono essere delle dimensioni adatte.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Alcune componenti dell'apparecchiatura trasmettono corrente. Chiudere l'apparecchiatura con il mobile per impedire il contatto con parti pericolose.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare vicini ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.

- Assicurarsi di installare un supporto stabilizzante per evitare che l'apparecchiatura possa ribaltarsi. Fare riferimento al capitolo Installazione.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza

dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.

Pericolo di scossa elettrica.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.
- Utilizzare sempre recipienti di vetro e barattoli approvati per la conservazione.



AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una

temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
 - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
 - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità.
 - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
 - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
 - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa, in alluminio o con fondo danneggiato possono graffiare il piano. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire la manutenzione, disattivare l'apparecchiatura. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- I residui di grasso e di cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.5 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

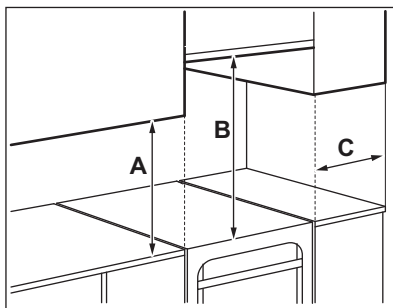
3.1 Posizione dell'apparecchiatura



Non installare il piano cottura vicino al lavello o vicino al mobile con il lavello. Le gocce di umidità/acqua possono entrare tra il pannello laterale e l'armadio e nel tempo può danneggiare la vernice del pannello laterale.

È possibile installare l'apparecchiatura indipendente con armadi su uno o due lati e nell'angolo.

Per le distanze minime di montaggio controllare la tabella.



Distanze minime

Dimensioni	mm
A	400
B	650
C	150

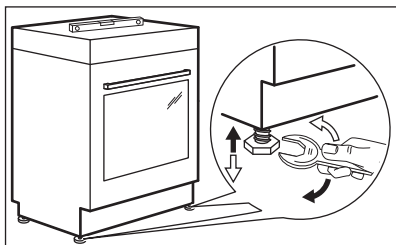
3.2 Dati tecnici

Tensione	230 V
Frequenza	50 - 60 Hz
Classe apparecchiatura	1

Dimensioni	mm
Altezza	858

Dimensioni	mm
Larghezza	600
Profondità	600

3.3 Livellamento dell'apparecchiatura



Servirsi del piedino alla base dell'apparecchiatura per allineare la superficie della stessa a quelle adiacenti.

3.4 Protezione anti-ribaltamento

Impostare l'altezza e l'area corrette per l'apparecchiatura prima di fissare la protezione antiribaltamento.



ATTENZIONE!

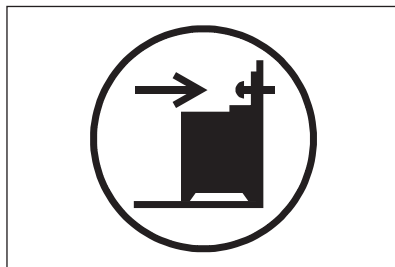
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



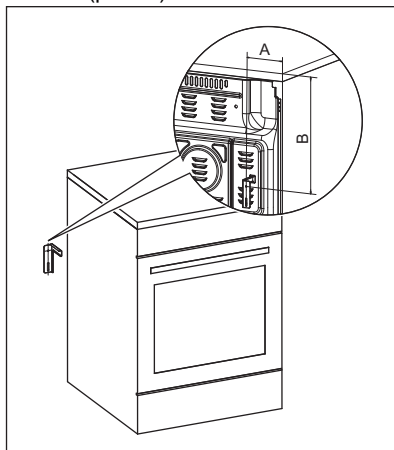
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia liscia.

È necessario installare la protezione antiribaltamento. Se non si installa, l'apparecchiatura può ribaltarsi.

L'apparecchiatura riporta il simbolo mostrato nell'immagine (ove prevista) per ricordare l'installazione della protezione antiribaltamento.



1. Installare la protezione antiribaltamento B - 407 mm al di sotto della superficie superiore dell'apparecchiatura e a A - 82 mm dal lato dell'apparecchiatura nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla al materiale solido o usare un apposito rinforzo (parete).



2. Il foro si trova sul lato sinistro sul retro dell'apparecchiatura. Sollevare la parte anteriore dell'apparecchiatura e collocarla al centro dello spazio tra gli armadi. Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è superiore rispetto alla larghezza

dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.



Se si modificano le dimensioni della cucina, allineare correttamente il dispositivo antiribaltamento.



ATTENZIONE!

Se lo spazio tra gli armadi di sostegno è superiore rispetto alla larghezza dell'apparecchiatura, regolare la misurazione laterale per posizionare l'apparecchiatura.

3.5 Installazione elettrica



AVVERTENZA!

Il produttore non è responsabile qualora non vengano applicate le precauzioni per la sicurezza dei capitoli sulla sicurezza.

La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura non prevede una presa di corrente né un cavo. Il terminale di collegamento si trova dietro il pannello posteriore.



AVVERTENZA!

Prima di collegare il cavo di alimentazione al terminale, misurare la tensione tra le fasi della rete domestica. Quindi, fare riferimento all'etichetta sul retro dell'apparecchiatura per utilizzare l'impianto elettrico corretto. Questo ordine di procedura evita errori di installazione e danni ai componenti elettrici dell'apparecchiatura.

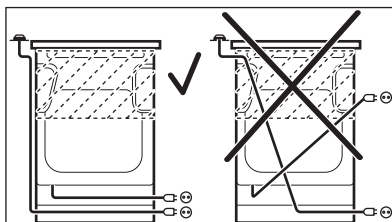
Tipi di cavi disponibili per diverse fasi:

Fase	Dimensioni minime cavo
1	3x6,0 mm ²
3 con neutro	5x1,5 mm ²



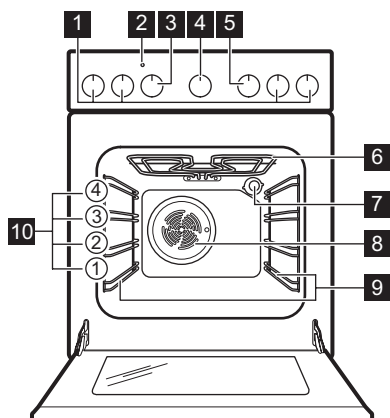
AVVERTENZA!

Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con la parte dell'apparecchiatura indicata nella figura.



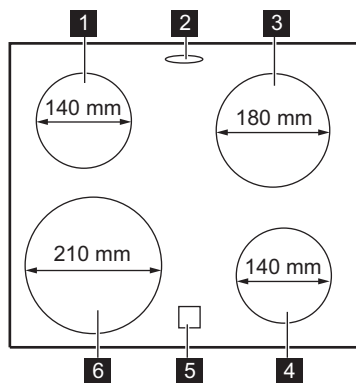
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica generale



- 1 Manopole piano cottura
- 2 Indicatore/simbolo della temperatura
- 3 Manopola della temperatura
- 4 Manopola del contaminuti
- 5 Manopola delle funzioni del forno
- 6 Resistenza
- 7 Lampadina
- 8 Ventola
- 9 Supporto ripiano, rimovibile
- 10 Posizioni ripiano

4.2 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura 1200 W
- 2 Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3 Zona di cottura 1800 W
- 4 Zona di cottura 1200 W
- 5 Indicatore di calore residuo
- 6 Zona di cottura 2300 W

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Preriscaldamento iniziale e pulizia

Preriscaldare l'apparecchiatura vuota prima di utilizzarla per la prima volta e di metterla a contatto con gli alimenti. L'apparecchiatura

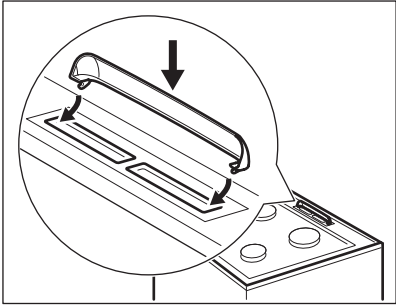
può emettere odore sgradevole e fumo. Ventilare la stanza durante il preriscaldamento.

- 1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
- 2. Impostare la funzione [icon]. Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
- 3. Impostare la funzione [icon]. Impostare la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è 210 °C. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
- 4. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
- 5. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
- 6. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

5.2 Installazione della copertura per l'uscita del vapore

La copertura per l'uscita del vapore viene utilizzata per raccogliere la condensa creata durante il funzionamento del forno.

- 1. Posizionare i ganci della copertura sotto il bordo anteriore dei fori di uscita del vapore.
- 2. Spingere verso il basso il bordo posteriore per bloccare la copertura.



6. PIANO COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO

 AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Descrizione delle zone di cottura

Le zone di cottura sono dotate di termostato e funzionano in modo intermittente (si spegne e riaccende) a seconda del livello di calore selezionato.

6.2 Livello di potenza

Simboli	Funzione
0	Posizione spento

Simboli	Funzione
	Mantieni caldo
1 - 9	Livelli di potenza



Utilizzare il calore residuo per ridurre il consumo di energia. Spegnerne la zona di cottura circa 5-10 minuti prima che il processo di cottura sia completato.

Ruotare la manopola della zona cottura selezionata fino a impostare il livello di potenza desiderato. Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spegnimento.

6.3 Utilizzo della zona di cottura semplice

Per utilizzare una zona di cottura semplice, ruotare l'apposita manopola su una delle seguenti posizioni: 1-9.



Per le impostazioni di calore 1-3, la zona rimane rossa per circa 2-3 secondi e poi si disattiva.



La zona funziona al suo livello di potenza massimo una volta impostato il calore su 8 o 9.

6.4 Indicatore di calore residuo



AVVERTENZA!

Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

La spia si accende quando una zona cottura è calda, ma non funziona se l'alimentazione viene scollegata.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

7. PIANO COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Stoviglie

I risultati di cottura dipendono dal materiale delle pentole



Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano. Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.

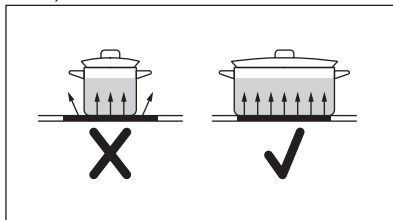


Non utilizzare pentole sul piano cottura in ceramica con bordi o bordi pronunciati, ad es. pentole in ghisa. Potrebbero graffiare o setacciare la superficie del piano di cottura in modo permanente.



Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire perdite di colore sulla superficie in vetroceramica.

Per risparmiare energia e garantire il corretto funzionamento del piano di cottura, il fondo delle pentole deve avere un diametro minimo adeguato (almeno uguale al diametro della zona).



7.2 Guida semplificata per la cottura



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
- 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

8. PIANO COTTURA - PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.

- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

8.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla

superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato rimuovere** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** utilizzare una miscela di lievito in polvere e succo di limone o aceto.

9. FORNO - UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Accensione e spegnimento del forno

1. Ruotare la manopola delle funzioni del forno per selezionarne una funzione.
2. Ruotare la manopola della temperatura per impostare una temperatura.

La spia si accende quando il forno entra in funzione.



Per le funzioni senza riscaldamento, non è necessario impostare la temperatura.

3. Per disattivare il forno, ruotare le manopole delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

9.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

9.3 Funzioni del forno

0

Posizione spento

Il forno è spento.



Cottura convenzionale

Per cuocere e arrostitre alimenti su una sola posizione della griglia.



Cottura al grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.

La temperatura massima per questa funzione è di 210 °C.



Resistenza inferiore

Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

Cottura ventilata

Per arrostitre o arrostitire e cuocere cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano senza trasferimento di sapori.



Scongelamento

Per scongelare gli alimenti. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.

Per utilizzare questa funzione, la manopola della temperatura deve essere nella posizione di spegnimento.



Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla Classe di efficienza e ai Requisiti di ecodesign (in base a EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando si utilizza questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico, fare riferimento al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida.

10. FORNO - FUNZIONI DELL'OROLOGIO

10.1 Contaminuti

Permette di impostare il conteggio alla rovescia.



Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Ruotare la manopola del timer fino al limite massimo, quindi portarla sul tempo necessario.

Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

11. FORNO - UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

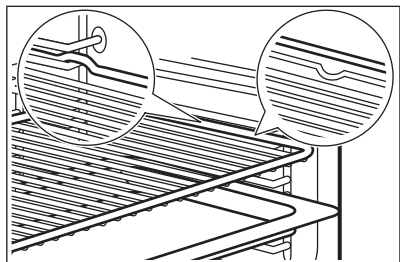
11.1 Inserimento di accessori

Accessori disponibili a seconda del modello. Scansionare il codice QR per verificare come utilizzare gli accessori forniti con l'apparecchiatura. È possibile ordinare gli accessori opzionali separatamente. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.



Piccoli rientri aumentano il livello di sicurezza e offrono la protezione anti-ribaltamento. Sono anche dispositivi anti-ribaltamento. Il bordo intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Inserire l'accessorio (ripiano a filo/lamiera dolci) tra le barre di guida del supporto ripiano. Assicurarsi che il ripiano tocchi la parte posteriore all'interno del forno.



Se la teglia è inclinata, posizionarla verso la parte posteriore dell'interno del forno.

Se è presente un'iscrizione sull'accessorio, assicurarsi che sia rivolto verso di sé.

Se si utilizza una lamiera dolci perforata, posizionare la lamiera dolci/leccarda al di sotto, per raccogliere i liquidi che gocciolano.

12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

i

La temperatura e i tempi di cottura al forno specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

12.1 Cottura ventilata umida

Cibo	Tempe- ratura (°C)	Durata (min)	Posizio- ne ripia- no	Accessori
Pane e pizza				
Panini	190	25 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Pane/Panini	200	40 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
Pizza surgelata 350 g	190	25 - 35	2	ripiano a filo
Torte in teglia per dolci				
Rotolo con marmellata	180	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Brownie	180	35 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
Torte in stampo				
Soufflé	210	35 - 45	2	sei pirottini in ceramica su ripiano a filo
Base pan di spagna	180	25 - 35	2	teglia per timballo su griglia
Pan di Spagna	150	35 - 45	2	stampo su ripiano a filo
Pesce				
Pesce confezionato 300 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Pesce intero 200 g	180	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Filetto di pesce 300 g	180	30 - 40	2	teglia per pizza su griglia

Cibo	Tempe- ratura (°C)	Durata (min)	Posizio- ne ripia- no	Accessori
Carne				
Carne confezionata 250 g	200	35 - 45	2	lamiera dolci o leccarda
Spiedini di carne 500 g	200	30 - 40	2	lamiera dolci o leccarda
Piccoli cibi cotti				
Dolcetti	170	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Macaron	170	40 - 50	2	lamiera dolci o leccarda
Muffin	180	30 - 40	2	lamiera dolci o leccarda
Crostini saporiti	160	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Biscotti di pasta frolla	140	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda
Crostatine	170	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Vegetariano				
Verdura mista confezionata 400 g	200	20 - 30	2	lamiera dolci o leccarda
Omelette	200	30 - 40	2	teglia per pizza su griglia
Verdure su teglia 700 g	190	25 - 35	2	lamiera dolci o leccarda

12.2 Informazioni per gli istituti di test

Cibo	Funzione	Tempera- tura (°C)	Accessori	Posizio- ne ripia- no	Durata (min)
Dolcetti, 16 per lamiera dolci	Cottura convenzio- nale	160	lamiera dolci	3	20 - 30
Dolcetti, 16 per lamiera dolci	Cottura ventilata	150	lamiera dolci	3	20 - 30
Crostata di mele (2 stam- pi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura convenzio- nale	190	ripiano a filo	1	65 - 75
Crostata di mele (2 stam- pi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	180	ripiano a filo	2	70 - 80
Pan di Spagna senza grassi	Cottura convenzio- nale	180	ripiano a filo	2	20 - 30
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	160	ripiano a filo	2	25 - 35
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura convenzio- nale	140	lamiera dolci	3	15 - 30

Cibo	Funzione	Temperatura (°C)	Accessori	Posizione ripiano	Durata (min)
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	lamiera dolci	3	20 - 30
Toast ¹⁾	Cottura al grill	max	ripiano a filo	2	2 - 5
Hamburger di manzo ²⁾	Cottura al grill	max	ripiano a filo	3	15 - 20 primo lato; 15 - 20 secondo lato

1) Preriscaldare il forno per 5 minuti

2) Preriscaldare il forno per 10 minuti.

13. FORNO - PULIZIA E CURA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua calda e detergente.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui di cibo potrebbe causare un incendio.

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Usare un panno morbido inumidito con acqua calda e un detergente. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Pulire le macchie ostinate con un pulitore per forno speciale.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

13.2 Forni in acciaio inox o in alluminio

Pulire la porta del forno esclusivamente con un panno umido. Asciugarla con un panno morbido.

Evitare l'uso di lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la

superficie del forno. Pulire il pannello dei comandi del forno, prendendo le stesse precauzioni.

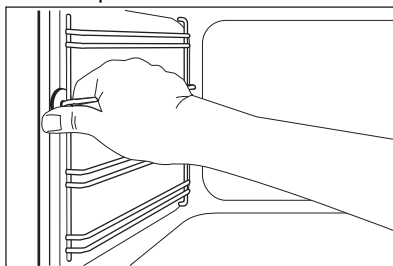
13.3 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

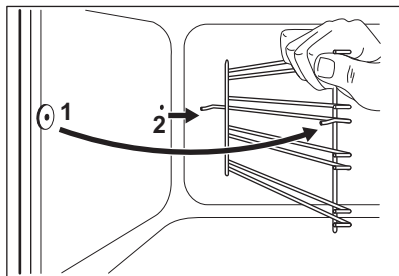
ATTENZIONE!

Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiano.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Sfilare la guida di estrazione posteriore dalla parete laterale e toglierla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

13.4 Pulizia della porta del forno

La porta del forno è dotata di due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e il pannello in vetro interno per pulirli.



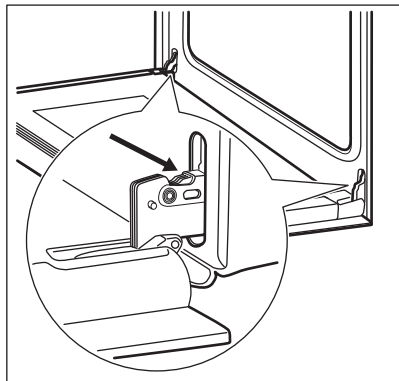
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.



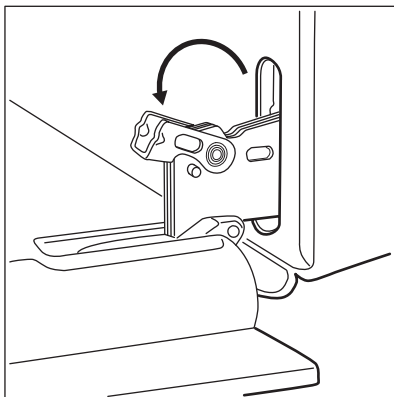
ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza il pannello interno in vetro.

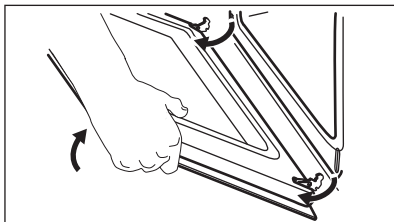
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



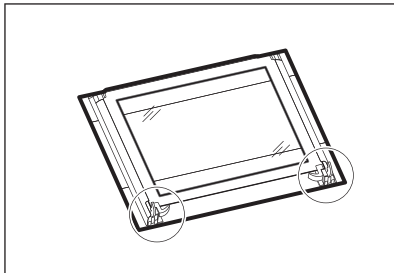
2. Alzare e ruotare le levette completamente sulle due cerniere.



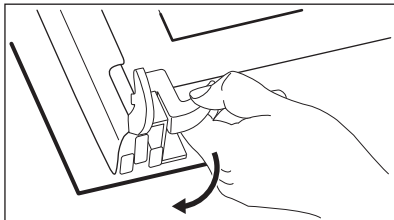
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



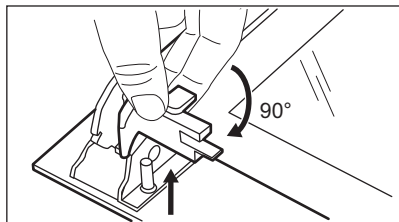
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



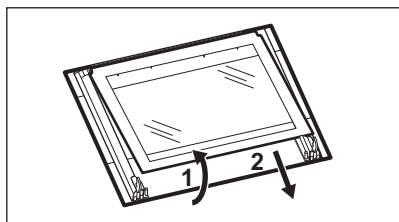
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello interno in vetro.



6. Ruotare di 90° le due chiusure e sfilarle dalle loro sedi.



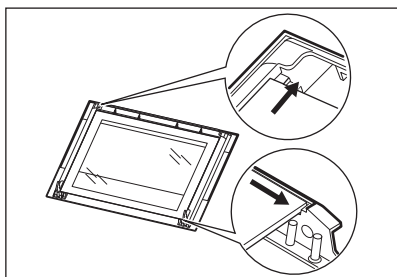
7. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere il pannello in vetro.



8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare i pannelli di vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

Al termine della pulizia, rimontare il pannello in vetro e la porta del forno. Eseguire la procedura illustrata in precedenza, seguendo la sequenza inversa.

Accertarsi di installare il pannello interno in vetro nelle sedi corrette.



13.5 Il cassetto

Il cassetto per la conservazione si trova sotto la cavità del forno.

AVVERTENZA!

Non inserire alcun alimento nel cassetto.

AVVERTENZA!

Non conservare nel cassetto articoli infiammabili come materiali per la pulizia, sacchetti di plastica, guanti da forno, carta, prodotti per la pulizia, aerosol, articoli di plastica. Quando si utilizza il forno, il cassetto può surriscaldarsi. Vi è il rischio di incendio.

Il cassetto sotto il forno può essere rimosso per la pulizia.

Rimozione del cassetto:

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.
2. Sollevare leggermente il cassetto, in modo da poterlo sollevare verso l'alto con un'angolazione delle guide del cassetto.

Per installare il cassetto, seguire la procedura in senso inverso.

13.6 Sostituzione della lampadina

AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno sia freddo.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

1. Ruotare il coperchio in vetro della lampadina per rimuoverlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

14.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile azionare l'elettrodomestico.	L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	È saltato il fusibile.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza tecnica autorizzato.
Il forno non scalda.	Il forno è spento.	Attivare il forno.
	Le impostazioni necessarie non sono configurate.	Verificare che le impostazioni siano corrette.
La lampadina non funziona.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	La pietanza è stata lasciata nel forno troppo a lungo.	Al termine della cottura, non lasciare le pietanze nel forno per più di 15-20 minuti.
La cottura dei piatti dura troppo a lungo oppure è troppo veloce.	La temperatura ambiente è troppo bassa o troppo alta.	Se necessario, regolare la temperatura. Seguire i consigli nel manuale dell'utente.

14.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la

targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.)	
Codice prodotto (PNC)	
Numero di serie (S.N.)	

15. EFFICIENZA ENERGETICA

15.1 Informazioni sul prodotto in base alle normative dell’UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

Identificazione modello	LKR620066W LKR620066X	
Tipo di piano cottura	Piano cottura all'interno della cucina indipendente	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Riscaldatore radiante	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Posteriore sinistra	14.0 cm
	Posteriore destra	18.0 cm
	Anteriore destra	14.0 cm
	Anteriore sinistra	21.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Posteriore sinistra	188.3 Wh/kg
	Posteriore destra	182.1 Wh/kg
	Anteriore destra	188.3 Wh/kg
	Anteriore sinistra	180.8 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)		184.9 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

15.2 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l’acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, metterci sopra le pentole.

- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Collocare le pentole più piccole nelle zone di cottura più piccole.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

15.3 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto in conformità alla normativa europea sull’ecodesign e sull’etichettatura energetica per i forni

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	LKR620066W 943005697 LKR620066X 943005698
Indice di efficienza energetica	94.9
Classe di efficienza energetica	A
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0,84 kWh/ciclo

Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0,75 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	57 l	
Tipo di forno	Forno all'interno della cucina indipendente	
Massa	LKR620066W	41.0 kg
	LKR620066X	41.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

15.4 Forno - Risparmio energetico

I consigli seguenti vi aiuteranno a risparmiare energia durante l'uso dell'apparecchiatura.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo e lattine e contenitori scuri, non riflettenti per migliorare il risparmio energetico.

Non preriscaldare l'apparecchiatura prima della cottura, a meno che non sia consigliato specificamente.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Calore residuo

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per mantenere caldo il cibo o scaldare altri piatti.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa possibile per sfruttare il calore residuo e mantenere caldo il cibo.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per ulteriori informazioni rimandiamo al capitolo "Apparecchiatura - Uso quotidiano", funzioni dell'apparecchiatura.

15.5 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	20 min

16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti

domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland

Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	26
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	29
3. INSTALAÇÃO.....	32
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	34
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	35
6. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	36
7. PLACA - SUGESTÕES E DICAS.....	36
8. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	38
9. FORNO - USO DIÁRIO	38
10. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	39
11. FORNO - UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	39
12. FORNO - SUGESTÕES E DICAS.....	40
13. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	42
14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	45
15. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	46
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	48

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Este aparelho tem de ser ligado à alimentação elétrica com um cabo do tipo H05VV-F que suporta a temperatura do painel traseiro.
- Este aparelho não pode ser utilizado a uma altitude superior a 2000 metros acima do nível do mar.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado em qualquer tipo de embarcação.
- Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.

- Não instale o aparelho numa plataforma.
- Não opere o aparelho mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro ou o vidro da tampa da placa, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.

- Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer ação de manutenção.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Tenha cuidado quando tocar na gaveta de arrumação. Pode ficar quente.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize

sempre luvas de proteção e calçado fechado.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- É necessário que o armário de cozinha e a cavidade tenham dimensões adequadas.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Algumas peças do aparelho transportam corrente elétrica. Oculte o aparelho num

móvel de cozinha para impedir que alguém toque nas partes perigosas.

- As partes laterais do aparelho devem ficar perto de aparelhos ou unidades com a mesma altura.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Certifique-se de que instala algum meio de estabilização para evitar que o aparelho tombe. Consulte o capítulo “Instalação”.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de

contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos e queimaduras.
Risco de choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos

inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.

 AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem causar riscos. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Manutenção e limpeza

 AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho.
Desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável) com qualquer tipo de detergente.

2.5 Iluminação interna

 AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.

- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.6 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.7 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

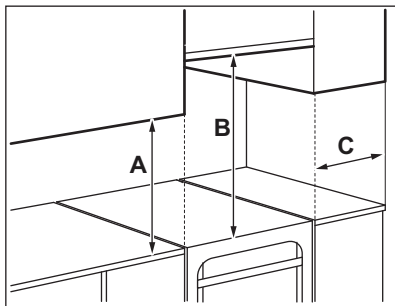
3.1 Localização do aparelho



Não instale o fogão perto do lava-loiça ou do armário com lava-loiça. Podem entrar humidade ou gotas de água entre o painel lateral e o armário e, com o tempo, isto pode danificar a tinta do painel lateral.

Pode instalar o seu aparelho independente com armários de um ou dois lados e no canto.

Para distâncias mínimas para montagem, consulte a tabela.



Distâncias mínimas

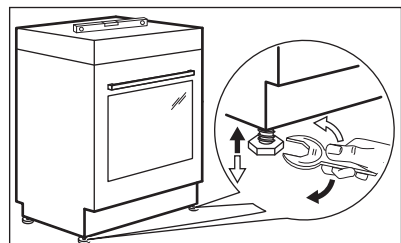
Dimensão	mm
E	400
B	650
C	150

3.2 Informação técnica

Tensão	230 V
Frequência	50 - 60 Hz
Classe do aparelho	1

Dimensão	mm
Altura	858
Largura	600
Profundidade	600

3.3 Nivelar o aparelho



Utilize os pequenos pés na parte inferior do aparelho para colocar a superfície superior do fogão ao mesmo nível das outras superfícies.

3.4 Proteção anti-inclinação

Defina a altura correta e a área do aparelho antes de fixar a proteção anti-inclinação.

CUIDADO!

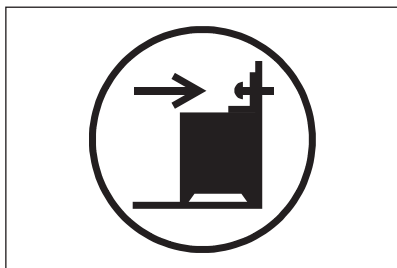
Certifique-se de que instala a proteção anti-inclinação na altura correta.



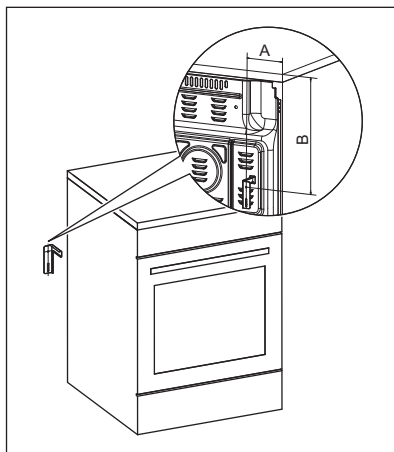
Certifique-se de que a superfície atrás do aparelho é lisa.

Deve instalar a proteção anti-inclinação. Se não a instalar, o aparelho pode virar.

O aparelho tem o símbolo indicado na figura (se aplicável) para lembrar acerca da instalação da proteção anti-inclinação.



1. Instale a proteção anti-inclinação B - 407 mm abaixo da superfície superior do aparelho e A - 82 mm a partir da parte lateral do aparelho, no orifício circular num suporte. Aparafuse-a num material sólido ou utilize um reforço aplicável (parede).



2. O orifício encontra-se no lado esquerdo da parte de trás do aparelho. Levante a parte da frente do aparelho e coloque-o no meio do espaço entre os armários. Se o espaço entre os armários da bancada for superior à largura do aparelho, deve ajustar a medida lateral se pretender que o aparelho fique centrado.



Se alterar as dimensões do fogão, deve alinhar o dispositivo anti-inclinação corretamente.



CUIDADO!

Se o espaço entre os armários da bancada for superior à largura do aparelho, deve ajustar a medida lateral no centro do aparelho.

3.5 Instalação elétrica



AVISO!

O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido sem ficha e sem cabo de alimentação. O terminal de ligação está localizado atrás do painel traseiro.

AVISO!

Antes de ligar o cabo de alimentação ao terminal, meça a voltagem entre as fases da rede doméstica. De seguida, consulte a etiqueta de instruções de ligação que se encontra na parte de trás do aparelho, para efetuar a instalação elétrica corretamente. Esta ordem de passos evita erros de instalação e danos nos componentes elétricos do aparelho.

Tipos de cabo aplicáveis em vários países:

Fase	Dimensão mínima do cabo
1	3x6,0 mm ²

Fase

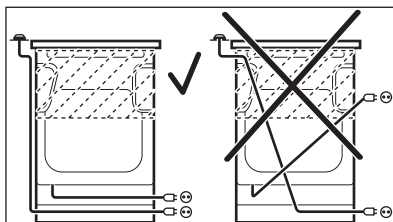
Dimensão mínima do cabo

3 com neutro

5x1,5 mm²

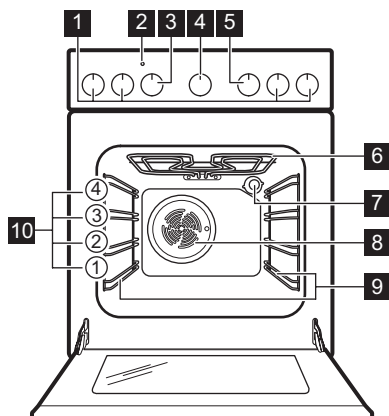
AVISO!

O cabo de alimentação não deve tocar na parte do aparelho que está sombreada na ilustração.



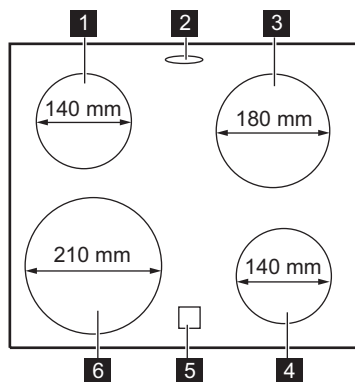
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral



- 1** Botões da placa
- 2** Símbolo/indicador de temperatura
- 3** Botão da temperatura
- 4** Botão do Conta-Minutos
- 5** Botão das funções do forno
- 6** Elemento de aquecimento
- 7** Lâmpada
- 8** Ventilador
- 9** Apoio para prateleira, amovível
- 10** Nível das prateleiras

4.2 Disposição da superfície de confeção



- 1** Zona de cozedura 1200 W
- 2** Saída de vapor - o número e a posição dependem do modelo
- 3** Zona de cozedura 1800 W
- 4** Zona de cozedura 1200 W
- 5** Indicador de calor residual
- 6** Zona de cozedura 2300 W

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

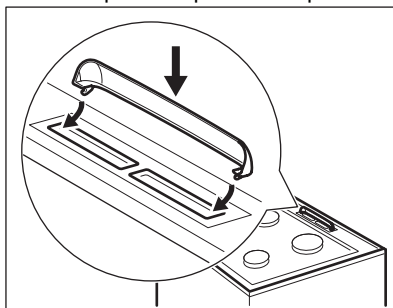
1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Selecione a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Defina a função . Selecione a temperatura máxima. A temperatura máxima para esta função é de 210 °C. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
5. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.

6. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

5.2 Instalar a tampa da saída de vapor

A tampa de saída de vapor é utilizada para recolher a condensação criada durante o funcionamento do forno.

1. Coloque os ganchos da tampa debaixo da extremidade dianteira dos orifícios da saída de vapor.
2. Pressione a extremidade traseira para baixo para bloquear a tampa.



6. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Descrição das zonas de cozedura

As zonas de cozedura estão equipadas com termostato e funcionam intermitentemente (desligam-se e voltam a ligar-se), dependendo do nível de calor selecionado.

6.2 Definição de cozedura

Símbolos	Função
0	Posição desligado
	Função manter quente
1 - 9	Graus de cozedura



Utilize o calor residual para diminuir o consumo de energia. Desative a zona de cozedura aproximadamente 5 - 10 minutos antes do fim do processo de cozedura.

Rode o botão da zona de aquecimento selecionada para a regulação de calor necessária.

Para terminar o processo de cozedura, rode o botão para a posição de desligado.

6.3 Utilizar a zona de cozedura simples

Para utilizar uma zona de cozedura simples, rode o botão adequado para uma das seguintes posições: 1-9.



Para as definições de aquecimento 1-3, a zona permanece vermelha durante cerca de 2-3 segundos e depois é desativada.



A zona funciona com o nível de potência máximo depois de definir o nível de calor para 8 ou 9.

6.4 Indicador de calor residual

AVISO!

Enquanto o indicador estiver visível, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

O indicador acende-se quando uma zona de aquecimento está quente, mas não funciona se a alimentação elétrica estiver desligada.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

7. PLACA - SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tachos

Os resultados da cozedura dependem do material dos tachos



A base do recipiente deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.

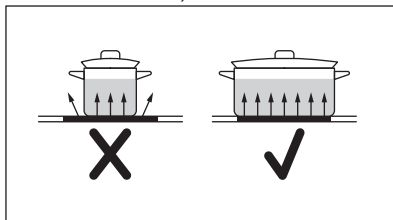


Não utilize em placas de vitrocerâmica tachos ou panelas com bases com arestas pronunciadas ou estrias, por exemplo, recipientes de ferro fundido. Estes poderiam riscar ou desgastar de forma permanente a superfície.



Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar uma alteração de cor na superfície de vitrocerâmica.

Para poupar energia e garantir que a placa funciona apropriadamente, o fundo dos tachos e panela deve ter um diâmetro mínimo adequado (pelo menos o mesmo do diâmetro da zona).



7.2 Guia de cozedura simplificado



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
- 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês; derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
4 - 5	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire, quando necessário.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		

8. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

8.2 Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma mistura de fermento em pó e sumo de limão ou vinagre.

9. FORNO - USO DIÁRIO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Ligar e desligar o forno

1. Rode o botão das funções do forno para selecionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura.

A lâmpada acende-se quando o forno está a funcionar.



Para as funções sem aquecimento, não é necessário definir a temperatura.

3. Para desligar o forno, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado.

9.2 Termóstato de segurança

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança

que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

9.3 Funções do forno

	Posição de desligado O forno está desligado.
	Cozedura Convencional Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
	Grelhador Para grelhar alimentos finos e tostar pão. A temperatura máxima para esta função é 210 °C.
	Aquecimento inferior Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Cozedura ventilada Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.
	Descongelar Para descongelar alimentos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados. Para utilizar esta função, o botão da temperatura tem de estar na posição de desligado.



Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os regulamentos de Classe de Eficiência Energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência.

10. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO

10.1 Conta-minutos

Utilize-o para definir uma contagem decrescente.



Esta função não afecta o funcionamento do aparelho.

1. Selecione uma função do forno e uma temperatura.
 2. Rode o botão do temporizador tanto quanto possível e rode-o novamente até ao tempo necessário.
- Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro.

11. FORNO - UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

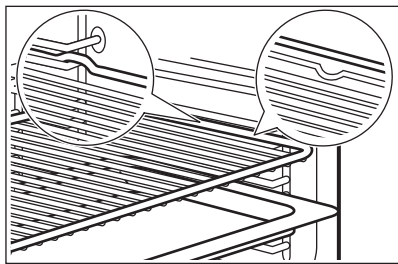


AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Inserir acessórios

Acessórios disponíveis dependendo do modelo. Leia o código QR para verificar como utilizar os acessórios fornecidos com o seu aparelho. Pode encomendar acessórios opcionais separadamente. Para obter mais informações, contacte o seu fornecedor local.



Pequenos entalhes aumentam a segurança e fornecem proteção contra inclinação. São também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

Insira o acessório (prateleira em grelha/ tabuleiro) entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

Se o tabuleiro tiver uma inclinação, posicione-o na direção da parte posterior do interior do forno.

Se existir uma inscrição no acessório, certifique-se de que está virada para si.

Se estiver a utilizar um tabuleiro com orifícios, coloque o tabuleiro/ recipiente por baixo para recolher líquidos gotejantes.

12. FORNO - SUGESTÕES E DICAS

 AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

 i

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

12.1 Ventilado com Resistência

Alimentos	Tempe- ratura (°C)	Tempo (min)	Nível da grelha	Acessórios
Pão e pizza				
Pães	190	25 - 30	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Pastéis	200	40 - 45	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Pizza congelada 350 g	190	25 - 35	2	prateleira em grelha
Bolos em tabuleiro para assar				
Torta suíça	180	20 - 30	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar

Alimentos	Tempe- ratura (°C)	Tempo (min)	Nível da grelha	Acessórios
Brownie	180	35 - 45	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Bolos em forma				
Soufflé	210	35 - 45	2	seis ramekins cerâmicos na prateleira em grelha
Base flan massa lev.	180	25 - 35	2	forma com base para flan na prateleira em grelha
Pão-de-ló	150	35 - 45	2	forma de bolo na prateleira em grelha
Peixe				
Peixe em sacos 300 g	180	25 - 35	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Peixe inteiro 200 g	180	25 - 35	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Filete de peixe 300 g	180	30 - 40	2	forma de pizza na prateleira em grelha
Carne				
Carne em saco 250 g	200	35 - 45	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Espetadas de carne 500 g	200	30 - 40	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Bolos pequenos				
Biscoitos	170	25 - 35	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Macarões	170	40 - 50	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Queques	180	30 - 40	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Bolachas salgadas	160	25 - 35	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Biscoitos de massa que- brada	140	25 - 35	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Tarteletes	170	20 - 30	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Vegetariano				
Legumes mistos em saco 400 g	200	20 - 30	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar
Omelete	200	30 - 40	2	forma de pizza na prateleira em grelha
Legumes no tabuleiro 700 g	190	25 - 35	2	tabuleiro para grelhar ou tabuleiro para as- sar

12.2 Informação para institutos de teste

Alimentos	Função	Temperatura (°C)	Acessórios	Nível da grelha	Tempo (min)
Bolos pequenos (16 por tabuleiro)	Cozedura Convencional	160	tabuleiro para assar	3	20 - 30
Bolos pequenos (16 por tabuleiro)	Cozedura ventilada	150	tabuleiro para assar	3	20 - 30
Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Cozedura Convencional	190	prateleira em grelha	1	65 - 75
Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Cozedura ventilada	180	prateleira em grelha	2	70 - 80
Pão-de-ló sem gordura	Cozedura Convencional	180	prateleira em grelha	2	20 - 30
Pão-de-ló sem gordura	Cozedura ventilada	160	prateleira em grelha	2	25 - 35
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Cozedura Convencional	140	tabuleiro para assar	3	15 - 30
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Cozedura ventilada	140	tabuleiro para assar	3	20 - 30
Tosta ¹⁾	Grelhador	máx.	prateleira em grelha	2	2 - 5
Hambúrguer de vaca ²⁾	Grelhador	máx.	prateleira em grelha	3	15 - 20 no primeiro lado; 15 - 20 no segundo lado

1) Pré-aqueça o forno durante 5 minutos.

2) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

13. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 Notas sobre a limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.

Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

Limpe o interior do forno após cada utilização. A acumulação de gordura ou

outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um agente de limpeza. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Limpe as manchas difíceis com um produto de limpeza especial para fornos.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

13.2 Fornos de aço inoxidável ou alumínio

Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

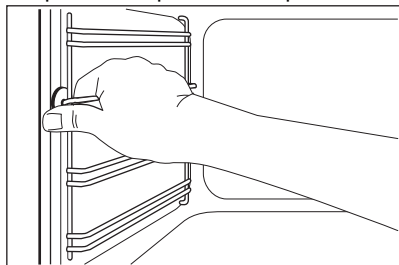
13.3 Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.

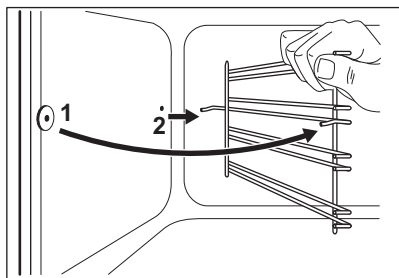
CUIDADO!

Tenha cuidado quando remover os apoios para prateleiras.

1. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



2. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



Instale os acessórios removidos na sequência inversa.

13.4 Limpar a porta do forno

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e o painel de vidro interno para os limpar.

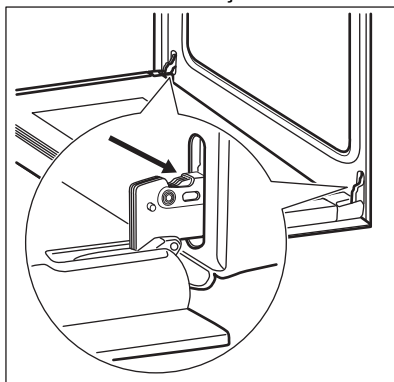


A porta do forno pode fechar se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.

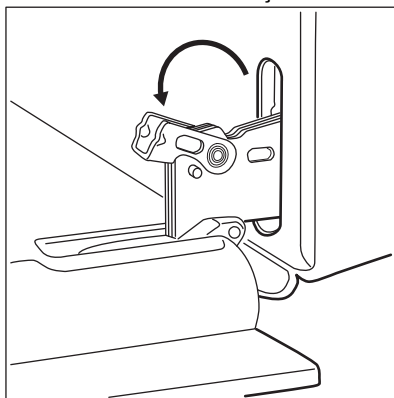
CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.

1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.

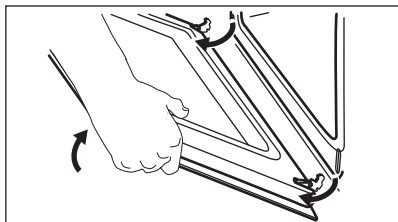


2. Levante e rode as alavancas totalmente em ambas as dobradiças.

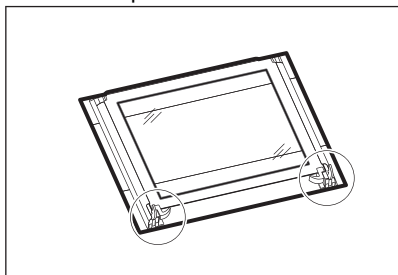


3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Em

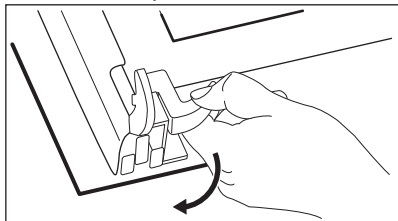
seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.



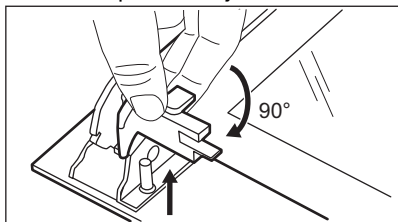
4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.



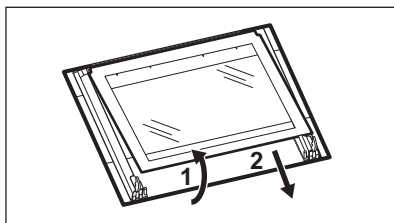
5. Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.



6. Rode os dois fixadores em 90° e retire-os dos respectivos alojamentos.



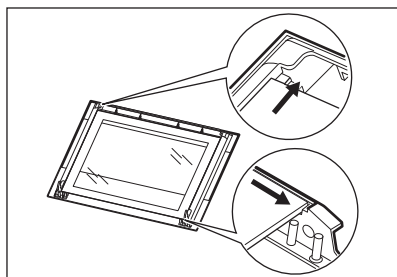
7. Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.



8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Quando a limpeza estiver concluída, instale o painel de vidro e a porta do forno. Execute os passos indicados acima na sequência inversa.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno corretamente nos respetivos alojamentos.



13.5 A gaveta

A gaveta de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno.

⚠ AVISO!

Não coloque alimentos dentro da gaveta.

⚠ AVISO!

Não guarde itens inflamáveis como materiais de limpeza, sacos de plástico, luvas de forno, papel, produtos de limpeza, aerossóis, itens de plástico na gaveta. Quando utilizar o forno, a gaveta pode ficar quente. Existe o risco de incêndio.

A gaveta por baixo do forno pode ser retirada para limpeza.

Remover a gaveta:

- 1. Puxe a gaveta para fora até parar.
- 2. Levante ligeiramente a gaveta, para que possa ser levantada num ângulo das guias da gaveta.

Para instalar a gaveta, siga o procedimento inverso.

13.6 Substituir a lâmpada



AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

- 1. Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.
- 2. Desligue o forno da corrente elétrica.
- 3. Coloque um pano no fundo da cavidade.

A lâmpada traseira

- 1. Rode a tampa de vidro da lâmpada no sentido anti-horário e retire-a.
- 2. Limpe a cobertura de vidro.
- 3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
- 4. Instale a cobertura de vidro.

14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

14.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.	Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	O fusível está fundido.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 segundos.
O indicador de calor residual não se acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O forno não aquece.	O forno está desativado.	Ative o forno.
	As definições necessárias não estão definidas.	Certifique-se de que as definições estão corretas.
A lâmpada não funciona.	A luz está avariada.	Substitua a lâmpada.
Há vapor e água condensada nos alimentos e na cavidade do forno.	Deixou o prato no forno durante demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno durante mais de 15 - 20 minutos após o fim do processo de cozedura.
Os alimentos demoram demasiado tempo a cozinhar ou cozinham demasiado depressa.	A temperatura ambiente é demasiado baixa ou demasiado elevada.	Ajuste a temperatura, se necessário. Siga os conselhos no manual do utilizador.

14.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

Modelo (MOD.)

Número do produto (PNC)

Número de série (S.N.)

15. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

15.1 Informação do produto de acordo com os regulamentos de design ecológico da UE para a placa

Identificação do modelo	LKR620066W LKR620066X	
Tipo de placa	Placa em fogão independente	
Número de zonas de cozedura	4	
Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante	
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Traseiro esquerdo	14.0 cm
	Traseiro direito	18.0 cm
	Dianteiro direito	14.0 cm
	Dianteiro esquerdo	21.0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Traseiro esquerdo	188.3 Wh/kg
	Traseiro direito	182.1 Wh/kg
	Dianteiro direito	188.3 Wh/kg
	Dianteiro esquerdo	180.8 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	184.9 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos de cozinha - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

15.2 Poupança de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque o recipiente na zona de confeção antes de a ativar.

- A base do tacho deve ter o mesmo diâmetro que a zona de cozedura.
- Coloque os recipientes mais pequenos nas zonas de confeção mais pequenas.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

15.3 Informação do Produto e Folheto de Informação do Produto para fornos

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	LKR620066W 943005697 LKR620066X 943005698	
Índice de Eficiência Energética	94.9	
Classe de eficiência energética	A	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.84 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.75 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	57 l	
Tipo de forno	Forno em fogão independente	
Massa	LKR620066W	41.0 kg
	LKR620066X	41.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

15.4 Forno - Poupança de energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Aparelho - Utilização diária", Funções do aparelho.

15.5 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo 

juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland







