



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux LKR620066X](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



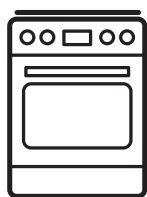
Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux LKR620066X](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)



# Electrolux



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



**LKR620066W**

**LKR620066X**

|    |                                      |    |
|----|--------------------------------------|----|
| IT | Istruzioni per l'uso   <b>Cucina</b> | 2  |
| PT | Manual de instruções   <b>Fogão</b>  | 29 |



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



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:  
[www.electrolux.com/support](http://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 DEL PRIMO UTILIZZO.....                         | 11 |
| 6. PIANO DI COTTURA - UTILIZZO QUOTIDIANO.....           | 12 |
| 7. PIANO DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 13 |
| 8. PIANO DI 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 UTILI.....           | 17 |
| 13. FORNO - PULIZIA E CURA.....                          | 22 |
| 14. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....                        | 25 |
| 15. EFFICIENZA ENERGETICA.....                           | 26 |
| 16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....                    | 28 |

## 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.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. 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 dell'apparecchiatura e smaltirlo.

# 3. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

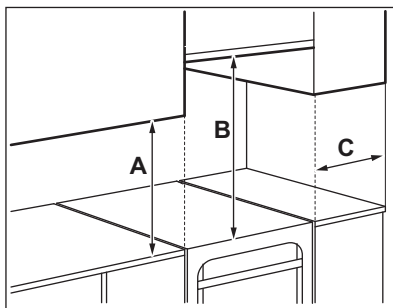
## 3.1 Posizione dell'apparecchiatura



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 |

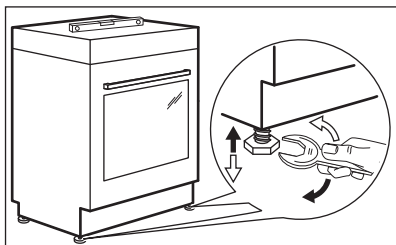
## 3.2 Dati tecnici

|                        |            |
|------------------------|------------|
| 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!

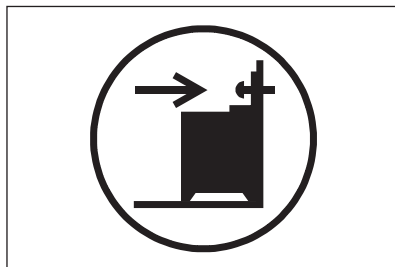
Accertarsi di installare la protezione antiribaltamento all'altezza corretta.



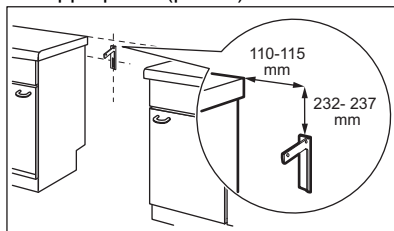
Verificare che la superficie dietro all'apparecchiatura sia liscia.

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 232-237 mm al di sotto della superficie superiore dell'apparecchiatura e a 110-115 mm dal lato dell'apparecchiatura nel foro rotondo su una staffa. Avvitarla nel materiale solido o utilizzare il rinforzo appropriato (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.



#### **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.

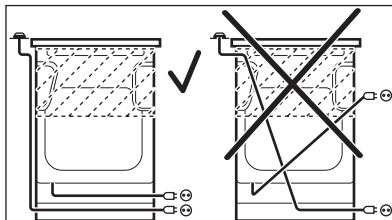
#### **Tipi di cavi disponibili per diverse fasi:**

| Fase         | Dimensioni minime cavo |
|--------------|------------------------|
| 1            | 3x6,0 mm <sup>2</sup>  |
| 3 con neutro | 5x1,5 mm <sup>2</sup>  |



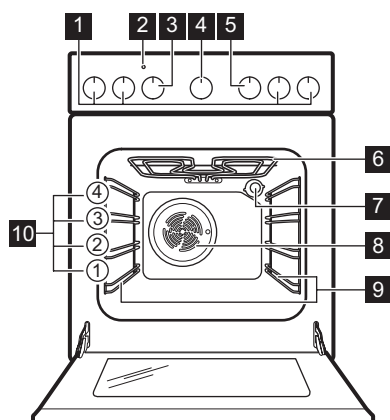
#### **AVVERTENZA!**

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



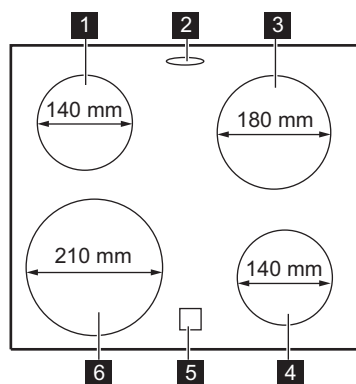
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 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



- 2 Uscita vapore - il numero e la posizione dipendono dal modello
- 3 Zona di cottura 1700 W
- 4 Zona di cottura 1200 W
- 5 Indicatore di calore residuo
- 6 Zona di cottura 2300 W

### 4.3 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti.
- **Vassoio da forno**  
Per torte e biscotti.
- **Cassetto per la conservazione**  
Il cassetto per la conservazione si trova sotto la cavità del forno.

- 1 Zona di cottura 1200 W

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Pulizia iniziale

Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.  
Collocare gli accessori e i supporti per ripiano estraibili nella loro posizione iniziale.

## 5.2 Preriscaldamento

Preriscaldare il forno vuoto prima di iniziare a utilizzarlo.

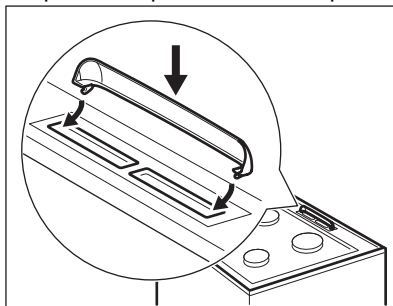
1. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
2. Lasciare in funzione il forno per un'ora.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. La temperatura massima per questa funzione è di 210 °C.
4. Lasciare in funzione il forno per 15 minuti.
5. Spegner il forno e lasciarlo raffreddare.

Gli accessori possono riscaldarsi più del solito. Il forno può produrre un odore

sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria nella stanza sia sufficiente.

## 5.3 Installazione della copertura per l'uscita del vapore

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 DI 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   |
|         | Mantieni caldo     |
| 1 - 9   | Livelli di potenza |



Utilizzare il calore residuo per ridurre il consumo di energia. Spegner 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.

La spia di controllo del piano cottura si accende.

Per completare il processo di cottura, ruotare la manopola in posizione di spegnimento.

Se tutte le zone di cottura sono disattivate, la spia di controllo del piano cottura si spegne.

## 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 DI COTTURA - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### 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.

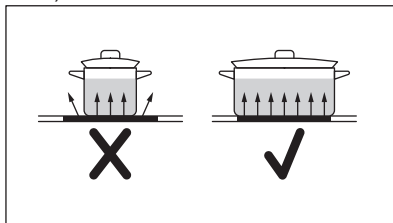


Non utilizzare pentole sul piano cottura in ceramica con basi con bordi o bordi pronunciati, ad es. pentole in ghisa. Potrebbero graffiare o setacciare la superficie del piano di cottura in modo permanente.



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                  | Sobbollire 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 DI 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

| Simbolo | Funzione del forno    | Applicazione                                                                                         |
|---------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 cibi sottili e tostare pane<br>La temperatura massima per questa funzione è di 210 °C. |
|         | Resistenza inferiore  | Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.                                   |

| Simbolo                                                                          | Funzione del forno | Applicazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | Cottura ventilata  | Per arrostitire o arrostitire e cuocere cibi che richiedono la stessa temperatura, utilizzando più di un ripiano senza trasferimento di sapori.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Scongelamento      | Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.<br>Per utilizzare questa funzione, la manopola della temperatura deve essere nella posizione di spegnimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Cottura a umido    | 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.<br>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.<br>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.<br>Questa funzione è progettata per risparmiare energia durante la cottura. Per le istruzioni di cottura fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura a umido. |

## 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!

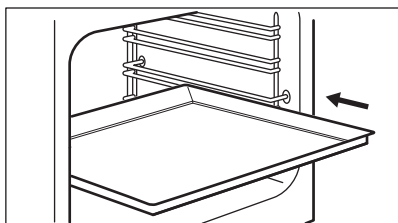
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Inserimento di accessori

**Vassoio:**

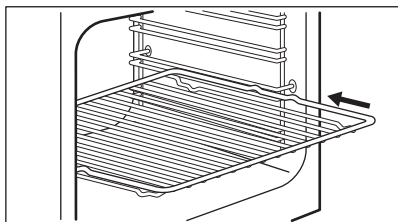


Non spingere la lamiera dolci o la leccarda profonda fino a toccare il fondo della parete posteriore della cavità. Così facendo si impedisce al calore di circolare attorno al vassoio. Gli alimenti potrebbero bruciare, soprattutto nella parte posteriore del vassoio.

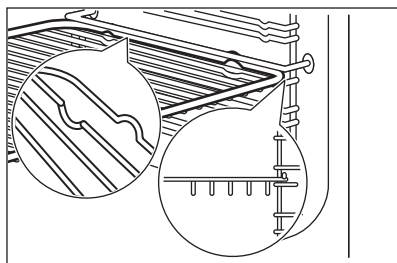


Spingere il vassoio o la teglia profonda tra le guide del supporto ripiano. Assicurarsi che non tocchi la parete posteriore del forno.

**Ripiano a filo:**



Mettere il ripiano tra le guide del supporto ripiano.



## 12. FORNO - CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura ed i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

### 12.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura dispone di quattro ripiani griglia. Contare le posizioni della griglia dal basso dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è dotata di un sistema speciale che fa circolare l'aria e ricicla costantemente il vapore. Con questo sistema è possibile cucinare in un ambiente pieno di vapore, mantenendo il cibo soffice all'interno e croccante all'esterno. Si riduce il tempo di cottura e si abbate il consumo di energia.

L'umidità può condensarsi all'interno dell'apparecchiatura o sui pannelli in vetro della porta. Questo è assolutamente normale. Quando si apre la porta durante la cottura, tenersi sempre a distanza dall'apparecchiatura. Per ridurre la condensa, prima della cottura accendere l'apparecchiatura per 10 minuti.

Quando si è terminato di usare l'apparecchiatura, eliminare l'umidità.

Non posizionare oggetti direttamente sul ripiano dell'apparecchiatura e non ricoprire i componenti con pellicola d'alluminio durante la cottura. Così facendo si possono alterare i risultati di cottura e danneggiare lo smalto.

### 12.2 Panificare

Per la prima cottura, usare la temperatura più bassa.

È possibile estendere i tempi di cottura di 10 – 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.

Torte e dolci a diverse altezze non si dorano in modo equivalente. Non occorre modificare l'impostazione di temperatura se si verifica una doratura non identica. Le differenze si livellano durante la cottura.

I vassoi nel forno possono distorcersi durante la cottura. Quando si raffreddano nuovamente, le distorsioni scompaiono.

### 12.3 Cottura di dolci

Non aprire la porta del forno prima che siano trascorsi 3/4 del tempo di cottura.

Se si usano due piastre da forno contemporaneamente, tenere un livello vuoto tra una e l'altra.

### 12.4 Cottura di carni e pesce

Lasciare riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo da non perdere il sughetto.

Per evitare la formazione di fumo eccessivo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensa di fumo, aggiungere acqua ogni volta che finisce.

### 12.5 Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo, dalla consistenza e dal volume del cibo.

Inizialmente, monitorare i risultati della cottura. Trovare le impostazioni migliori (livello di potenza, tempo di cottura, ecc.) per le proprie pentole, ricette e quantità quando si usa l'apparecchiatura.

### 12.6 Cottura convenzionale

| Alimenti                               | Quantità (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min)     | Posizio-<br>ne della<br>griglia | Accessori      |
|----------------------------------------|--------------|------------------|-----------------|---------------------------------|----------------|
| Torta piatta <b>1)</b>                 | 1.000        | 160-170          | 30-35           | 2                               | lamiera dolci  |
| Torta lievitata con<br>mele            | 2.000        | 170-190          | 40-50           | 3                               | lamiera dolci  |
| Torta con leccarda                     | 1.500        | 160-170          | 45-55 <b>2)</b> | 2                               | lamiera dolci  |
| Pollo intero                           | 1.350        | 200-220          | 60-70           | 2                               | ripiano a filo |
|                                        |              |                  |                 | 1                               | lamiera dolci  |
| Mezzo pollo                            | 1.300        | 190-210          | 35+30           | 3                               | ripiano a filo |
|                                        |              |                  |                 | 1                               | lamiera dolci  |
| Flan di pane <b>3)</b>                 | 800          | 230-250          | 10-15           | 2                               | lamiera dolci  |
| Torta lievitata farci-<br>ta <b>4)</b> | 1.200        | 170-180          | 25-35           | 2                               | lamiera dolci  |
| Pizza                                  | 1.000        | 200-220          | 25-35           | 2                               | lamiera dolci  |
| Torta al formaggio                     | 2.600        | 170-190          | 60-70           | 2                               | lamiera dolci  |
| Flan di mele <b>4)</b>                 | 1.900        | 200-220          | 30-40           | 1                               | lamiera dolci  |
| Dolce di Natale <b>4)</b>              | 2.400        | 170-180          | 55-65 <b>5)</b> | 2                               | lamiera dolci  |

| Alimenti                        | Quantità (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Posizione della griglia | Accessori                                                |
|---------------------------------|--------------|------------------|-------------|-------------------------|----------------------------------------------------------|
| Quiche lorraine <b>4)</b>       | 1.000        | 200-230          | 40-50       | 1                       | 1 teglia rotonda (diametro: 26 cm)                       |
| Pane alla contadina <b>6)</b>   | 750+750      | 180-200          | 60-70       | 1                       | 2 teglie leggere (lunghezza: 20 cm)                      |
| Pan di Spagna <b>1)</b>         | 600+600      | 160-170          | 40-50       | 2                       | 2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) sullo stesso ripiano |
| Pan di Spagna – tradizionale    | 600+600      | 160-170          | 30-40       | 2                       | 2 teglie leggere (lunghezza: 25 cm) sullo stesso ripiano |
| Panini lievitati <b>4)</b>      | 800          | 200-210          | 10-15       | 2                       | lamiera dolci                                            |
| Rotolo con marmellata <b>1)</b> | 500          | 150-170          | 15-20       | 1                       | lamiera dolci                                            |
| Meringa                         | 400          | 100-120          | 40-50       | 2                       | lamiera dolci                                            |
| Torta friabile <b>4)</b>        | 1.500        | 180-190          | 25-35       | 3                       | lamiera dolci                                            |
| Torta al burro <b>1)</b>        | 600          | 180-200          | 20-25       | 2                       | lamiera dolci                                            |

**1)** Preriscaldare il forno per 10 minuti.

**2)** Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

**3)** Preriscaldare il forno per 20 minuti.

**4)** Preriscaldare il forno per 10-15 minuti.

**5)** Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 10 minuti.

**6)** Impostare la temperatura a 250 °C e preriscaldare il forno per 18 minuti.

## 12.7 Cottura ventilata

| Cibo                     | Quantità (g) | Temperatura °C () | Durata (min)      | Posizione ripiano | Accessori      |
|--------------------------|--------------|-------------------|-------------------|-------------------|----------------|
| Torta piatta <b>1)</b>   | 1000         | 150               | 30                | 2                 | lamiera dolci  |
| Torta piatta <b>1)</b>   | 1000 + 1000  | 155               | 40                | 1 + 3             | lamiera dolci  |
| Torta lievitata con mele | 2000         | 170 - 180         | 40 - 50           | 3                 | lamiera dolci  |
| Torta con leccarda       | 1200         | 150 - 160         | 30 - 35 <b>2)</b> | 2                 | lamiera dolci  |
| Pollo intero             | 1400         | 180               | 55                | 2                 | ripiano a filo |
|                          |              |                   |                   | 1                 | lamiera dolci  |
| Torta lievitata farcita  | 1200         | 150 - 160         | 20 - 30           | 2                 | lamiera dolci  |

| Cibo                                     | Quantità (g) | Temperatura °C (°) | Durata (min)          | Posizio-<br>ne ripia-<br>no | Accessori                                                           |
|------------------------------------------|--------------|--------------------|-----------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Pizza                                    | 1000 + 1000  | 200 - 210          | 30 - 40               | 1 + 3                       | lamiera dolci                                                       |
| Pizza                                    | 1000         | 190 - 200          | 25 - 35               | 2                           | lamiera dolci                                                       |
| Torta al formaggio                       | 2600         | 160 - 170          | 40 - 50               | 1                           | lamiera dolci                                                       |
| Flan di mele <sup>3)</sup>               | 1900         | 180 - 200          | 30 - 40               | 2                           | lamiera dolci                                                       |
| Dolce di Natale <sup>3)</sup>            | 2400         | 150 - 160          | 35 - 40 <sup>2)</sup> | 2                           | lamiera dolci                                                       |
| Quiche lorraine <sup>3)</sup>            | 1000         | 190 - 210          | 30 - 40               | 1                           | 1 teglia rotonda<br>(diametro: 26 cm)                               |
| Pane alla contadi-<br>na <sup>4)</sup>   | 750 + 750    | 160 - 170          | 40 - 50               | 1                           | lamiera dolci                                                       |
| Pan di Spagna <sup>3)</sup>              | 600 + 600    | 155 - 165          | 40 - 50               | 2                           | 2 teglie leggere<br>(lunghezza:<br>25 cm) sullo stes-<br>so ripiano |
| Pan di Spagna – tra-<br>dizionale        | 600 + 600    | 150 - 160          | 30 - 40               | 2                           | 2 teglie leggere<br>(lunghezza:<br>25 cm) sullo stes-<br>so ripiano |
| Panini lievitati <sup>1)</sup>           | 800          | 190                | 15                    | 3                           | lamiera dolci                                                       |
| Panini lievitati <sup>5)</sup>           | 800 + 800    | 190                | 15                    | 1 + 3                       | lamiera dolci                                                       |
| Rotolo con marmel-<br>lata <sup>1)</sup> | 500          | 150 - 160          | 15 - 20               | 3                           | lamiera dolci                                                       |
| Meringa                                  | 400          | 110 - 120          | 30 - 40               | 2                           | lamiera dolci                                                       |
| Meringa                                  | 400 + 400    | 110 - 120          | 45 - 55               | 1 + 3                       | lamiera dolci                                                       |
| Torta friabile                           | 1500         | 160 - 170          | 25 - 35               | 3                           | lamiera dolci                                                       |
| Pan di Spagna <sup>1)</sup>              | 600          | 150 - 160          | 25 - 35               | 2                           | lamiera dolci                                                       |
| Torta al burro <sup>1)</sup>             | 600 + 600    | 160 - 170          | 25 - 35               | 1 + 3                       | lamiera dolci                                                       |

1) Preriscaldare il forno per 10 minuti

2) Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la torta in forno per 7 minuti.

3) Preriscaldare il forno per 10-15 minuti.

4) Impostare la temperatura a 250 °C e preriscaldare il forno per 10-20 minuti.

5) Preriscaldare il forno per 15 minuti

## 12.8 Cottura a umido

| Cibo                             | Tempe-<br>ratura °C<br>( ) | Durata<br>(min) | Posizio-<br>ne ripia-<br>no | Accessori                                   |
|----------------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Pane e pizza</b>              |                            |                 |                             |                                             |
| Panini                           | 190                        | 25 - 30         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Pane/Panini                      | 200                        | 40 - 45         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Pizza surgelata 350 g            | 190                        | 25 - 35         | 2                           | ripiano a filo                              |
| <b>Torte in teglia per dolci</b> |                            |                 |                             |                                             |
| Rotolo con marmellata            | 180                        | 20 - 30         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Brownie                          | 180                        | 35 - 45         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| <b>Torte in stampo</b>           |                            |                 |                             |                                             |
| 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                    |
| <b>Pesce</b>                     |                            |                 |                             |                                             |
| Pesce confezionato 300 g         | 180                        | 25 - 35         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Pesce intero 200 g               | 180                        | 25 - 35         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Filetto di pesce 300 g           | 180                        | 30 - 40         | 2                           | teglia per pizza su griglia                 |
| <b>Carne</b>                     |                            |                 |                             |                                             |
| Carne confezionata 250 g         | 200                        | 35 - 45         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Spiedini di carne 500 g          | 200                        | 30 - 40         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| <b>Piccoli cibi cotti</b>        |                            |                 |                             |                                             |
| Dolcetti                         | 170                        | 25 - 35         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Macaron                          | 170                        | 40 - 50         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Muffin                           | 180                        | 30 - 40         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Crostini saporiti                | 160                        | 25 - 35         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Biscotti di pasta frolla         | 140                        | 25 - 35         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Crostatine                       | 170                        | 20 - 30         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| <b>Vegetariano</b>               |                            |                 |                             |                                             |
| Verdura mista confezionata 400 g | 200                        | 20 - 30         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |
| Omelette                         | 200                        | 30 - 40         | 2                           | teglia per pizza su griglia                 |
| Verdure su teglia 700 g          | 190                        | 25 - 35         | 2                           | lamiera dolci oppure grill / leccarda       |

## 12.9 Informazioni per gli istituti di test

| Cibo                                                       | Funzione              | Temperatura °C ( ) | Accessori      | Posizione ripiano | Durata (min)                             |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|----------------|-------------------|------------------------------------------|
| Dolcetti, 16 per lamiera dolci                             | Cottura convenzionale | 160                | lamiera dolci  | 3                 | 20 - 30                                  |
| Dolcetti, 16 per lamiera dolci                             | Cottura ventilata     | 150                | lamiera dolci  | 3                 | 20 - 30                                  |
| Crostata di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale) | Cottura convenzionale | 190                | ripiano a filo | 1                 | 65 - 75                                  |
| Crostata di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale) | Cottura ventilata     | 180                | ripiano a filo | 2                 | 70 - 80                                  |
| Pan di Spagna senza grassi                                 | Cottura convenzionale | 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 convenzionale | 140                | lamiera dolci  | 3                 | 15 - 30                                  |
| Frollini al burro/Strisce di pasta                         | Cottura ventilata     | 140                | lamiera dolci  | 3                 | 20 - 30                                  |
| Toast <sup>1)</sup>                                        | Cottura al grill      | max                | ripiano a filo | 2                 | 2 - 5                                    |
| Hamburger di manzo <sup>2)</sup>                           | 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.

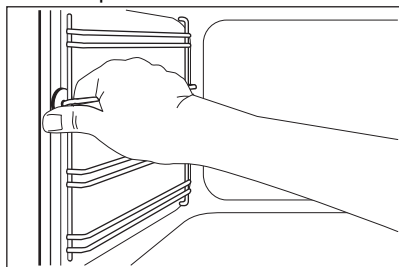
## 13.3 Rimozione dei supporti ripiano

Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

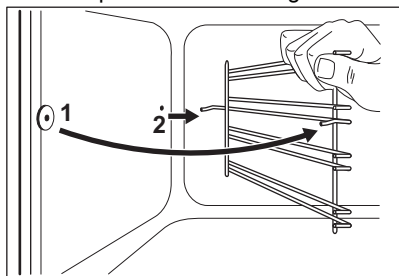
### ⚠ ATTENZIONE!

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.



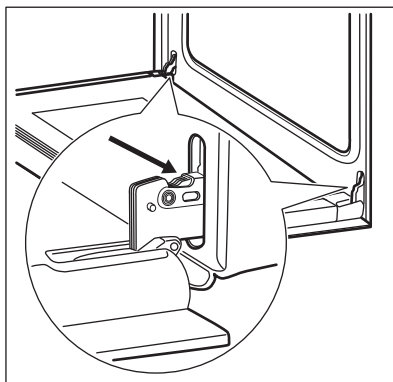
La porta del forno potrebbe richiudersi se si tenta di rimuovere i pannelli interni in vetro prima di togliere la porta del forno.



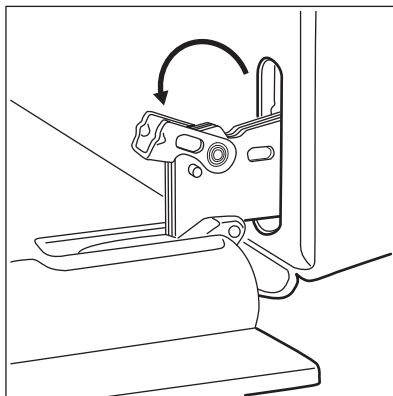
### ATTENZIONE!

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

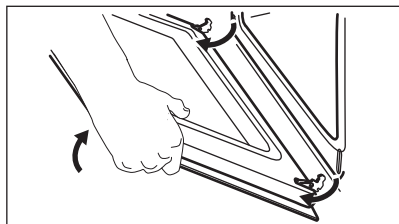
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



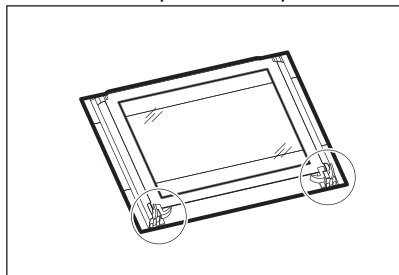
2. Alzare e ruotare le levette completamente sulle due cerniere.



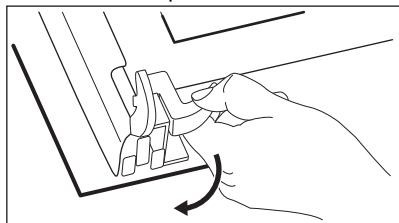
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura circa metà. Quindi sollevare e tirare in avanti la porta sfilandola dalla sua sede.



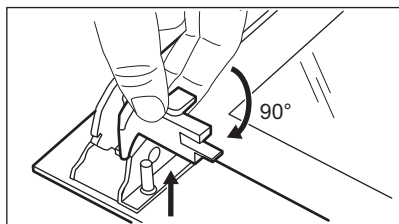
4. Appoggiare la porta su una superficie stabile e coperta da un panno morbido.



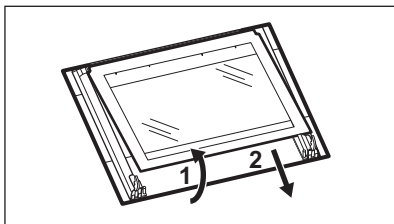
5. Sganciare il sistema di bloccaggio per rimuovere il pannello interno in vetro.



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



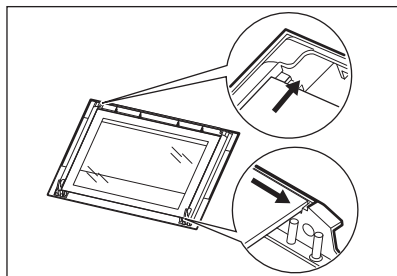
7. Prima di tutto sollevare facendo attenzione, quindi rimuovere il pannello in vetro.



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.



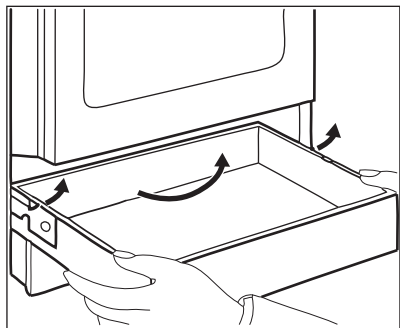
### 13.5 Rimuovere il cassetto

#### **⚠ AVVERTENZA!**

Non tenere nel cassetto oggetti infiammabili (come per esempio materiali per la pulizia, borse di plastica, guanti da forno, carta o spray per la pulizia). Quando si usa il forno, il cassetto può diventare caldo. Vi è il rischio di incendio

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

1. Estrarre il cassetto fino all'arresto.



2. Sollevare lentamente il cassetto.
  3. Tirare completamente fuori il cassetto.
- Per montare il cassetto, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta.

### 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.                                   |

| Problema                                                                          | Causa possibile                                        | Soluzione                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

|                                                              |                                                     |             |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------|
| Identificazione modello                                      | LKR620066W<br>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 |

## 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<br>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 a umido**

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**

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Potenza elettrica assorbita in standby                                                                          | 0.8 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](http://www.electrolux.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....        | 29 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....         | 32 |
| 3. INSTALAÇÃO.....                      | 35 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....            | 37 |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....    | 38 |
| 6. PLACA - UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....       | 39 |
| 7. PLACA - SUGESTÕES E DICAS.....       | 39 |
| 8. PLACA - MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....    | 41 |
| 9. FORNO - UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....       | 41 |
| 10. FORNO - FUNÇÕES DE RELÓGIO.....     | 42 |
| 11. FORNO - UTILIZAR OS ACESSÓRIOS..... | 43 |
| 12. FORNO - SUGESTÕES E DICAS.....      | 43 |
| 13. FORNO - MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....   | 49 |
| 14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....         | 52 |
| 15. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....          | 53 |
| 16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....        | 55 |

## 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.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. 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 eléctrica.

## 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 eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

# 3. INSTALAÇÃO

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

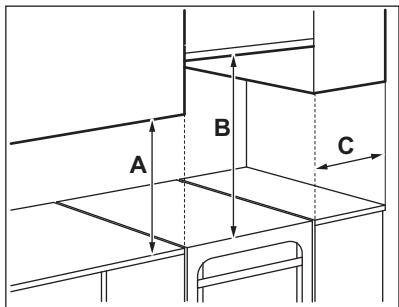
## 3.1 Localização do aparelho



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

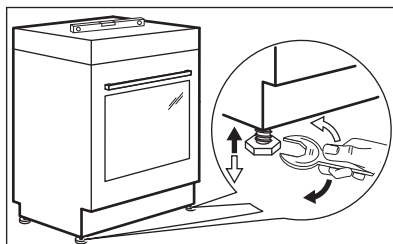
| Dimensão | mm  |
|----------|-----|
| E        | 400 |
| B        | 650 |
| C        | 150 |

## 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!

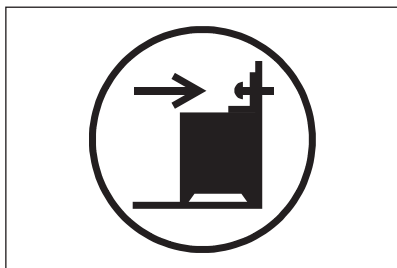
Certifique-se de que instala a proteção anti-inclinação na altura correta.



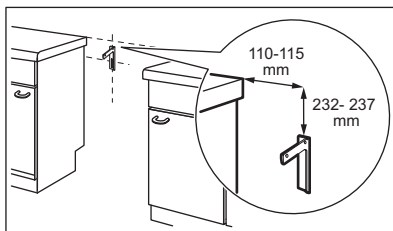
Certifique-se de que a superfície atrás do aparelho é lisa.

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 232 - 237 mm abaixo da superfície superior do aparelho e 110 - 115 mm a partir da parte lateral do aparelho, no orifício circular do suporte. Aparafuse-a em 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.



#### AVISO!

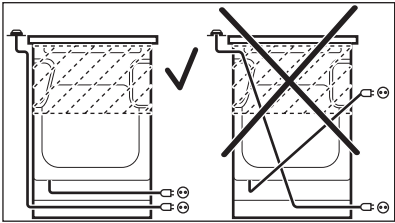
Antes de ligar o cabo de alimentação ao terminal, meça a voltagem entre as fases da rede doméstica. De seguida, consulte a etiqueta de instruções de ligação que se encontra na parte de trás do aparelho, para efetuar a instalação elétrica corretamente. Esta ordem de passos evita erros de instalação e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

**Tipos de cabo aplicáveis em vários países:**

| Fase         | Dimensão mínima do cabo |
|--------------|-------------------------|
| 1            | 3x6,0 mm <sup>2</sup>   |
| 3 com neutro | 5x1,5 mm <sup>2</sup>   |

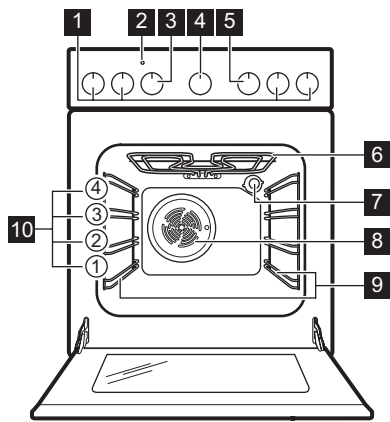
**⚠ AVISO!**

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



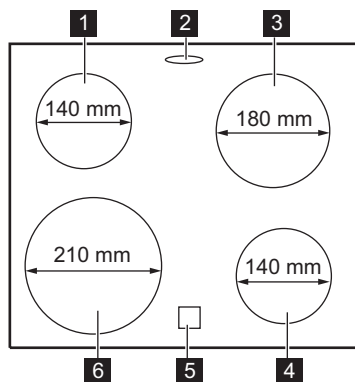
**4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

**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 1700 W
- 4** Zona de cozedura 1200 W
- 5** Indicador de calor residual
- 6** Zona de cozedura 2300 W

## 4.3 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Gaveta de arrumação**  
A gaveta de arrumação encontra-se debaixo da cavidade do forno.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

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

### 5.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

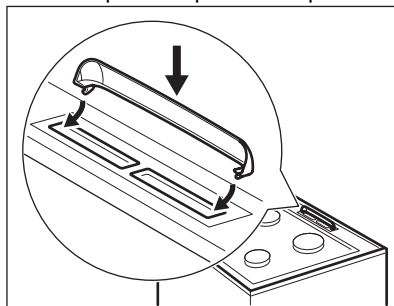
1. Selecione a função . Defina a temperatura máxima.
2. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
3. Defina a função . Selecione a temperatura máxima. A temperatura máxima para esta função é 210 °C.

4. Deixe o forno funcionar durante 15 minutos.

5. Desligue o forno e deixe-o arrefecer. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno pode emitir algum odor e fumo. Certifique-se de que o fluxo de ar na divisão é suficiente.

### 5.3 Instalar a tampa da saída de vapor

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 termóstato 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.

O indicador de controlo da placa acende-se. Para terminar o processo de cozedura, rode o botão para a posição de desligado.

Se todas as zonas de cozedura estiverem desativadas, o indicador de controlo da placa apaga-se.

### 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.

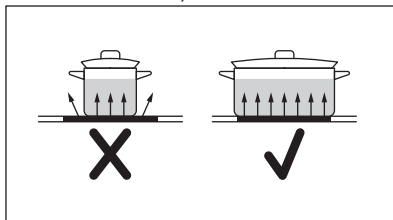


Não utilize em placas de vitrocerâmica tachos ou panelas com bases com arestas pronunciadas ou estrias, por exemplo, recipientes de ferro fundido. Estes poderiam riscar ou desgastar de forma permanente a superfície.



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, fígado, 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 - UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### 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

| Símbolo                                                                           | Função do forno          | Aplicação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                 | Posição desligado        | O forno está desligado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|   | Aquecimento convencional | Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | Grelhador                | Para grelhar alimentos planos e tostar pão<br>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 (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.<br>Para utilizar esta função, o botão da temperatura tem de estar na posição de desligado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Cozimento húmido         | 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.<br>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.<br>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 a cozedura. Para obter as instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Cozimento húmido. |

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!**

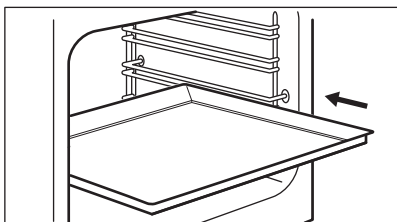
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Introduzir os acessórios

#### Tabuleiro:

### **i**

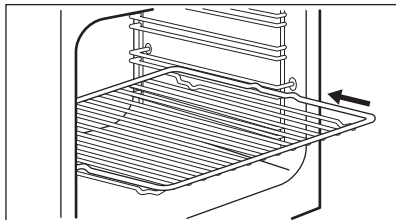
Não empurre o tabuleiro para assar ou a forma funda completamente até à parede traseira da cavidade. Isto evita que o calor circule à volta do tabuleiro. Os alimentos podem ficar queimados, sobretudo na parte de trás do tabuleiro.



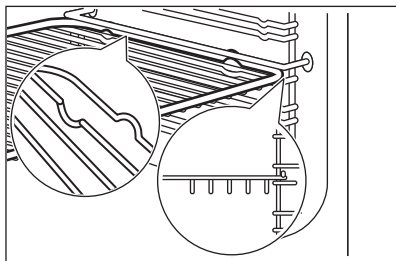
Empurre o tabuleiro ou o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia do apoio para

prateleiras. Certifique-se de que não toca na parede traseira do forno.

#### Prateleira em grelha:



Coloque a prateleira entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## 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 Informações gerais

O aparelho tem 4 posições para a prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.

O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.

Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.

Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.

Não coloque objetos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

12.2 Bolos

Para a primeira confeção de bolos, utilize uma temperatura mais baixa.

A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.

Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.

Os tabuleiros podem deformar-se no forno durante a cozedura. As deformações desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

12.3 Cozer bolos

Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

12.6 Aquecimento convencional 

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

12.4 Cozinhar carne e peixe

Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação do fumo, vá acrescentando água.

12.5 Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

| Alimento                    | Quantidade (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.)          | Posição de prateleira | Acessórios           |
|-----------------------------|----------------|------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Bolo raso <sup>1)</sup>     | 1000           | 160 - 170        | 30 - 35               | 2                     | tabuleiro para assar |
| Bolo de levedura com maçãs  | 2000           | 170 - 190        | 40 - 50               | 3                     | tabuleiro para assar |
| Bolo de manteiga            | 1500           | 160 - 170        | 45 - 55 <sup>2)</sup> | 2                     | tabuleiro para assar |
| Frango inteiro              | 1350           | 200 - 220        | 60 - 70               | 2                     | prateleira em grelha |
|                             |                |                  |                       | 1                     | tabuleiro para assar |
| 1/2 Frango                  | 1300           | 190 - 210        | 35 + 30               | 3                     | prateleira em grelha |
|                             |                |                  |                       | 1                     | tabuleiro para assar |
| Pão recheado <sup>3)</sup>  | 800            | 230 - 250        | 10 - 15               | 2                     | tabuleiro para assar |
| Bolo recheado <sup>4)</sup> | 1200           | 170 - 180        | 25 - 35               | 2                     | tabuleiro para assar |
| Pizza                       | 1000           | 200 - 220        | 25 - 35               | 2                     | tabuleiro para assar |

| Alimento                               | Quantidade (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min.)      | Posição de prateleira | Acessórios                                                             |
|----------------------------------------|----------------|------------------|-------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Cheesecake                             | 2600           | 170 - 190        | 60 - 70           | 2                     | tabuleiro para assar                                                   |
| Tarte suíça recheada de maçã <b>4)</b> | 1900           | 200 - 220        | 30 - 40           | 1                     | tabuleiro para assar                                                   |
| Bolo de Natal <b>4)</b>                | 2400           | 170 - 180        | 55 - 65 <b>5)</b> | 2                     | tabuleiro para assar                                                   |
| Quiche Lorraine <b>4)</b>              | 1000           | 220 - 230        | 40 - 50           | 1                     | 1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)                                  |
| Pão camponês <b>6)</b>                 | 750 + 750      | 180 - 200        | 60 - 70           | 1                     | 2 tabuleiros leves (comprimento: 20 cm)                                |
| Bolo fofo romeno <b>1)</b>             | 600 + 600      | 160 - 170        | 40 - 50           | 2                     | 2 tabuleiros leves (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira |
| Bolo fofo romeno - tradicional         | 600 + 600      | 160 - 170        | 30 - 40           | 2                     | 2 tabuleiros leves (comprimento: 25 cm) na mesma posição de prateleira |
| Pãezinhos doces <b>4)</b>              | 800            | 200 - 210        | 10 - 15           | 2                     | tabuleiro para assar                                                   |
| Torta suíça <b>1)</b>                  | 500            | 150 - 170        | 15 - 20           | 1                     | tabuleiro para assar                                                   |
| Merengue                               | 400            | 100 - 120        | 40 - 50           | 2                     | tabuleiro para assar                                                   |
| Bolo areado <b>4)</b>                  | 1500           | 180 - 190        | 25 - 35           | 3                     | tabuleiro para assar                                                   |
| Bolo amanteigado <b>1)</b>             | 600            | 180 - 200        | 20 - 25           | 2                     | tabuleiro para assar                                                   |

**1)** Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

**2)** Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 7 minutos.

**3)** Pré-aqueça o forno durante 20 minutos.

**4)** Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos.

**5)** Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 10 minutos.

**6)** Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 18 minutos.

## 12.7 Cozedura ventilada

| Alimentos            | Quantidade (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Nível da grelha | Acessórios           |
|----------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------|----------------------|
| Bolo plano <b>1)</b> | 1000           | 150              | 30          | 2               | tabuleiro para assar |
| Bolo plano <b>1)</b> | 1000 + 1000    | 155              | 40          | 1 + 3           | tabuleiro para assar |
| Bolo lêvedo com maçã | 2000           | 170 - 180        | 40 - 50     | 3               | tabuleiro para assar |

| Alimentos                        | Quantidade (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min)           | Nível da grelha | Acessórios                                                             |
|----------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------|
| Panquecas com molho              | 1200           | 150 - 160        | 30 - 35 <sup>2)</sup> | 2               | tabuleiro para assar                                                   |
| Frango, inteiro                  | 1400           | 180              | 55                    | 2               | prateleira em grelha                                                   |
|                                  |                |                  |                       | 1               | tabuleiro para assar                                                   |
| Bolo lêvedo recheado             | 1200           | 150 - 160        | 20 - 30               | 2               | tabuleiro para assar                                                   |
| Pizza                            | 1000 + 1000    | 200 - 210        | 30 - 40               | 1 + 3           | tabuleiro para assar                                                   |
| Pizza                            | 1000           | 190 - 200        | 25 - 35               | 2               | tabuleiro para assar                                                   |
| Cheesecake                       | 2600           | 160 - 170        | 40 - 50               | 1               | tabuleiro para assar                                                   |
| Flan de maçã suíço <sup>3)</sup> | 1900           | 180 - 200        | 30 - 40               | 2               | tabuleiro para assar                                                   |
| Bolo de Natal <sup>3)</sup>      | 2400           | 150 - 160        | 35 - 40 <sup>2)</sup> | 2               | tabuleiro para assar                                                   |
| Quiche Lorraine <sup>3)</sup>    | 1000           | 190 - 210        | 30 - 40               | 1               | 1 tabuleiro redondo (diâmetro: 26 cm)                                  |
| Pão camponês <sup>4)</sup>       | 750 + 750      | 160 - 170        | 40 - 50               | 1               | tabuleiro para assar                                                   |
| Pão-de-ló romeno <sup>3)</sup>   | 600 + 600      | 155 - 165        | 40 - 50               | 2               | 2 tabuleiros leves (comprimento: 25 cm) na mesma posição na prateleira |
| Pão-de-ló romeno - tradicional   | 600 + 600      | 150 - 160        | 30 - 40               | 2               | 2 tabuleiros leves (comprimento: 25 cm) na mesma posição na prateleira |
| Pãezinhos doces <sup>1)</sup>    | 800            | 190              | 15                    | 3               | tabuleiro para assar                                                   |
| Pãezinhos doces <sup>5)</sup>    | 800 + 800      | 190              | 15                    | 1 + 3           | tabuleiro para assar                                                   |
| Torta suíça <sup>1)</sup>        | 500            | 150 - 160        | 15 - 20               | 3               | tabuleiro para assar                                                   |
| Merengue                         | 400            | 110 - 120        | 30 - 40               | 2               | tabuleiro para assar                                                   |
| Merengue                         | 400 + 400      | 110 - 120        | 45 - 55               | 1 + 3           | tabuleiro para assar                                                   |

| Alimentos                      | Quantidade (g) | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Nível da grelha | Acessórios           |
|--------------------------------|----------------|------------------|-------------|-----------------|----------------------|
| Bolo areado                    | 1500           | 160 - 170        | 25 - 35     | 3               | tabuleiro para assar |
| Pão-de-ló <sup>1)</sup>        | 600            | 150 - 160        | 25 - 35     | 2               | tabuleiro para assar |
| Bolo amanteigado <sup>1)</sup> | 600 + 600      | 160 - 170        | 25 - 35     | 1 + 3           | tabuleiro para assar |

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

2) Após desligar o aparelho, deixe o bolo no forno durante 7 minutos.

3) Pré-aqueça o forno durante 10-15 minutos.

4) Regule a temperatura para 250 °C e pré-aqueça o forno durante 10-20 minutos.

5) Pré-aqueça o forno durante 15 minutos.

## 12.8 Cozimento húmido

| Alimentos                            | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Nível da grelha | Acessórios                                           |
|--------------------------------------|------------------|-------------|-----------------|------------------------------------------------------|
| <b>Pão e pizza</b>                   |                  |             |                 |                                                      |
| Pães                                 | 190              | 25 - 30     | 2               | tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar/assar |
| Pastéis                              | 200              | 40 - 45     | 2               | tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar/assar |
| Pizza congelada 350 g                | 190              | 25 - 35     | 2               | prateleira em grelha                                 |
| <b>Bolos em tabuleiro para assar</b> |                  |             |                 |                                                      |
| Torta suíça                          | 180              | 20 - 30     | 2               | tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar/assar |
| Brownie                              | 180              | 35 - 45     | 2               | tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar/assar |
| <b>Bolos em forma</b>                |                  |             |                 |                                                      |
| 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                |
| <b>Peixe</b>                         |                  |             |                 |                                                      |
| Peixe em sacos 300 g                 | 180              | 25 - 35     | 2               | tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar/assar |
| Peixe inteiro 200 g                  | 180              | 25 - 35     | 2               | tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar/assar |
| Filete de peixe 300 g                | 180              | 30 - 40     | 2               | forma de pizza na prateleira em grelha               |

| Alimentos                        | Tempe-<br>ratura<br>(°C) | Tempo<br>(min) | Nível da<br>grelha | Acessórios                                                |
|----------------------------------|--------------------------|----------------|--------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Carne</b>                     |                          |                |                    |                                                           |
| Carne em saco 250 g              | 200                      | 35 - 45        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| Espetadas de carne 500 g         | 200                      | 30 - 40        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| <b>Bolos pequenos</b>            |                          |                |                    |                                                           |
| Biscoitos                        | 170                      | 25 - 35        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| Macarões                         | 170                      | 40 - 50        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| Queques                          | 180                      | 30 - 40        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| Bolachas salgadas                | 160                      | 25 - 35        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| Biscoitos de massa que-<br>brada | 140                      | 25 - 35        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| Tarteletes                       | 170                      | 20 - 30        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| <b>Vegetariano</b>               |                          |                |                    |                                                           |
| Legumes mistos em saco<br>400 g  | 200                      | 20 - 30        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |
| Omelete                          | 200                      | 30 - 40        | 2                  | forma de pizza na prateleira em grelha                    |
| Legumes no tabuleiro<br>700 g    | 190                      | 25 - 35        | 2                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para gre-<br>lhar/assar |

## 12.9 Informação para institutos de teste

| Alimentos                                                           | Função                        | Tempera-<br>tura (°C) | Acessórios           | Nível da<br>grelha | Tempo<br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|----------------|
| Bolos pequenos (16 por<br>tabuleiro)                                | Aquecimento con-<br>vencional | 160                   | tabuleiro para assar | 3                  | 20 - 30        |
| Bolos pequenos (16 por<br>tabuleiro)                                | Cozedura ventilada            | 150                   | tabuleiro para assar | 3                  | 20 - 30        |
| Tarte de maçã (2 formas<br>de Ø 20 cm, desfasadas<br>diagonalmente) | Aquecimento con-<br>vencional | 190                   | prateleira em grelha | 1                  | 65 - 75        |
| Tarte de maçã (2 formas<br>de Ø 20 cm, desfasadas<br>diagonalmente) | Cozedura ventilada            | 180                   | prateleira em grelha | 2                  | 70 - 80        |

| Alimentos                                  | Função                   | Temperatura (°C) | Acessórios           | Nível da grelha | Tempo (min)                                       |
|--------------------------------------------|--------------------------|------------------|----------------------|-----------------|---------------------------------------------------|
| Pão-de-ló sem gordura                      | Aquecimento 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 | Aquecimento convencional | 140              | tabuleiro para assar | 3               | 15 - 30                                           |
| Massa amanteigada / Tiras de massa folhada | Cozedura ventilada       | 140              | tabuleiro para assar | 3               | 20 - 30                                           |
| Tosta <sup>1)</sup>                        | Grelhador                | máx.             | prateleira em grelha | 2               | 2 - 5                                             |
| Hambúrguer de vaca <sup>2)</sup>           | 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

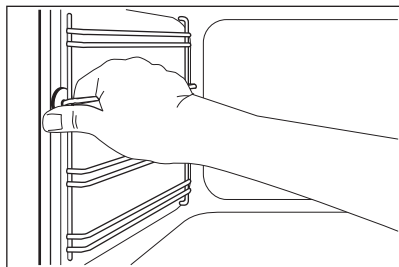
Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.



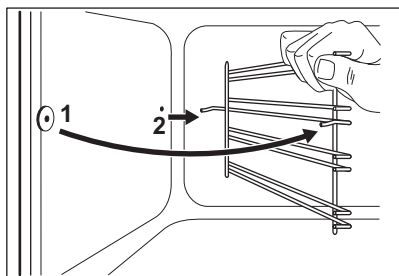
### CUIDADO!

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.



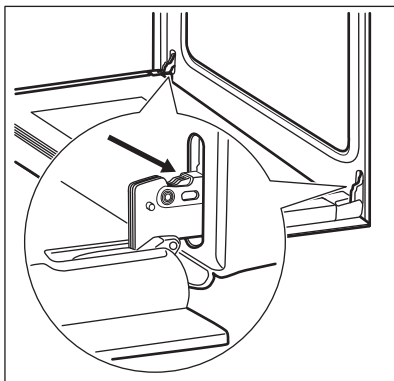
A porta do forno pode fechar se tentar remover o painel de vidro interior antes de remover a porta do forno.



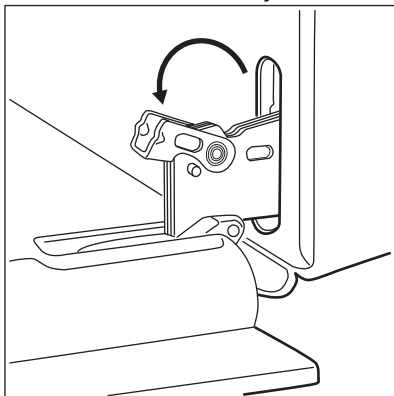
#### **CUIDADO!**

Não utilize o aparelho sem o painel de vidro interno.

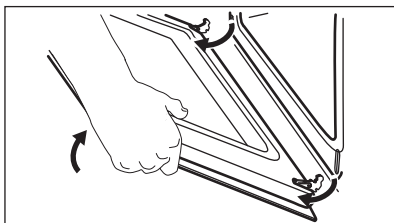
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



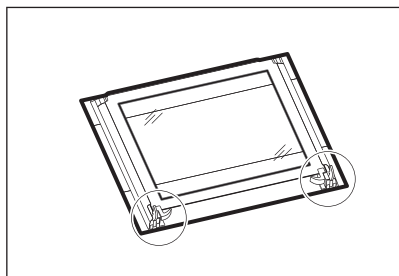
2. Levante e rode as alavancas totalmente em ambas as dobradiças.



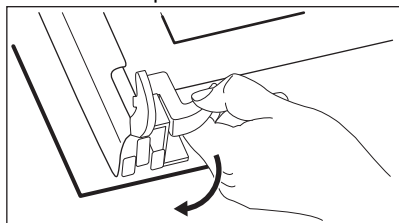
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.



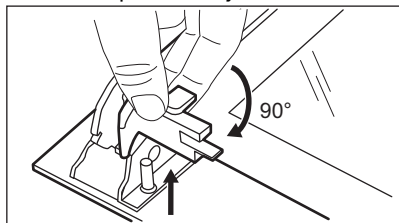
4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.



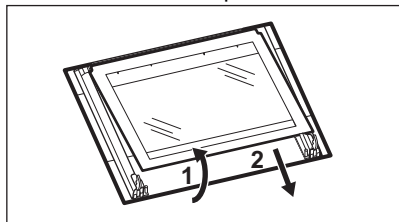
5. Liberte o sistema de bloqueio para remover o painel de vidro interno.



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



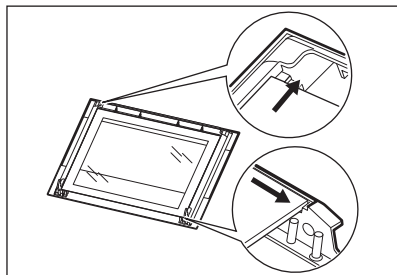
7. Comece por levantar o painel de vidro com cuidado e depois retire-o.



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.



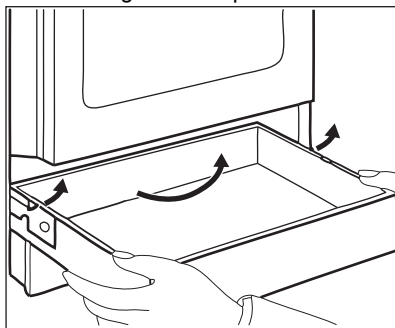
### 13.5 Retirar a gaveta

#### ⚠ AVISO!

Não mantenha produtos inflamáveis (materiais de limpeza, sacos de plástico, luvas de forno, papel ou sprays de limpeza) na gaveta. A gaveta pode ficar quente quando o forno é utilizado. Existe o risco de incêndio.

A gaveta que se encontra sob o forno pode ser retirada para limpeza.

1. Puxe a gaveta até parar.



2. Levante a gaveta lentamente.

3. Puxe a gaveta totalmente para fora. Para instalar a gaveta, execute os passos indicados acima em sequência inversa.

### 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 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 o Regulamentos de Ecodesign da UE para a placa

|                                                               |                             |             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|
| Identificação do modelo                                       | LKR620066W<br>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<br>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.

**Cozimento húmido**  
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 de espera                                                               | 0.8 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

