

LKR540066X

LKR540066W

CA Manual d'usuari | **Cuina**

2

ES Manual de instrucciones | **Cocina**

29



Us donem la benvinguda a Electrolux. Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparació:

www.electrolux.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	10
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. PLACA: ÚS DIARI.....	11
7. PLACA: CONSELLS I RECOMANACIONS.....	12
8. PLACA: CURA I NETEJA.....	13
9. ÚS DIARI DEL FORN.....	14
10. FUNCIONS DE RELLOTGE DEL FORN.....	15
11. ÚS DELS ACCESSORIS DEL FORN.....	15
12. FORN: CONSELLS I RECOMANACIONS.....	16
13. CURA I NETEJA DEL FORN.....	23
14. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	25
15. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	26
16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	28

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als

quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els infants han d'estar vigilats per a assegurar-se que no juguen amb l'aparell.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- Només una persona qualificada ha d'instal·lar aquest aparell i substituir el cable.
- Aquest aparell s'ha de connectar a la presa de corrent mitjançant un cable de tipus H05VV-F que pugui resistir la temperatura del plafó posterior.
- Aquest aparell està pensat per utilitzar-se fins a una altitud de 2000 m sobre el nivell del mar.
- L'aparell no està dissenyat per ser utilitzat en vaixells o naus.
- No instal·leu l'aparell darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- No instal·leu l'aparell damunt d'una plataforma.
- No feu servir l'aparell mitjançant l'ús d'un temporitzador extern ni d'un sistema de control remot independent.

- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- PRECAUCIÓ: Cal vigilar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir netejadors abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre o la tapa de vidre de la placa, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- Si la superfície ceràmica de vidre/superfície de vidre està esquerpada, apagueu l'aparell i desendolieu el cable d'alimentació. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Abans del manteniment, talleu el subministrament elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.

- Aneu amb compte quan toqueu el calaix d'emmagatzematge. Pot estar molt calent.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- Cal incorporar els mitjans per a la desconexió en el cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- El moble de cuina i el forat d'instal·lació han de tenir unes dimensions adequades.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Algunes peces de l'aparell tenen corrent. Col·loqueu l'aparell dins d'un moble per tal d'evitar tocar les parts perilloses.
- Els laterals de l'aparell han d'estar al costat d'altres aparells o unitats de la mateixa alçada.

- No instal·leu l'aparell ni just al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Assegureu-vos d'instal·lar un mitjà d'estabilització per tal d'evitar la bolcada de l'aparell. Referiu-vos al capítol d'instal·lació.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de fer un electricista qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antioxoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan

està en funcionament o la porta és calenta.

- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afuixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està sota, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió i cremades.
Risc de descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.

- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que estigui autoritzat pel fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli molt calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
 - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
 - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
 - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
 - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
 - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.

- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- No poseu bateria de cuina calenta damunt del tauler de control.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat, alumini o amb un fons danyat poden causar rascades. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

AVÍS!

Risc de lesions, incendi o d'espatllar l'aparell.

- Abans del manteniment, desactiveu l'aparell. Desconnecteu l'endoll de la presa de corrent.
- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els vidres es puguin trencar.
- Substituïu immediatament els vidres de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- El greix i les restes de menjar de l'interior de l'aparell poden provocar incendis.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de l'envàs.
- No netegeu l'esmalt catalític (si escau) amb cap mena de detergent.

2.5 Il·luminació interior

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

2.6 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.7 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

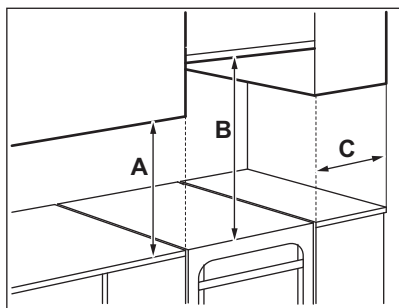
3.1 Localització de l'aparell



No instal·leu la cuina a prop de l'aigüera ni a prop de l'armari amb pica. La humitat o les gotes d'aigua poden entrar entre el panell lateral i l'armari i amb el temps poden danyar la pintura del panell lateral.

Podeu instal·lar el vostre aparell independent amb armari en una o dues cares i a la cantonada.

Per a distàncies mínimes per a l'ajustament de la taula.



Distàncies mínimes

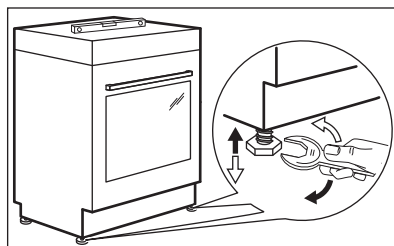
Mesura	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Dades tècniques

Voltatge	230 V
Freqüència	50 - 60 Hz
Classe d'electrodomèstics	1

Mesura	mm
Alçària	858
Amplada	500
Profunditat	600

3.3 Anivellació de l'aparell



Utilitzeu els peus petits a la part inferior de l'aparell per configurar el nivell superior de superfície de l'aparell amb altres superfícies.

3.4 Protecció anti-inclinació

Establiu l'alçada i l'àrea correctes per a l'aparell abans d'adjuntar la protecció anti-Tilt.

⚠ PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos d'instal·lar la protecció anti-Tilt a l'alçada correcta.

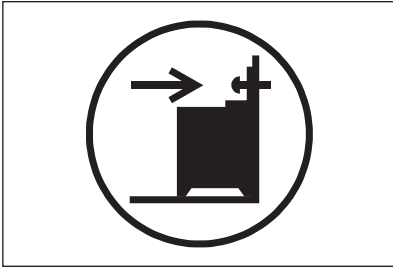


Assegureu-vos que la superfície darrere de l'aparell sigui llisa.

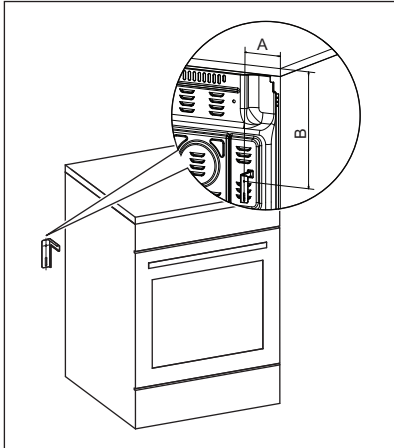
Heu d'instal·lar la protecció anti-Tilt. Si no l'instal·la, l'aparell pot inclinar.

El vostre aparell té el símbol mostrat a la imatge (si s'escau) per recordar-vos sobre la instal·lació de la protecció anti-Tilt.





1. Instal·leu la protecció antiinclinació B - 343 per sota de la superfície superior i a A - 67 mm del costat de l'aparell al forat circular amb un ancoratge en L. Colleu-la sobre un material sòlid o sobre un reforç adient (paret).



2. Vostè pot trobar el forat a la part esquerra a la part posterior de l'aparell. Aixeca la part davantera de l'aparell i posa-la al mig de l'espai entre els armaris. Si l'espai entre els armaris de banc és més gran que l'ample de l'aparell, s'ha d'ajustar el mesurament lateral per a centre de l'aparell.



Si heu canviat les dimensions de la cuina, heu d'alinear el dispositiu no-Tip correctament.

⚠ PRECAUCIÓ!

Si l'espai entre els armaris de banc és més gran que l'ample de l'aparell, s'ha d'ajustar el mesurament lateral al centre de l'aparell.

3.5 Instal·lació elèctrica

⚠ AVÍS!

El fabricant no es responsabilitza si no segueix les precaucions de seguretat dels capítols de seguretat.

Aquest aparell es subministra sense un endoll principal o un cable principal.

⚠ AVÍS!

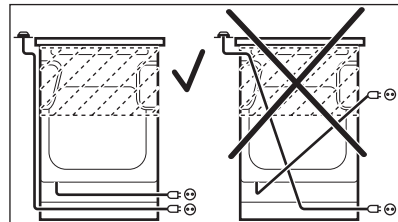
Abans de connectar el cable de xarxa a la terminal, mesurar la tensió entre les fases de l'habitatge. A continuació, consulteu l'etiqueta de connexió a la part posterior de l'aparell per utilitzar la instal·lació elèctrica correcta. Aquest ordre de passos impedeix errors d'instal·lació i danys als components elèctrics de l'aparell.

Tipus aplicables de cables per a diferents fases:

Fase	Cable de mida mín.
1	3 x 6,0 mm ²
3 amb neutre	5 x 1,5 mm ²

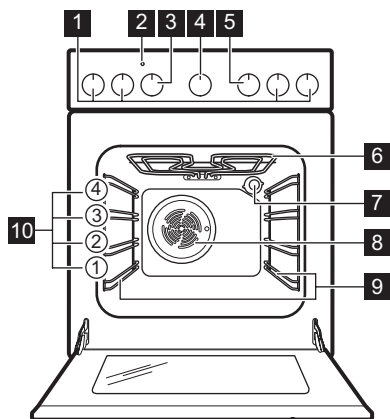
⚠ AVÍS!

El cable d'alimentació no ha de tocar la part de l'aparell ombrejat en la il·lustració.



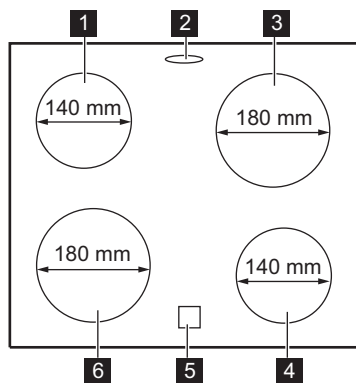
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Visió general



- 1 Manetes per als fogons
- 2 Indicador/símbol de temperatura
- 3 Maneta per a la temperatura
- 4 Maneta per al comptador de minuts
- 5 Selector per a les funcions del forn
- 6 Element d'escalfament
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Posicions del prestatge

4.2 Distribució de la superfície de cocció



- 1 Zona de cocció de 1200 W
- 2 Endoll de vapor - nombre i posició segons el model
- 3 Zona de cocció de 1800 W
- 4 Zona de cocció de 1200 W
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Zona de cocció de 1800 W

- 3 Zona de cocció de 1800 W
- 4 Zona de cocció de 1200 W
- 5 Indicador de calor residual
- 6 Zona de cocció de 1800 W

4.3 Accessoris

- **Graella metàl·lica**
Per a estris de cuina, motlles de pastissos, rostits.
- **Safata de forn**
Per a pastissos i galetes.
- **Grill/safata per a rostir**
Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.
- **Calaix d'emmagatzematge**
El calaix d'emmagatzematge es troba sota la cavitat del forn.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Neteja inicial

Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles del forn.



Consulteu el capítol "Cura i neteja".

Netegeu el forn i els accessoris abans del primer ús.

Torneu a posar els accessoris i els suports de prestatge extraïbles a la seva posició inicial.

5.2 Preescalfament

Preescalfeu el forn abans del primer ús.

1. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima.
2. Deixeu el forn en marxa durant 1 hora.

3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. La temperatura màxima per a aquesta funció és de 210 °C.
4. Deixeu el forn en marxa durant 15 minuts.
5. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima.
6. Deixeu el forn en marxa durant 15 minuts.
7. Apagueu el forn i deixeu que es refredi. Els accessoris poden escalfar-se més del que és habitual. El forn pot emetre fum i dependre olor. Assegureu-vos que el flux d'aire a l'habitació sigui suficient.

6. PLACA: ÚS DIARI



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Descripció de les zones de cocció

Les zones de cocció estan equipades amb un termòstat i funcionen de forma intermitent (s'apaguen i es tornen a encendre) en funció del nivell d'escalfor que s'hagi seleccionat.

6.2 Ajustament de calor

Símbols	Funcions
0	Posició apagada
	Mantingui calent
1 - 9	Nivell d'escalfor



Utilitzar la calor residual per disminuir el consum d'energia. Desactiva la zona de cocció aproximadament 5-10 minuts abans que es completi el procés de cocció.

Gireu el pom de la zona de cocció seleccionada a un ajustament de calor necessari.

Per completar el procés de cocció, gireu el botó a la posició d'apagat.

6.3 Ús de la zona de cocció simple

Per fer servir una zona de cocció simple, gireu el selector corresponent a alguna posició entre 1-9.



En els nivells d'escalfor d'1 a 3, la zona es posa de color vermell durant dos o tres segons i, a continuació, es desactiva.



La zona funcionarà a la seva capacitat màxima de potència quan trieu els nivells d'escalfor 8 o 9.

6.4 Indicador de calor residual



AVÍS!

Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

L'indicador s'activa quan la zona de cocció s'escalfa, però no funciona si no hi ha corrent elèctric.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

7. PLACA: CONSELLS I RECOMANACIONS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Bateria de cuina

Els resultats de la cocció depenen del material dels estris de cuina

i

La part inferior de la bateria de cuina ha de ser com més gruixuda i plana millor. Assegureu-vos que les bases de les paelles estan netes i seques abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.

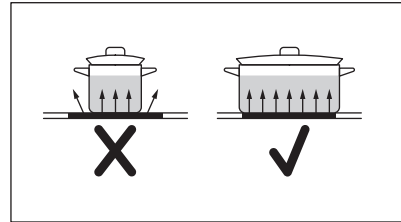
i

No utilitzeu estris de cuina a la placa de vitroceràmica amb bases que tinguin vores o crestes pronunciades, com ara paelles de ferro colat. Aquests podrien friccionar o ratllar la superfície de la placa de manera permanent.

i

Les peces de bateria de cuina fabricades amb acer esmaltat i amb bases d'alumini o coure poden fer que canviï el color de la superfície de la ceràmica de vidre.


Per estalviar energia i garantir que la placa funcioni correctament, el fons de l'estri de cuina ha de tenir un diàmetre mínim adequat (almenys el mateix que el diàmetre de la zona).



7.2 Guia de cocció simplificada

i

Les dades de la taula són orientatives.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
 - 1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu el recipient.
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
2 - 3	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn.	20 - 45	Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada.
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 l de líquid més els ingredients.
6 - 7	Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan calgui.
7 - 8	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan calgui.
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		

8. PLACA: CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

AVÍS!

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

8.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugeu-la amb un drap suau.
- **Traieu la decoloració metàl·lica:** utilitzeu una barreja de llevat i suc de llimona o vinagre.

9. ÚS DIARI DEL FORN

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Encendre i apagar el forn

1. Gireu el selector de les funcions del forn per seleccionar una funció del forn.
2. Gireu el selector de temperatura per seleccionar la temperatura.

El llum s'encén quan el forn està en marxa.









En el cas de les funcions que no fan servir escalfor, no cal seleccionar cap temperatura.





9.3 Funcions del forn

3. Per apagar el forn, gireu els selectors de les funcions de forn i temperatura a la posició d'apagat.

9.2 Termostat de seguretat

L'ús incorrecte del forn o la presència de components defecuosos pot provocar un sobreescalfament perillós. Per evitar aquest problema, el forn incorpora un termostat de seguretat que interrompt el subministrament elèctric. El forn s'activa de nou automàticament quan la temperatura baixa.

Símbol	Funcions del forn	Aplicació
	Posició apagada	El forn està apagat.
	Llum del forn	Per activar el llum sense fer servir una funció de cocció.
	Cuina convencional	Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.
	Calor inferior	Per fer pastissos amb base cruixent i per conservar aliments.
	Extractor	Per rostir o rostir i coure al forn aliments amb la mateixa temperatura de cocció, en més d'un nivell, sense que es transfereixin els sabors.
	Aire calent	Per coure al forn en dos nivells alhora i deshidratar aliments. Ajusteu la temperatura 20 o 40 °C més baixa que per a la funció Cuina convencional .

Símbol	Funcions del forn	Aplicació
	Enfornat humit	<p>Aquesta funció s'utilitza per complir amb la classe d'eficiència energètica i els reglaments sobre disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.</p> <p>La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi, i per assegurar-vos que el forn funciona amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.</p> <p>Quan feu servir aquesta funció, la temperatura de l'interior del forn pot diferir de la temperatura seleccionada. La potència de calor es pot reduir. Per a recomanacions d'estalvi energètic, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Eficiència energètica.</p> <p>Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Per consultar les instruccions de cocció, vegeu l'apartat Enfornat humit del capítol "Consells".</p>
	Grill turbo	Per rostir peces de carn o aus grans amb ossos en un sol nivell. Per gratinar o daurar.
	Configuració de pizzes	Per coure pizza. Per daurar bastant i per a bases cruixents.
	Descongela	Per descongelar aliments (fruita i verdures) El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.

10. FUNCIONS DE RELLOTGE DEL FORN

10.1 Comptador de minuts

Feu-la servir per ajustar el temps del temporitzador.



Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament de l'aparell.

1. Seleccioneu una funció del forn i la temperatura.
2. Gireu el selector del temporitzador fins al màxim i després gireu-lo fins al període de temps que voleu.

Un cop finalitzat el període de temps, sona un senyal acústic.

11. ÚS DELS ACCESSORIS DEL FORN

AVÍS!

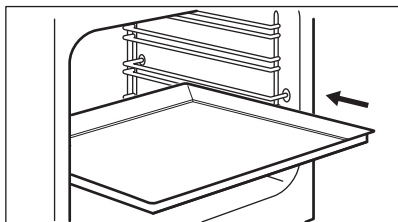
Consulteu els capítols de seguretat.

11.1 Introducció dels accessoris

Safata:

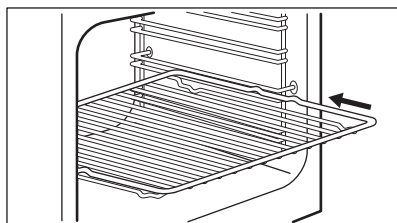


No empenyeu la safata de forn o la safata fonda fins a la paret posterior de la cavitat. Això evita que la calor circuli al voltant de la safata. El menjar pot ser cremat, especialment a la part posterior de la safata.

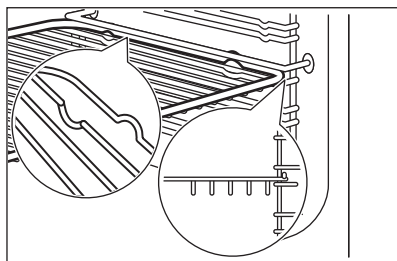


Empènnyer la safata o la paella profunda entre les barres de guia del suport prestatge. Assegureu-vos que no toqui la paret del darrere del forn.

Graella metàl·lica:



Col·loqueu la plataforma entre les barres de guia del suport de la plataforma.



12. FORN: CONSELLS I RECOMANACIONS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.



La temperatura i els temps de cocció de les taules són de referència. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients utilitzats.

12.1 Informació general

L'aparell té quatre nivells. Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior de l'aparell.

L'aparell incorpora un sistema especial que fa que l'aire circuli i que recicla el vapor constantment. Aquest sistema permet cuinar al vapor i mantenir els aliments tous per dins i cruixents per fora. Redueix al mínim el temps de cocció i el consum energètic.

La humitat es pot condensar dins de l'aparell o als panells de vidre de la porta. Això és normal. Separeu-vos sempre de l'aparell

quan n'obriu la porta durant la cocció. Per disminuir la condensació, feu funcionar l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció.

Netegeu la humitat després de cada ús.

No col·loqueu objectes directament sobre la base de l'aparell ni cobriu els components amb paper d'alumini mentre cuineu. Pot alterar els resultats de la cocció i causar danys a l'esmalt.

12.2 Enfornar

Utilitzeu la temperatura inferior la primera vegada.

Podeu allargar els temps de cocció entre 10 i 15 minuts si feu pastissos en més d'un nivell.

Els pastissos i les pastes a diferents alçades no sempre es dauren igual. No cal canviar la configuració de temperatura si es produeix un daurat desigual. Les diferències s'igualen durant la cocció.

Les safates al forn es poden deformar durant la cocció. Quan les safates es tornen fredes de nou, les distorsions desapareixen.

12.3 Enfornar pastissos

No obriu la porta del forn abans que hagi transcorregut 3/4 del temps de cocció programat.

Si utilitzeu dues safates de forn al mateix temps, deixeu un nivell buit entre totes dues.

12.4 Cuinar carn i peix

Utilitzeu una safata profunda per als aliments més greixosos per evitar tacar el forn permanentment.

Deixeu reposar la carn uns 15 minuts abans de tallar-la per conservar els suc.

12.6 Cuina convencional

Per evitar que es formi massa fum al forn durant el rostit, afegiu una mica d'aigua a la safata fonda. Per evitar que el fum es condensi, afegiu aigua cada vegada que s'assequi.

12.5 Temps de cocció

El temps de cocció depèn del tipus de menjar, la seva consistència i volum.

Inicialment, vigileu el rendiment durant la cocció. Trobeu els ajustaments ideals (nivell d'escalfor, temps de cocció, etc.) per la vostra bateria de cuina, receptes i quantitats en fer servir aquest aparell.

Aliments	Quantitat (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Pastís pla ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	safata pastissera
Pastís de llevat amb pomes	2000	170 - 190	40 - 50	3	safata pastissera
Pa de pessic de degoteig	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	safata pastissera
Pollastre enter	1350	200 - 220	60 - 70	2	graella metàl·lica
				1	safata pastissera
Mig pollastre	1300	190 - 210	35 + 30	3	graella metàl·lica
				1	safata pastissera
Costella rostida de porc	600	190 - 210	30 - 35	3	graella metàl·lica
				1	safata pastissera
Pa de flam ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	safata pastissera
Pastís de llevat farcit ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	safata pastissera
Pastís de formatge	2600	170 - 190	60 - 70	2	safata pastissera
Pastís de poma suís ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	safata pastissera
Pastís de Nadal ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	safata pastissera
Peasant bread ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 safates lleugeres (longitud: 20 cm)
Bescuit romanès ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 safates lleugeres (longitud: 25 cm) a la mateixa posició

Aliments	Quantitat (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Bescurit romanès-tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 safates lleugeres (longitud: 25 cm) a la mateixa posició
Panets de llevat 1)	800	200 - 210	10 - 15	2	safata pastissera
Suís roll 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	safata pastissera
Merenga	400	100 - 120	40 - 50	2	safata pastissera
Pastís amb crum-ble 1)	1500	180 - 190	25 - 35	3	safata pastissera
Pastís de mantega 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	safata pastissera

1) Preescalfeu el forn durant 10 minuts.

2) Després de apagar l'aparell, deixeu el pastís al forn durant 7 minuts.

3) Després d'apagar l'aparell, deixeu el pastís al forn durant 10 minuts.

4) Ajusteu la temperatura a 250 °C i preescalfeu el forn durant 10 minuts.

12.7 Extractor

Aliments	Quantitat (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Pastís pla 1)	1000	150	30	2	safata pastissera
Pastís de llevat amb pomes	2000	170 - 180	40 - 50	3	safata pastissera
Pa de pessic de degoteig	1200	150 - 160	30 - 35 2)	2	safata pastissera
Pollastre enter	1400	180	55	2	graella metàl·lica
				1	safata pastissera
Rostit de porc	800	170 - 180	45 - 50	2	graella metàl·lica
				1	safata pastissera
Farcits de pastís de llevat	1200	150 - 160	20 - 30	2	safata pastissera
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	safata pastissera
Pastís de formatge	2600	160 - 170	40 - 50	1	safata pastissera
Flam de Poma Suïssa 1)	1900	180 - 200	30 - 40	2	safata pastissera
Pastís de Nadal 1)	2400	150 - 160	35 - 40 2)	2	safata pastissera
Quiche Lorraine 1)	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 safata rodona (diàmetre: 26 cm)

Aliments	Quantitat (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Pa de pagès 3)	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	safata pastissera
Bescuit romanès 1)	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 safates lleugeres (longitud: 25 cm) a la mateixa posició
Bescuit romanès-tradicional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 safates lleugeres (longitud: 25 cm) a la mateixa posició
Panets de llevat 1)	800	190	15	3	safata pastissera
Braç de gitano 1)	500	150 - 160	15 - 20	3	safata pastissera
Merenga	400	110 - 120	30 - 40	2	safata pastissera
Pastís amb crumble	1500	160 - 170	25 - 35	3	safata pastissera
Pa de pessic 1)	600	150 - 160	25 - 35	2	safata pastissera

1) Preescalfeu el forn durant 10 minuts.

2) Després de apagar l'aparell, deixeu el pastís al forn durant 7 minuts.

3) Ajusteu la temperatura a 250 °C i preescalfeu el forn durant 10 minuts.

12.8 Aire calent

Aliments	Quantitat (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Pastís pla 1)	1000	155	35	2	safata pastissera
Pastís pla 1)	1000 + 1000	145	50	1 + 3	safata pastissera
Pastís de llevat amb pomes 1)	2000	170 - 180	40 - 50	3	safata pastissera
Pa de pessic de degoteig	1200	150 - 160	40 - 50 2)	3	safata pastissera
Pollastre enter	1400	200	50	2	graella metàl·lica
				1	safata pastissera
Costella rostida de porc	600	180 - 200	30 - 40	2	graella metàl·lica
				1	safata pastissera
Pa de flam 1)	800	230 - 250	10 - 15	2	safata pastissera
Farcits de pastís de llevat	1200	160 - 170	20 - 30	3	safata pastissera
Pastís de formatge	2600	150 - 170	60 - 70	2	safata pastissera

Aliments	Quantitat (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Pastís de poma suís ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	safata pastissera
Pastís de Nadal ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	safata pastissera
Quiche lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 safata rodona (diàmetre: 26 cm)
Pa de pagès ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	safata pastissera
Biscuit romanès ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 safates lleugeres (longitud: 25 cm) a la mateixa posició
Biscuit romanès-tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 safates lleugeres (longitud: 25 cm) a la mateixa posició
Panets de llevat ¹⁾	800	190	15	3	safata pastissera
Panets de llevat ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	safata pastissera
Suís roll ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	safata pastissera
Merenga	400	100 - 120	50 - 60	2	safata pastissera
Merenga	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	safata pastissera
Pastís amb crum-ble ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	safata pastissera
Pa de pessic ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	safata pastissera
Pastís de mantega ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	safata pastissera

1) Preescalfeu el forn durant 10 minuts.

2) Després de apagar l'aparell, deixeu el pastís al forn durant 7 minuts.

3) Després d'apagar l'aparell, deixeu el pastís al forn durant 10 minuts.

4) Ajusteu la temperatura a 230 °C i preescalfeu el forn durant 10 minuts.

12.9 Enfornat humit

Aliments	Temperatura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Pa i pizza				
Panets	190	25 - 30	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Panets	200	40 - 45	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir

Aliments	Tempe- ratura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Pizza congelada 350 g	190	25 - 35	2	graella metàl·lica
Pastissos en safata de forn				
Swiss roll	180	20 - 30	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Brownie	180	35 - 45	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Pastissos				
Suflés	210	35 - 45	2	sis olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica
Base de flam esponjosa	180	25 - 35	2	motlle de flam damunt graella metàl·lica
Sponge cake	150	35 - 45	2	motlle per a pastís damunt una graella metàl·lica
Peix				
Peix en bosses 300 g	180	25 - 35	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Peix sencer 200 g	180	25 - 35	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Filet de peix 300 g	180	30 - 40	2	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica
Carn				
Carn en bossa 250 g	200	35 - 45	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Broquetes de carn 500 g	200	30 - 40	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Petits productes de pastisseria				
Galetes	170	25 - 35	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Macarrons (dolços)	170	40 - 50	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Muffins	180	30 - 40	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Galetes salades	160	25 - 35	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Galetes de pasta brisa	140	25 - 35	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Cassoletes	170	20 - 30	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Vegetarià				
Minestra de verdures en bossa 400 g	200	20 - 30	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir
Truita	200	30 - 40	2	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica
Verdures en safata 700 g	190	25 - 35	2	Safata de forn o grill/safata per a rostir

12.10 Grill turbo

Aliments	Quantitat (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Nivell	Accessoris
Mig pollastre	1200	200	25 + 25	2	graella metàl·lica
				1	safata pastissera
Costella rostida de porc	500	230	20 + 20	2	graella metàl·lica
				1	safata pastissera

12.11 Pizza funció

Aliment	Quantitat (g)	Temperatura (°C)	Temps (min)	Posició del pres-tatge	Accessoris
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	safata pastissera
Pollastre enter	1400	165 - 175	55 - 65	2	safata pastissera
Pollastre, la meitat	1350	165 - 175	30 + 35	3	safata pastissera
Quiche Lorraine 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	safata pastissera

1) Precaliente al forn durant 10-15 minuts.

12.12 Informació pels organismes de proves i assaigs

Aliments	Funció	Temperatura (°C)	Accessoris	Nivell	Temps (min)
Pastissos petits (16 per safata)	Cuina convencional	160	safata pastissera	3	20 - 30
Pastissos petits (16 per safata)	Aire calent	160	safata pastissera	1 + 3	30 - 40
Pastís de poma (2 motlles de 20 cm de diàmetre, disposats en diagonal)	Cuina convencional	190	graella metàl·lica	1	65 - 75
Pa de pessic sense greix	Cuina convencional	180	graella metàl·lica	2	20 - 30
Pa de pessic sense greix	Aire calent	170	graella metàl·lica	1 + 3	30 - 40
Galetes escoceses short-bread / tires	Cuina convencional	140	safata pastissera	3	15 - 30
Short bread (galetes escoceses)/Tires	Aire calent	140	safata pastissera	1 + 3	15 - 30
Torrada 1)	Grill turbo	230	graella metàl·lica	3	3 - 5

Aliments	Funció	Temperatura (°C)	Accessoris	Nivell	Temps (min)
Hamburguesa de vedella ²⁾	Grill turbo	250	graella metàl·lica o grill/safata per a rostir	3	15 - 20 per un costat; 10 - 15 per l'altre costat

1) Preescalfeu el forn durant 5 minuts.

2) Preescalfeu el forn durant 10 minuts.

13. CURA I NETEJA DEL FORN

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

13.1 Notes sobre la neteja

Netegeu la part davantera del forn amb un drap suau mullat amb aigua calenta i un agent netejador.

Per netejar superfícies metàl·liques feu servir un producte de neteja especial.

Netegeu l'interior del forn després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus de menjar pot provocar un incendi. El risc és més gran en el cas de la graella.

Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los assecar. Feu servir un drap suau mullat amb aigua calenta i detergent. No netegeu els accessoris al rentaplats.

Netegeu les taques més resistents amb un producte especial per a forns.

No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

13.2 Forns d'acer inoxidable o alumini

Netegeu la porta del forn només amb una esponja o drap humits. Assequeu-la amb un drap suau.

No feu servir fregalls metàl·lics, àcids ni agents de neteja abrasius perquè podrien danyar la superfície. Netegeu el tauler de control del forn seguint les mateixes precaucions.

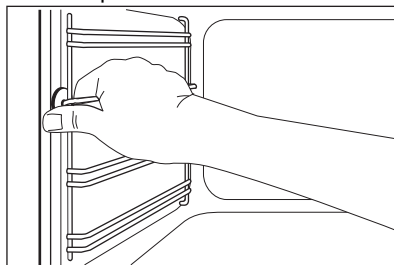
13.3 Extracció dels suports laterals

Per netejar el forn, retireu els suports laterals.

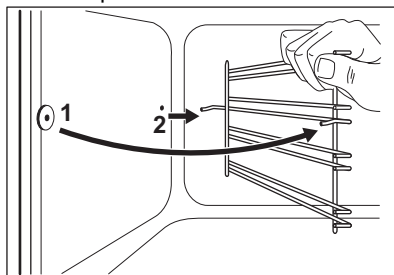
⚠ PRECAUCIÓ!

Teniu cura quan retireu els suports laterals.

1. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.



2. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.



Instal·leu els accessoris que heu tret en ordre invers.

13.4 Eliminació i instal·lació dels panells de vidre del forn

Podeu eliminar els panells de vidre interns per netejar-lo. El nombre de panells de vidre és diferent per als diferents models.

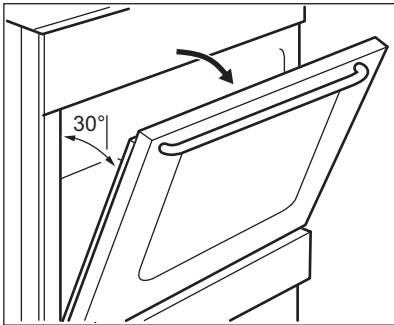
⚠ AVÍS!

Mantingueu la porta del forn lleugerament oberta durant el procés de neteja. Quan l'obri plenament pot accidentalment tancar provocant dany potencial.

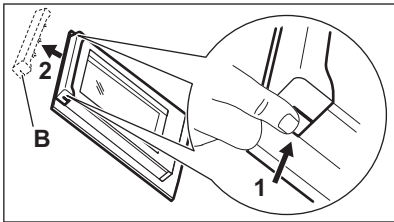
⚠ AVÍS!

No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

1. Obrir la porta fins que estigui en un angle d'aproximadament 30°. La porta es troba sola quan una mica oberta.



2. Mantenir la porta Trim (B) a la vora superior de la porta en ambdós costats i empènyer cap endins per alliberar el segell clip.



3. Tireu l'embellidor cap endavant per retirar-lo.

⚠ AVÍS!

En treure els panells de vidre la porta del forn intenta tancar.

4. Mantenir la vora superior dels panells de vidre de la porta i tirar cap amunt un per un.
5. Netegeu el panell de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu el panell de vidre amb cura.

Quan la neteja sigui completa, instal·li els panells de vidre i la porta del forn. Feu els passos anteriors en l'ordre oposat. Instal·leu primer el panell més petit, després el més gran.

⚠ PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos d'instal·lar el plafó de vidre intern en els seients apropiats.

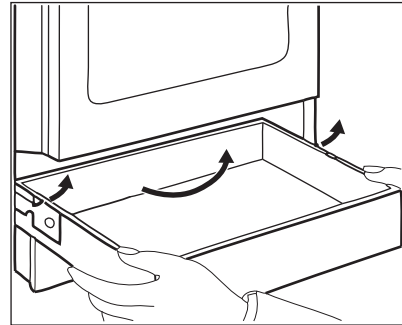
13.5 Extracció del calaix

⚠ AVÍS!

No guardi elements inflamables (com ara materials de neteja, bosses de plàstic, guants, paper o aerosols de neteja) al calaix. Quan s'utilitza el forn, el calaix pot arribar a ser calent. Hi ha un risc d'incendi.

El calaix per sota del forn es pot treure per a la neteja.

1. Obriu el calaix al màxim.



2. Aixecar lentament el calaix.
 3. Tirar el calaix completament.
- Per instal·lar el calaix, feu els passos anteriors en la seqüència oposada.

13.6 Substitució de la bombeta

AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu el forn. Espereu fins que el forn es refredi.
2. Desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica.
3. Col·loqueu un drap a la part inferior de la cavitat.

La bombeta posterior

1. Feu girar la coberta de vidre de la bombeta per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituïu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

14. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

14.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
No es pot engegar l'aparell.	L'aparell no està connectat al subministrament elèctric o està connectat incorrectament.	Comproveu que l'aparell estigui connectat correctament al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
La placa no s'engega o no funciona.	El fusible s'ha fos.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no està calenta perquè s'ha fet servir poca estona.	Si la zona s'ha fet servir prou temps per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
El forn no s'escalfa.	El forn està desactivat.	Activeu el forn.
	No s'han fet els ajustaments necessaris.	Assegureu-vos que els ajustaments siguin els correctes.
El llum no funciona.	La bombeta és defectuosa.	Substituïu la bombeta.
El vapor d'aigua i la condensació s'han acumulat a sobre dels aliments i a la cavitat del forn.	Heu deixat el plat dins del forn durant massa temps.	No deixeu els plats dins el forn més de 15 o 20 minuts després d'acabar-se la cocció.
Els plats triguen massa a cuinar-se o es couen massa ràpid.	La temperatura és massa baixa o massa alta.	Ajusteu la temperatura si cal. Seguiu les instruccions del manual d'usuari.

14.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa de dades tècniques està situada al marc davanter de la cavitat de l'aparell. No retireu la placa d'identificació de la cavitat de l'aparell.

Us recomanem que anoteu les dades aquí:

Model (MOD.)
Número de producte (PNC)
Número de sèrie (S.N.)

15. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

15.1 Informació del producte segons la normativa de disseny ecològic de la UE per a plaques

Identificació de model	LKR540066X LKR540066W
Tipus de placa	Vitroceràmica dins de cuina autoportant
Nombre de zones de cocció	4
Tecnologia de calefacció	Escalfador radiant
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part posterior esquerra 14.0 cm Part posterior dreta 18.0 cm Part frontal dreta 14.0 cm Part frontal esquerra 18.0 cm
Consum energètic per a zona de cocció (EC electric cooking)	Part posterior esquerra 181.8 Wh/kg Part posterior dreta 182.1 Wh/kg Part frontal dreta 181.8 Wh/kg Part frontal esquerra 182.1 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	182.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 : Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques: mètodes per mesurar-ne el rendiment.

15.2 Placa - Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.
- Abans d'activar la zona de cocció, col·loqueu-hi l'estri de cuina.

- El fons dels estris de cuina han de tenir el mateix diàmetre que la zona de cocció.
- Col·loqueu els estris de cuina més petits a les zones de cocció més petites.
- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

15.3 Full d'informació del producte i informació del producte segons la normativa d'etiquetatge energètic i disseny ecològic de la UE per a forns

Nom del proveïdor	Electrolux	
Identificació de model	LKR540066X 943005704 LKR540066W 943005705	
Escala d'eficiència energètica	94.9	
Classe d'eficiència energètica	A	
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.84 kWh/cicle	
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.75 kWh/cicle	
Nombre de cavitats	1	
Font de calor	Electricitat	
Volum	57 l	
Tipus de forn	Forn dins de cuina independent	
Massa	LKR540066X	42.0 kg
	LKR540066W	40.0 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

15.4 Forn: estalvi d'energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

Cocció amb ventilador

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

Calor residual

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Per mantenir els aliments calents

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent.


Enfornat humit


Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Per obtenir més informació, consulteu el capítol "Electrodomèstic: ús diari", funcions de l'aparell.

15.5 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode apagat	0.3 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

16. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Diposeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge.
Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

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



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	29
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	32
3. INSTALACIÓN.....	35
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	37
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	38
6. PLACA - USO DIARIO.....	39
7. PLACA - CONSEJOS.....	39
8. PLACA - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	41
9. HORNO - USO DIARIO	41
10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ.....	43
11. HORNO - USO DE LOS ACCESORIOS.....	43
12. HORNO - CONSEJOS Y PAUTAS.....	43
13. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	51
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	53
15. EFICACIA ENERGÉTICA.....	54
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	56

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- Este aparato se debe conectar a la alimentación eléctrica con un cable de tipo H05VV-F para soportar la temperatura del panel trasero.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud de hasta 2000 m sobre el nivel del mar.
- Este aparato no está diseñado para su uso en embarcaciones, barcos ni buques.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- No instale el aparato en una plataforma.

- No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de la puerta o el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Tenga cuidado cuando toque el cajón de almacenamiento. Puede calentarse.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de conexión diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- El armario de la cocina y el hueco deben tener las dimensiones adecuadas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Algunas partes del aparato tienen corriente. Encajone el aparato en un mueble para evitar tocar las partes peligrosas.
- Los laterales del aparato deben estar junto a aparatos o unidades de la misma altura.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Asegúrese de instalar un medio estabilizador para evitar que el aparato se incline. Consulte el capítulo de instalación.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas un electricista cualificado .
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones y quemaduras.
Riesgo de descarga eléctrica.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- No utilice papel de aluminio u otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato especifique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.
- Utilice siempre vidrio y recipientes homologados para conservar.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.

- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
 - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
 - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes del mantenimiento, apague el aparato.
Desenchufe el aparato de la toma de corriente.

- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato. La puerta es pesada.
- Los restos de comida o grasa en el interior del aparato podrían provocar un incendio.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.
- No limpie el esmalte catalítico (si procede) con ningún tipo de detergente.

2.5 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.6 Asistencia técnica

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

2.7 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.

- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

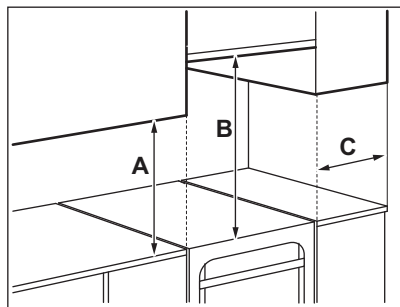
3.1 Ubicación del aparato



No instale la cocina cerca del fregadero o del armario que alberga el fregadero. Las gotas de agua o la humedad pueden penetrar entre el panel lateral y el armario y dañar la pintura del panel lateral con el tiempo.

Puede instalar su aparato independiente en armarios de uno o dos lados y en la esquina.

Consulte la tabla para ver las distancias mínimas de montaje.



Distancias mínimas

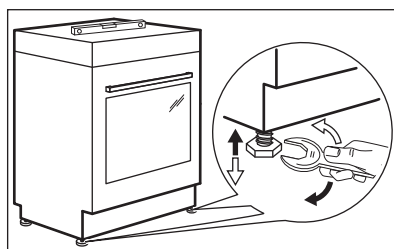
Dimensiones	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Datos técnicos

Voltaje	230 V
Frecuencia	50 - 60 Hz
Clase de aparato	1

Dimensiones	mm
Altura	858
Ancho	500
Fondo	600

3.3 Nivelado del aparato



Utilice patas de poca altura en la parte inferior del aparato para nivelar la superficie con otras superficies.

3.4 Protección antinclinación

Ajuste la altura y el área adecuadas para el aparato antes de acoplar la protección antinclinación.

⚠ PRECAUCIÓN!

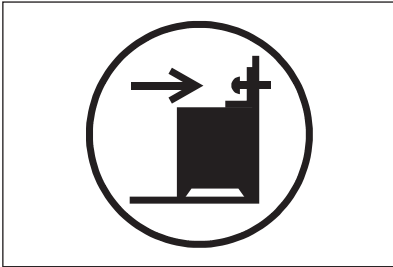
Asegúrese de que coloca la protección antinclinación a la altura correcta.



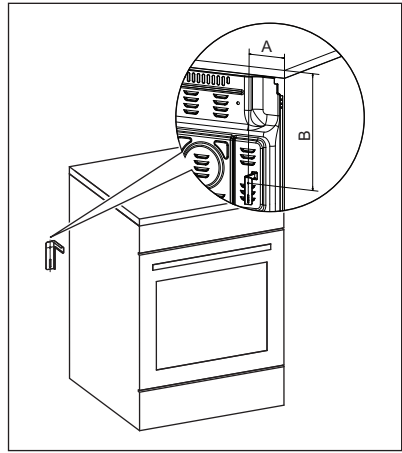
Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es lisa.

Debe instalar la protección antinclinación. Si no la instala, el aparato podría inclinarse.

Su aparato tiene el símbolo que aparece en la imagen (en su caso) para recordarle la instalación de la protección antinclinación.



1. Instale la protección antivuelco B - 343 hacia abajo desde la parte superior del aparato y A - 67 mm desde el lateral en el orificio circular con un anclaje en L. Atorníllela sobre material sólido o utilice otro de refuerzo (pared).



2. El orificio se encuentra en el lado izquierdo de la parte posterior del aparato. Levante la parte delantera del aparato y colóquelo en el centro del espacio entre los armarios. Si el espacio entre los armarios es superior a la anchura del aparato, debe ajustar las dimensiones laterales para centrar el aparato.



Si ha cambiado las dimensiones de la cocina, debe alinear correctamente el dispositivo sin salientes.

PRECAUCIÓN!

Si el espacio entre los armarios es superior a la anchura del aparato, debe ajustar las dimensiones laterales para centrar el aparato.

3.5 Instalación eléctrica

ADVERTENCIA!

El fabricante declina toda responsabilidad si no sigue las precauciones de seguridad de los capítulos sobre seguridad.

El aparato se suministra sin enchufe y cable de alimentación.

⚠ ADVERTENCIA!

Antes de conectar el cable de alimentación al borne, mida la tensión entre las fases de la red doméstica. A continuación, consulte la etiqueta de conexión de la parte posterior del aparato para utilizar la disposición eléctrica correcta. Este orden de pasos evita errores de instalación y daños en los componentes eléctricos del aparato.

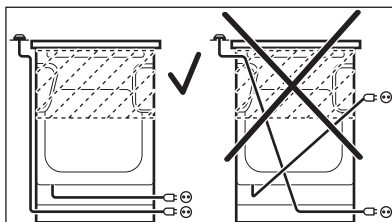
Tipos de cables adecuados para las distintas fases:

Fase	Dimensiones mín. del cable
1	3x6,0 mm ²

Fase	Dimensiones mín. del cable
3 con neutro	5x1,5 mm ²

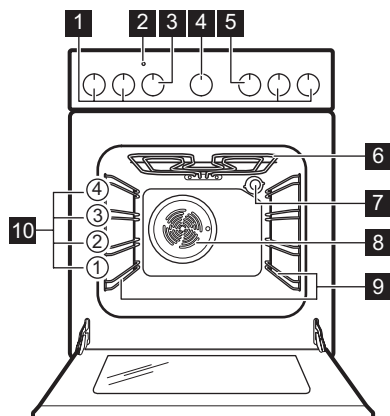
⚠ ADVERTENCIA!

El cable de alimentación no debe tocar la parte del aparato sombreada en la ilustración.



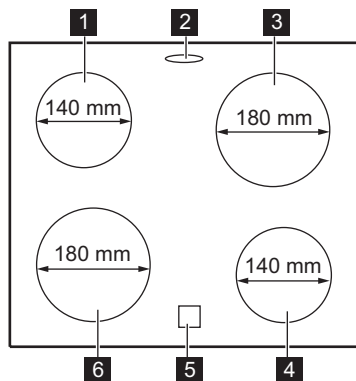
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción general



- 1 Mandos de la placa
- 2 Indicador/símbolo de temperatura
- 3 Mando de temperatura
- 4 Mando del avisador
- 5 Mando de las funciones superiores del horno
- 6 Elemento térmico
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

4.2 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción de 1200 W
- 2** Salida de vapor: el número y la posición dependen del modelo

- 3** Zona de cocción de 1800 W
- 4** Zona de cocción de 1200 W
- 5** Indicador de calor residual
- 6** Zona de cocción de 1800 W

4.3 Accesorios

- **Parrilla**
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja de hornear**
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Compartimento de almacenamiento**
El cajón de almacenamiento está debajo de la cavidad del horno.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.






Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

5.2 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes del primer uso.

1. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima. La temperatura máxima para esta función es de 210 °C.
4. Deje funcionar el horno 15 minutos.
5. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima.
6. Deje funcionar el horno 15 minutos.
7. Apague el horno y deje que se enfríe. Los accesorios pueden calentarse más de lo habitual. El horno puede emitir olores y humos. Asegúrese de que el flujo de aire de la habitación es suficiente.

6. PLACA - USO DIARIO


ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Descripción de las zonas de cocción

Las zonas de cocción disponen de termostato y funcionan de forma intermitente (se apagan y se encienden) en función del nivel de temperatura seleccionado.

6.2 Ajuste de temperatura

Símbolos	Función
0	Posición de apagado
	Mantener Caliente
1 - 9	Ajustes de calor



Utilice el calor residual para reducir el consumo de energía. Desactive la zona de cocción unos 5 - 10 minutos antes de finalizar el proceso de cocción.

Gire el mando de la zona de cocción seleccionada hasta la temperatura necesaria. Para terminar el proceso de cocción, gire el mando hasta la posición de apagado.

6.3 Uso de la zona de cocción única

Para utilizar una única zona de cocción, gire el mando correspondiente a una de las siguientes posiciones: 1-9.



Para los ajustes de temperatura 1-3, la zona permanece roja durante unos 2-3 segundos y luego se desactiva.



La zona funciona a su nivel máximo de potencia una vez que se ajusta el nivel de temperatura a 8 o 9.

6.4 Indicador de calor residual

ADVERTENCIA!

Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

El indicador aparece cuando una zona de cocción está caliente, pero no funciona si la alimentación eléctrica no está conectada.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

7. PLACA - CONSEJOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Utensilios de cocina

Los resultados de la cocción dependen del material de los utensilios de cocina



La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.



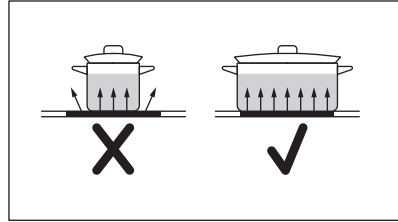
No use utensilios de cocina en la cocina de cerámica con bases con bordes o crestas pronunciadas, por ejemplo, sartenes de hierro fundido. Estos podrían rayar o dañar la superficie de la placa permanentemente.



Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

Para ahorrar energía y asegurar el buen funcionamiento de la placa de cocción, la base de la batería de cocina debe tener un

diámetro mínimo adecuado (al menos el mismo que el diámetro de la zona).



7.2 Guía de cocción simplificada



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
- 1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		

8. PLACA - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

8.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** use una mezcla de levadura química y zumo de limón o vinagre.

9. HORNO - USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Conexión y desconexión del horno

1. Gire el mando de funciones del horno para seleccionar una función concreta.
2. Gire el mando del termostato para seleccionar la temperatura.

La luz se enciende cuando el horno está funcionando.












Para las funciones que no implican calentamiento no es necesario ajustar la temperatura.

3. Para apagar el horno, gire los mandos de las funciones del horno y la temperatura hasta la posición de apagado.

9.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

9.3 Funciones del horno

Símbolo	Funciones del horno	Aplicación
0	Posición de apagado	El horno está apagado.
	Bombilla del horno	Para encender la luz sin ninguna función de cocción.
	Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
	Cocción ventil	Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.
	Aire caliente	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla al mismo tiempo y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
	Turbo plus	Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de la clase de eficiencia energética y de la normativa EcoDesign (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se interrumpa y para garantizar que el horno funciona con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Puede consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético. Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo plus.
	Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
	Ajuste de pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
	Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.

10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ

10.1 Minutero

Utilícelo para programar una cuenta atrás.



Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

1. Programe una función del horno y la temperatura.

2. Gire el mando del temporizador al máximo y después gírelo hasta el periodo de tiempo necesario.

Después de que haya pasado el periodo de tiempo, suena una señal acústica.

11. HORNO - USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

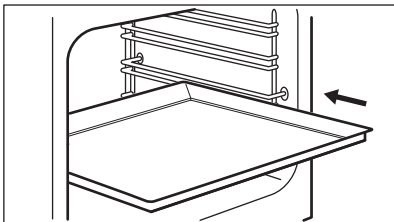
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Inserción de los accesorios

Bandeja:



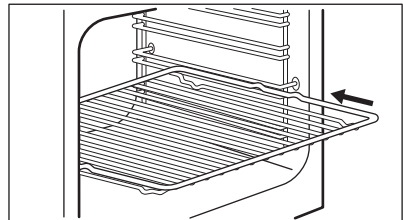
No empuje la bandeja o la bandeja honda hasta el fondo de la pared posterior del horno. Se impediría la circulación de calor alrededor de la bandeja. Los alimentos podrían quemarse, especialmente en la parte trasera de la bandeja.



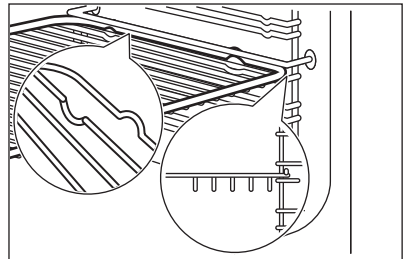
Introduzca la bandeja o la bandeja honda entre las barras guía del carril de apoyo.

Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

Parrilla:



Ponga el estante entre las barras guía del carril de apoyo.



12. HORNO - CONSEJOS Y PAUTAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.



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

12.1 Información general

El aparato tiene cuatro posiciones de parrilla. Estos niveles se ordenan contándolos de abajo a arriba desde la solera del aparato.

El aparato está dotado con un sistema especial que hace circular el aire y recicla constantemente el vapor. Gracias a este sistema puede cocinar con un entorno de vapor y mantener los alimentos blandos en su interior y crujientes en su exterior. Ello reduce al mínimo el tiempo de cocción y el consumo de energía.

La humedad puede llegar a condensarse en el aparato o en los paneles de cristal. Es normal. Manténgase alejado del aparato siempre que abra la puerta mientras está en funcionamiento. Si desea reducir la condensación, ponga en funcionamiento el aparato 10 minutos antes de cocinar.

Limpie la humedad después de cada uso del aparato.

No coloque objetos directamente sobre la solera del aparato ni cubra los componentes con papel de aluminio cuando cocine. De lo contrario puede que se alteren los resultados de la cocción y se dañe el esmalte.

12.2 Horneado

Para la primera cocción, utilice la temperatura más baja.

El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10-15 minutos cuando se hornea repostería en más de una posición.

Los pasteles y las pastas que se hornean a niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar el ajuste de temperatura si el tueste no es uniforme. Las diferencias se compensarán durante el horneado.

Las bandejas pueden torcerse en el horno durante el horneado. Las distorsiones desaparecen cuando las bandejas se enfrían de nuevo.

12.3 Repostería

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

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, deje un nivel libre entre ambas.

12.4 Carnes y pescados

Utilice una bandeja honda con los alimentos muy grasos para evitar que el horno quede manchado de forma permanente.

Antes de trincar la carne, déjela reposar unos 15 minutos, como mínimo, para que retenga los jugos.

Para evitar que se forme mucho humo en el horno, vierta un poco de agua en la bandeja honda. Para evitar la condensación de humos, añada agua después de cada vez que se seque.

12.5 Tiempos de cocción

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

Inicialmente, supervise el rendimiento cuando cocine. Busque los ajustes óptimos (de calor, tiempo de cocción, etc.) para sus recipientes, recetas y cantidades cuando utilice este horno.

12.6 Cocción convencional

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel plano ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	bandeja
Bizcocho de levadura con manzanas	2000	170 - 190	40 - 50	3	bandeja
Pastel Drip Cake	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	bandeja
Pollo, entero	1350	200 - 220	60 - 70	2	parrilla
				1	bandeja
Pollo, medio	1300	190 - 210	35 + 30	3	parrilla
				1	bandeja
Chuleta de cerdo asado	600	190 - 210	30 - 35	3	parrilla
				1	bandeja
Torta ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bandeja
Bizcocho de levadura relleno ¹⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	170 - 190	60 - 70	2	bandeja
Flan suizo de manzana ¹⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	bandeja
Pastel de Navidad ¹⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ³⁾	2	bandeja
Pan artesano ⁴⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 bandejas ligeras (longitud: 20 cm)
Bizcocho rumano ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en el mismo nivel
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en el mismo nivel
Panecillos de levadura ¹⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	bandeja
Merengue	400	100 - 120	40 - 50	2	bandeja
Tarta dulce ¹⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	bandeja

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Tarta de mantequilla ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el pastel en el horno durante 7 minutos.

3) Después de apagar el aparato, deje el pastel en el horno durante 10 minutos.

4) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 10 minutos.

12.7 Cocción ventilada

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel plano ¹⁾	1000	150	30	2	bandeja
Bizcocho de levadura con manzanas	2000	170 - 180	40 - 50	3	bandeja
Pastel Drip Cake	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	bandeja
Pollo, entero	1400	180	55	2	parrilla
				1	bandeja
Asado de cerdo	800	170 - 180	45 - 50	2	parrilla
				1	bandeja
Bizcocho de levadura relleno	1200	150 - 160	20 - 30	2	bandeja
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Flan suizo de manzana ¹⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	bandeja
Pastel de Navidad ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	bandeja
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan artesano ³⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Bizcocho rumano ¹⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en el mismo nivel

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en el mismo nivel
Panecillos de levadura ¹⁾	800	190	15	3	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	bandeja
Merengue	400	110 - 120	30 - 40	2	bandeja
Crumble de frutas	1500	160 - 170	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el pastel en el horno durante 7 minutos.

3) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 10 minutos.

12.8 Aire caliente

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel plano ¹⁾	1000	155	35	2	bandeja
Pastel plano ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	bandeja
Bizcocho de levadura con manzanas ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	bandeja
Pastel Drip Cake	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	bandeja
Pollo, entero	1400	200	50	2	parrilla
				1	bandeja
Chuleta de cerdo asado	600	180 - 200	30 - 40	2	parrilla
				1	bandeja
Torta ¹⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	bandeja
Bizcocho de levadura relleno	1200	160 - 170	20 - 30	3	bandeja
Tarta de queso	2600	150 - 170	60 - 70	2	bandeja
Flan suizo de manzana ¹⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	bandeja
Tarta de Navidad ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ³⁾	3	bandeja

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan artesano ⁴⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	bandeja
Bizcocho rumano ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en el mismo nivel
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en el mismo nivel
Panecillos de levadura ¹⁾	800	190	15	3	bandeja
Panecillos de levadura ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	bandeja
Brazo de gitano ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	bandeja
Merengue	400	100 - 120	50 - 60	2	bandeja
Merengue	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	bandeja
Tarta dulce ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	bandeja
Biscocho ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	bandeja
Tarta de mantequilla ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	bandeja

1) Precaliente el horno 10 minutos.

2) Después de apagar el aparato, deje el pastel en el horno durante 7 minutos.

3) Después de apagar el aparato, deje el pastel en el horno durante 10 minutos.

4) Ajuste la temperatura a 230 °C y precaliente el horno durante 10 minutos.

12.9 Turbo plus

Comida	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pan y pizza				
Bollos	190	25 - 30	2	bandeja o bandeja honda
Panecillos	200	40 - 45	2	bandeja o bandeja honda
Pizza congelada 350 g	190	25 - 35	2	parrilla

Comida	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel en bandeja de horno				
Brazo de gitano	180	20 - 30	2	bandeja o bandeja honda
Brownie	180	35 - 45	2	bandeja o bandeja honda
Pastel en molde				
Suflé	210	35 - 45	2	seis ramekines cerámicos sobre parrilla
Base de masa brisé	180	25 - 35	2	molde de base sobre parrilla
Bizcocho	150	35 - 45	2	molde para tarta en parrilla
Pescado				
Pescado pochado 300 g	180	25 - 35	2	bandeja o bandeja honda
Pescado entero 200 g	180	25 - 35	2	bandeja o bandeja honda
Filete de pescado 300 g	180	30 - 40	2	molde para pizza sobre parrilla
Carne				
Carne pochada 250 g	200	35 - 45	2	bandeja o bandeja honda
Brochetas de carne 500 g	200	30 - 40	2	bandeja o bandeja honda
Horneados pequeños				
Galletas	170	25 - 35	2	bandeja o bandeja honda
Mostachones de almendra	170	40 - 50	2	bandeja o bandeja honda
Muffins	180	30 - 40	2	bandeja o bandeja honda
Crujientes salados	160	25 - 35	2	bandeja o bandeja honda
Galletas de masa quebrada	140	25 - 35	2	bandeja o bandeja honda
Tartaletas	170	20 - 30	2	bandeja o bandeja honda
Vegetariana				
Verduras en papillote 400 g	200	20 - 30	2	bandeja o bandeja honda
Tortilla	200	30 - 40	2	molde para pizza sobre parrilla
Verduras en bandeja 700 g	190	25 - 35	2	bandeja o bandeja honda

12.10 Grill turbo

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pollo, medio	1200	200	25 + 25	2	parrilla
				1	bandeja
Chuleta de cerdo asado	500	230	20 + 20	2	parrilla
				1	bandeja

12.11 Función Pizza

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	bandeja
Pollo entero	1400	165 - 175	55 - 65	2	bandeja
Pollo, medio	1350	165 - 175	30 + 35	3	bandeja
Quiche Lorraine 1)	1000	210 - 220	20 - 30	2	bandeja

1) Precaliente el horno durante 10 - 15 minutos.

12.12 Información para institutos de pruebas

Comida	Función	Temperatura (°C)	Accesorios	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Pastelillos (16 unidades por bandeja)	Cocción convencional	160	bandeja	3	20 - 30
Pastelillos (16 unidades por bandeja)	Aire caliente	160	bandeja	1 + 3	30 - 40
Pastel de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Cocción convencional	190	parrilla	1	65 - 75
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	180	parrilla	2	20 - 30
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	170	parrilla	1 + 3	30 - 40
Mantecados / masa quebrada	Cocción convencional	140	bandeja	3	15 - 30
Mantecados / masa quebrada	Aire caliente	140	bandeja	1 + 3	15 - 30
Tostada 1)	Grill turbo	230	parrilla	3	3 - 5

Comida	Función	Temperatura (°C)	Accesorios	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Hamburguesa de carne de res ²⁾	Grill turbo	250	parrilla o bandeja honda	3	15 - 20 primer lado, 10 -15 segundo lado

1) Precaliente el horno 5 minutos.

2) Precaliente el horno 10 minutos.

13. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Notas sobre la limpieza

Limpe la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y detergente suave.

Limpe las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Limpe el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de comida pueden provocar un incendio. El riesgo es mayor para la bandeja de grill.

Limpe todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Utilice un paño suave humedecido en agua templada y un detergente. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Elimine las manchas resistentes con un limpiador especial para hornos.

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

13.2 Hornos de acero inoxidable o aluminio

Limpe la puerta del horno únicamente con una esponja o un paño húmedos. Séquela con un paño suave.

No utilice productos abrasivos, ácidos ni estropajos de acero, ya que pueden dañar la superficie del horno. Limpe el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

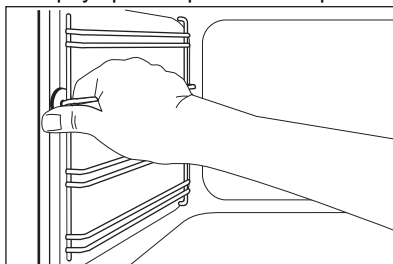
13.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

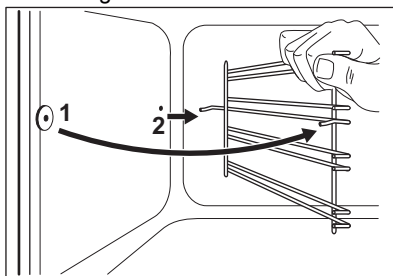
⚠ PRECAUCIÓN!

Tenga precaución al retirar los carriles de apoyo.

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



2. Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extraígallo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

13.4 Retirada e instalación de los paneles de cristal del horno

Puede retirar los paneles internos de cristal para limpiar. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

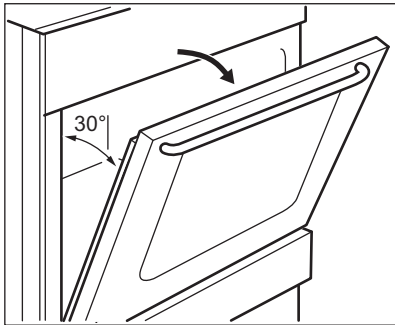
⚠ ADVERTENCIA!

Deje la puerta del horno ligeramente abierta durante el proceso de limpieza. Si se abre completamente puede cerrarse de forma accidental y provocar posibles daños.

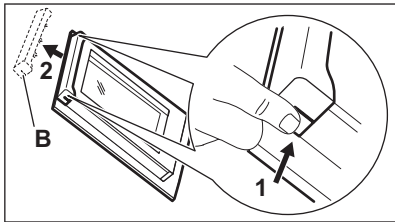
⚠ ADVERTENCIA!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

1. Abra la puerta hasta un ángulo de aproximadamente 30°. La puerta se mantiene abierta si se abre ligeramente.



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



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

⚠ ADVERTENCIA!

Cuando extraiga los paneles de cristal, la puerta del horno intentará cerrarse.

4. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y tire de ellos.
5. Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado.

Una vez finalizada la limpieza, coloque los paneles de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

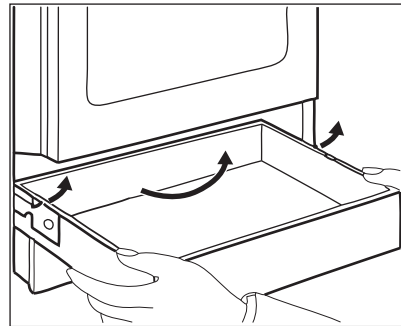
13.5 Desmontaje del cajón

⚠ ADVERTENCIA!

No guarde en el cajón elementos inflamables (como material de limpieza, bolsas de plástico, guantes de horno, papel, aerosoles de limpieza, etc.). Cuando use el horno, el cajón se puede calentar. ¡Peligro de incendio!

El cajón situado debajo del horno se puede extraer para facilitar la limpieza.

1. Tire del cajón hasta el tope.



2. Levante el cajón lentamente.
3. Extraiga completamente el cajón. Para instalar el cajón, realice los pasos anteriores en orden inverso.

13.6 Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

La bombilla trasera

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

14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

14.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
La placa no se enciende o no funciona.	Ha saltado el fusible.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
El horno no se calienta.	El horno está desactivado.	Active el horno.
	No se han realizado los ajustes necesarios.	Asegúrese de que los ajustes sean los correctos.
La bombilla no funciona.	La bombilla es defectuosa.	Cambie la bombilla.
Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno.	Ha dejado el plato en el horno demasiado tiempo.	No deje los platos en el horno más de 15 o 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción.
Los platos se cocinan demasiado rápido o tardan en exceso en cocinarse.	La temperatura es demasiado alta o demasiado baja.	Ajuste la temperatura si fuera necesario. Siga los consejos del manual del usuario.

14.2 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):
Número de producto (PNC)
Número de serie (S.N.)

15. EFICACIA ENERGÉTICA

15.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign para placas de cocción

Identificación del modelo	LKR540066X LKR540066W
Tipo de placa	Placa dentro de cocina independiente
Número de zonas de cocción	4
Tecnología de calentamiento	Calentador radiante
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte trasera izquierda 14.0 cm Parte trasera derecha 18.0 cm Parte delantera derecha 14.0 cm Delantera izquierda 18.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte trasera izquierda 181.8 Wh/kg Parte trasera derecha 182.1 Wh/kg Parte delantera derecha 181.8 Wh/kg Parte delantera izquierda 182.1 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)	182.0 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos: encimeras eléctricas - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento.

15.2 Placa de cocción - Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Antes de activar la zona de cocción, coloque los recipientes encima.

- El fondo del utensilio que va a utilizar debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina más pequeños en las zonas de cocción más pequeñas.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

15.3 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa de la UE sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE para hornos

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	LKR540066X 943005704 LKR540066W 943005705	
Índice de eficiencia energética	94.9	
Clase de eficiencia energética	A	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.84 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.75 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	57 l	
Tipo de horno	Horno dentro de cocina independiente	
Masa	LKR540066X	42.0 kg
	LKR540066W	40.0 kg

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

15.4 Horno - Ahorro de energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

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

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.



Turbo plus

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para más información, consulte el capítulo "Aparato - Uso diario", funciones del aparato.

15.5 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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







electrolux.com

867375586-A-202024



CE