

**LKR620066W**

**LKR620066X**

**CA** Manual d'usuari | **Cuina**

**2**

**ES** Manual de instrucciones | **Cocina**

**28**



**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](http://www.electrolux.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	28
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	31
3. INSTALACIÓN.....	34
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	36
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	37
6. PLACA - USO DIARIO.....	37
7. PLACA - CONSEJOS.....	38
8. PLACA - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	39
9. HORNO - USO DIARIO .....	40
10. HORNO - FUNCIONES DE RELOJ.....	41
11. HORNO - USO DE LOS ACCESORIOS.....	41
12. HORNO - CONSEJOS Y PAUTAS.....	42
13. HORNO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	48
14. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	50
15. EFICACIA ENERGÉTICA.....	51
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	53

## 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.

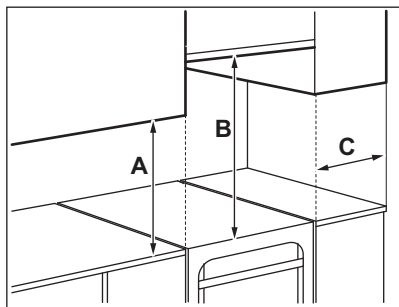
### 3.1 Ubicación del aparato



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

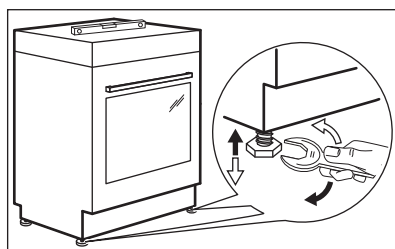
Dimensiones	mm
A	400
B	650
C	150

### 3.2 Datos técnicos

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

Dimensiones	mm
Altura	858
Ancho	600
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.

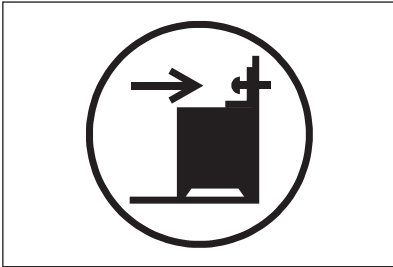




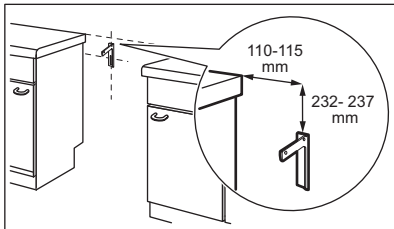
Asegúrese de que la superficie detrás del aparato es lisa.

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 a 232 - 237 mm de distancia desde la superficie superior del aparato y a 110 - 115 mm del lateral del aparato hasta el orificio circular de la abrazadera. Atornillela en el material sólido o utilice un refuerzo adecuado (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!

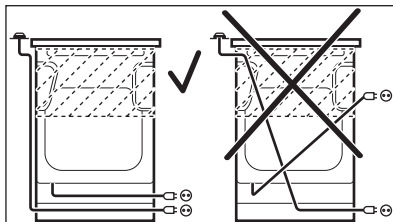
Antes de conectar el cable de alimentación al borne, mida la tensión entre las fases de la red doméstica. A continuación, consulte la etiqueta de conexión de la parte posterior del aparato para utilizar la disposición eléctrica correcta. Este orden de pasos evita errores de instalación y daños en los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

### Tipos de cables adecuados para las distintas fases:

Fase	Dimensiones mín. del cable
1	3x6,0 mm <sup>2</sup>
3 con neutro	5x1,5 mm <sup>2</sup>

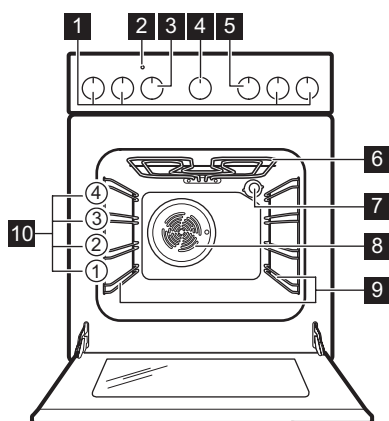
### **⚠ ADVERTENCIA!**

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



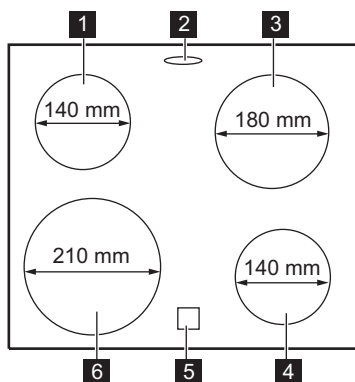
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 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



- 2** Salida de vapor: el número y la posición dependen del modelo
- 3** Zona de cocción de 1700 W
- 4** Zona de cocción de 1200 W
- 5** Indicador de calor residual
- 6** Zona de cocción de 2300 W

- 1** Zona de cocción de 1200 W

### 4.3 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja de hornear**  
Para bizcochos y galletas.
- **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.

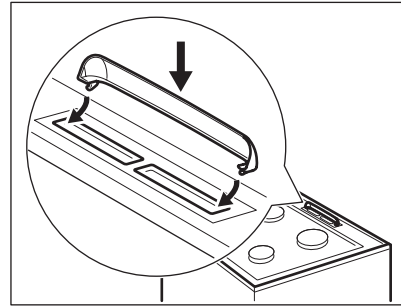
1. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
2. Deje funcionar el horno 1 hora.
3. Ajuste la función . Ajuste la temperatura máxima. La temperatura máxima para esta función es de 210 °C.

4. Deje funcionar el horno 15 minutos.

5. 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.

### 5.3 Instalación de la tapa de salida del vapor

1. Coloque los ganchos de la tapa bajo el borde frontal de los orificios de salida del vapor.
2. Empuje hacia abajo el borde trasero para fijar la tapa.



## 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. Se enciende el indicador de control de la placa de cocción.

Para terminar el proceso de cocción, gire el mando hasta la posición de apagado.

Si todas las zonas de cocción están apagadas, el indicador de control de la placa se apaga.

### 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.

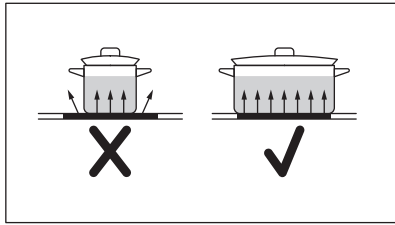


No use utensilios de cocina en la cocina de cerámica con bases con bordes o crestas pronunciadas, por ejemplo, sartenes de hierro fundido. Estos podrían rayar o dañar la superficie de la placa permanentemente.



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 - 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	Función del horno	Aplicación
	Posición de apagado	El horno está apagado.
	Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
	Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan. La temperatura máxima para esta función es de 210°C.

Símbolo	Función del horno	Aplicación
	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.
	Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados. Para usar esta función, el mando de la temperatura debe estar en la posición de apagado.
	Turbo plus	Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que 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. Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Para ver las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Turbo plus.

## 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!

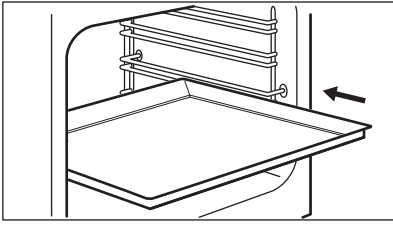
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Inserción de los accesorios

**Bandeja:**

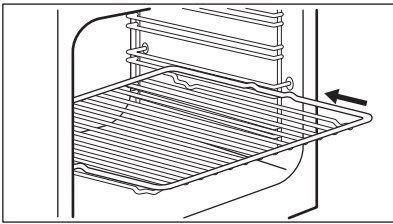


No empuje la bandeja o la bandeja honda hasta el fondo de la pared posterior del horno. Se impediría la circulación de calor alrededor de la bandeja. Los alimentos podrían quemarse, especialmente en la parte trasera de la bandeja.

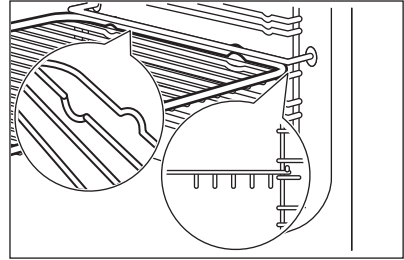


Introduzca la bandeja o la bandeja honda entre las barras guía del carril de apoyo. Asegúrese de que no toca la pared posterior del horno.

**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

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

### 12.6 Cocción convencional

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.

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Bizcocho plano <b>1)</b>	1000	160 - 170	30 - 35	2	bandeja
Tarta de manzana	2000	170 - 190	40 - 50	3	bandeja
Bandeja recogegotas, bizcocho	1500	160 - 170	45 - 55 <b>2)</b>	2	bandeja
Pollo entero	1350	200 - 220	60 - 70	2	parrilla
				1	bandeja
Pollo, medio	1300	190 - 210	35 + 30	3	parrilla
				1	bandeja
Pan <b>3)</b>	800	230 - 250	10 - 15	2	bandeja
Bizcocho de levadura relleno <b>4)</b>	1200	170 - 180	25 - 35	2	bandeja
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	170 - 190	60 - 70	2	bandeja
Flan suizo de manzana <b>4)</b>	1900	200 - 220	30 - 40	1	bandeja

Alimento	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel de Navidad <b>4)</b>	2400	170 - 180	55 - 65 <b>5)</b>	2	bandeja
Quiche Lorraine <b>4)</b>	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan de pueblo <b>6)</b>	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 bandejas ligeras (longitud: 20 cm)
Bizcocho rumano <b>1)</b>	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en la misma posición de parrilla
Panecillos de levadura <b>4)</b>	800	200 - 210	10 - 15	2	bandeja
Brazo de gitano <b>1)</b>	500	150 - 170	15 - 20	1	bandeja
Merengue	400	100 - 120	40 - 50	2	bandeja
Tarta de azúcar <b>4)</b>	1500	180 - 190	25 - 35	3	bandeja
Tarta de mantequilla <b>1)</b>	600	180 - 200	20 - 25	2	bandeja

**1)** Precaliente el horno durante 10 minutos.

**2)** Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 7 minutos.

**3)** Precaliente el horno durante 20 minutos.

**4)** Precaliente el horno durante 10 - 15 minutos.

**5)** Después de apagar el aparato, deje el bizcocho en el horno unos 10 minutos.

**6)** Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 18 minutos.

## 12.7 Cocción ventil

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pastel plano <b>1)</b>	1000	150	30	2	bandeja
Pastel plano <b>1)</b>	1000 + 1000	155	40	1 + 3	bandeja
Bizcocho de levadura con manzanas	2000	170 - 180	40 - 50	3	bandeja
Pastel Drip Cake	1200	150 - 160	30 - 35 <b>2)</b>	2	bandeja

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Pollo, entero	1400	180	55	2	parrilla
				1	bandeja
Bizcocho de levadura relleno	1200	150 - 160	20 - 30	2	bandeja
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	bandeja
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	bandeja
Tarta de queso	2600	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Flan suizo de manzana <sup>3)</sup>	1900	180 - 200	30 - 40	2	bandeja
Pastel de Navidad <sup>3)</sup>	2400	150 - 160	35 - 40 <sup>2)</sup>	2	bandeja
Quiche Lorraine <sup>3)</sup>	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 bandeja redonda (diámetro: 26 cm)
Pan artesano <sup>4)</sup>	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	bandeja
Bizcocho rumano <sup>3)</sup>	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en el mismo nivel
Bizcocho rumano - tradicional	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 bandejas ligeras (longitud: 25 cm) en el mismo nivel
Panecillos de levadura <sup>1)</sup>	800	190	15	3	bandeja
Panecillos de levadura <sup>5)</sup>	800 + 800	190	15	1 + 3	bandeja
Brazo de gitano <sup>1)</sup>	500	150 - 160	15 - 20	3	bandeja
Merengue	400	110 - 120	30 - 40	2	bandeja
Merengue	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	bandeja
Crumble de frutas	1500	160 - 170	25 - 35	3	bandeja
Bizcocho <sup>1)</sup>	600	150 - 160	25 - 35	2	bandeja

Comida	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
Tarta de mantequilla <sup>1)</sup>	600 + 600	160 - 170	25 - 35	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) Precaliente el horno 10 - 15 minutos.

4) Ajuste la temperatura a 250 °C y precaliente el horno durante 10 - 20 minutos.

5) Precaliente el horno 15 minutos.

## 12.8 Turbo plus

Comida	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
<b>Pan y pizza</b>				
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
<b>Pastel en bandeja de horno</b>				
Brazo de gitano	180	20 - 30	2	bandeja o bandeja honda
Brownie	180	35 - 45	2	bandeja o bandeja honda
<b>Pastel en molde</b>				
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
<b>Pescado</b>				
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
<b>Carne</b>				
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
<b>Horneados pequeños</b>				
Galletas	170	25 - 35	2	bandeja o bandeja honda
Mostachones de almendra	170	40 - 50	2	bandeja o bandeja honda

Comida	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Posición de la parrilla	Accesorios
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
<b>Vegetariana</b>				
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

## 12.9 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)	Cocción ventil	150	bandeja	3	20 - 30
Pastel de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Cocción convencional	190	parrilla	1	65 - 75
Pastel de manzana (2 moldes, Ø 20 cm, decalados en diagonal)	Cocción ventil	180	parrilla	2	70 - 80
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	180	parrilla	2	20 - 30
Bizcocho sin grasa	Cocción ventil	160	parrilla	2	25 - 35
Mantecados / masa quebrada	Cocción convencional	140	bandeja	3	15 - 30
Mantecados / masa quebrada	Cocción ventil	140	bandeja	3	20 - 30
Tostada <sup>1)</sup>	Grill	máx.	parrilla	2	2 - 5

Comida	Función	Temperatura (°C)	Accesorios	Posición de la parrilla	Tiempo (min)
Hamburguesa de carne de res <sup>2)</sup>	Grill	máx.	parrilla	3	15 - 20 primer lado, 15 - 20 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

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

Limpie las superficies metálicas con un producto no agresivo específico.

Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de comida pueden provocar un incendio.

Limpie 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

Limpie 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. Limpie el panel de mandos del horno teniendo en cuenta las mismas precauciones.

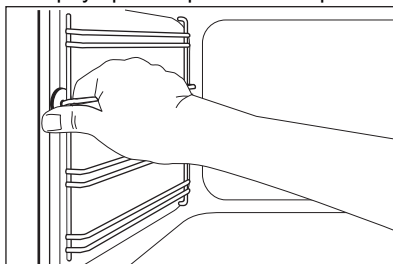
### 13.3 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

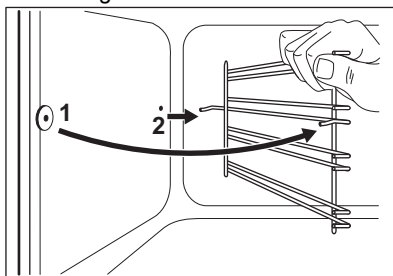
### ⚠ PRECAUCIÓN!

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 extraígalo.



Instale los accesorios retirados siguiendo el orden inverso.

## 13.4 Limpieza de la puerta del horno

La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo.

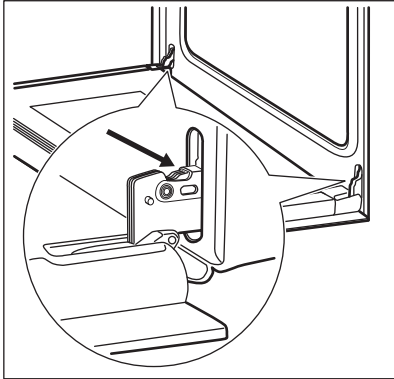


La puerta del horno podría cerrarse si intenta retirar el panel de cristal interior antes de quitar la puerta del horno.

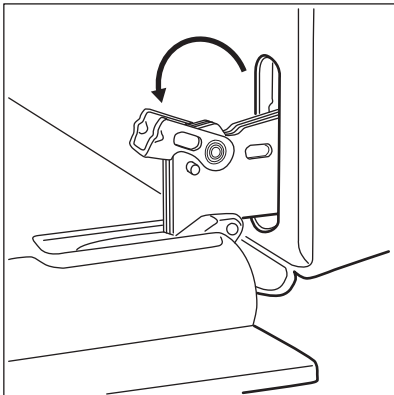
### ⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin el panel de cristal interior.

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

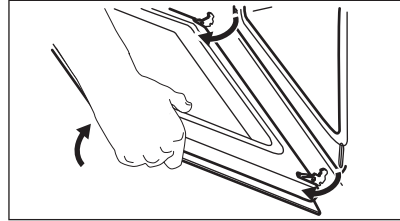


2. Levante y gire completamente las palancas de ambas bisagras.

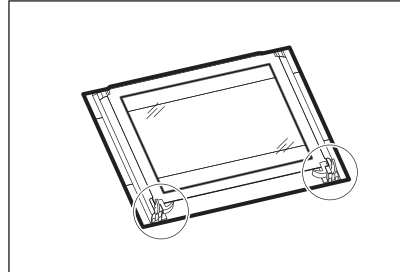


3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de

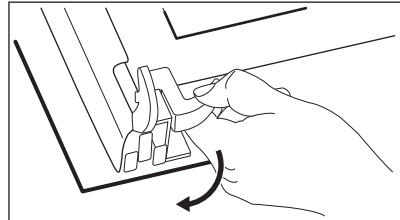
camino). A continuación, levante la puerta y tire hacia adelante para desensamblarla de su sitio.



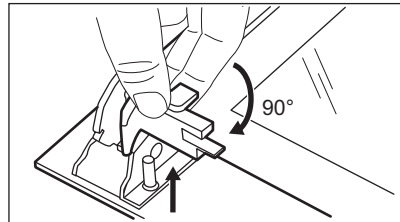
4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.



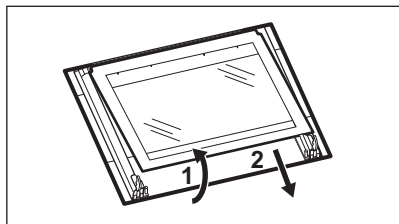
5. Suelte el sistema de bloqueo para retirar el panel interior de cristal.



6. Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extráigalos de sus puntos de sujeción.



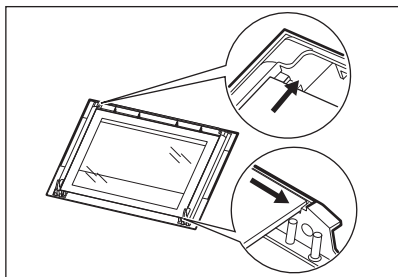
7. Levante primero con cuidado y después retire el panel de cristal.



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

Una vez finalizada la limpieza, coloque el panel de cristal y la puerta del horno. Lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.

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



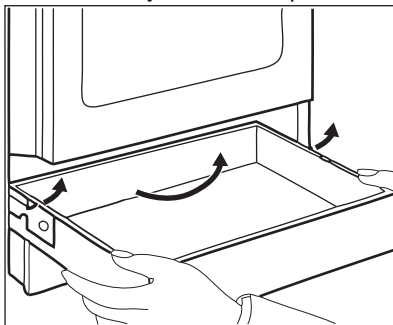
### 13.5 Desmontaje del cajón

#### ⚠ 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 termorresistente 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	LKR620066W LKR620066X
---------------------------	--------------------------

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	21.0 cm	
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte trasera izquierda	188.3 Wh/kg	
	Parte trasera derecha	182.1 Wh/kg	
	Parte delantera derecha	188.3 Wh/kg	
	Parte delantera izquierda	180.8 Wh/kg	
Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)	184.9 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	LKR620066W 943005697 LKR620066X 943005698
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	LKR620066W	41.0 kg
	LKR620066X	41.0 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**

867375550-A-162024



**CE**