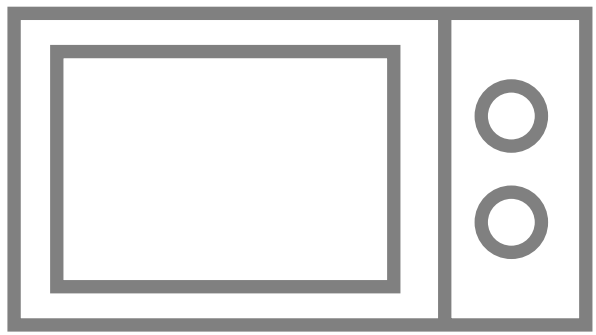
KEK442910M

EN	**User Manual** Oven	**2**
IT	**Istruzioni Per L'uso** Forno	**26**
PT	**Manual de instruções** Forno	**51**
ES	**Manual de instrucciones** Horno	**77**

USER MANUAL



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 6
4. CONTROL PANEL 8
5. BEFORE FIRS USE 8
6. DAILY USE 9
7. USING THE ACCESORIES 15
8. HINTS AND TIPS 16
9. CARE AND CLEANING 19
10. TROUBLESHOOTING 22
11. INSTALLATION 22
12. ENERGY EFFICIENCY 24
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS 25

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. we have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com



Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. model, PNC, Serial Number.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

1.2 General Safety

- Only a qualied person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualied persons in order to avoid a hazard.
- To remove the shelf supports rst pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING**
Only a qualied person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

2.2 Electrical connection

⚠ **WARNING**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualied electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

2.3 Use

⚠ **WARNING**
Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Use this appliance in a household only.
- Do not change the specication of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open ames tocome in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put ammable products or items that are wet with ammable products in, near or on the appliance.

⚠ **WARNING**
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.

2.4 Care and cleaning

⚠ **WARNING**
Risk of injury, re, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.

- Remaining fat or food in the appliance can cause re.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING
Risk of electrical shock.

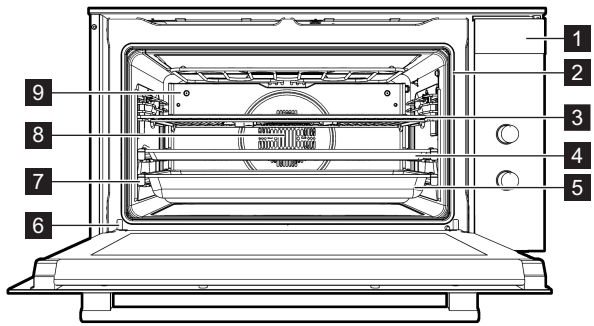
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specications.

2.6 Disposal

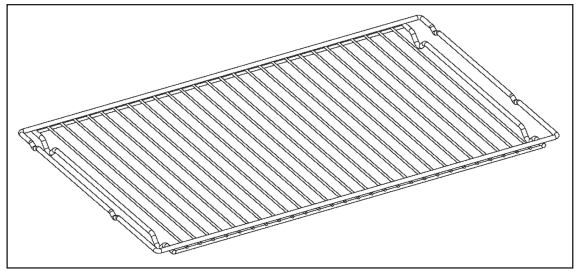
WARNING
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance

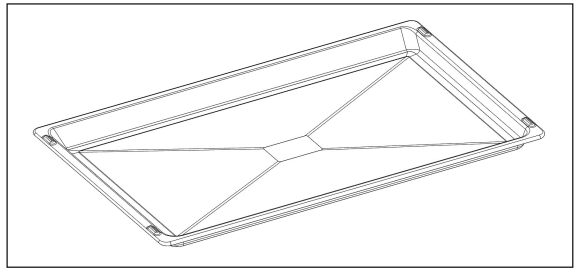
3. PRODUCT DESCRIPTION



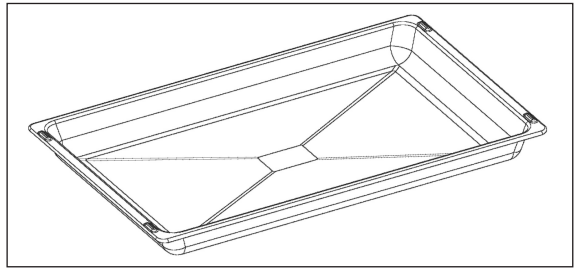
1 Control panel
2 Socket for Core Temperature Sensor
3 Wire shelf
4 Enamel baking tray
5 Enamel roasting tray
6 Oven door
7 Self levels
8 Hot air fan
9 Fold down grill (Top heat/Grill)



Wire shelf
For cookware, cake tins, roaststst



Baking tray
For cakes and biscuits

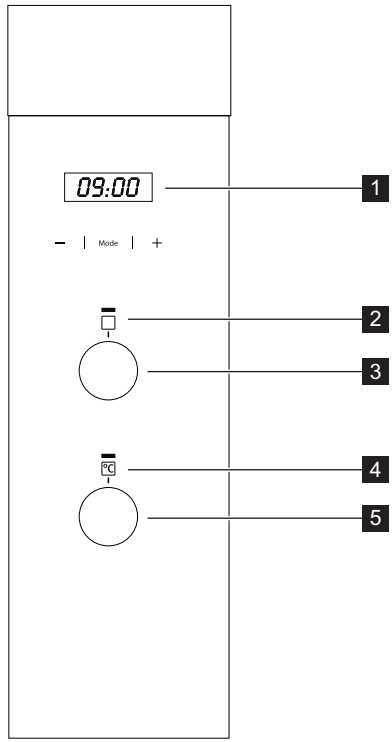


Grill- /Roasting pan
To take and roast or as a pan to collect fat

3.2 Other Accesories (depending on the model)

- **Pizza stone**
  To cook pizzas in a traditional way.
- **Core temperature sensor**
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**
  For shelves and trays.
- **Inner grid**
  To use together with the roasting pan.

4. CONTROL PANEL



1 Electronic timer
2 Function indicator
3 Function selector
4 Temperature indicator
5 Temperature selector

5. BEFORE FIRST USE

There may be traces of grease and other substances in the oven as a result of its manufacturing process. These should be removed by means of the following procedure:

- Remove all of the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
- Turn the oven to setting , or else place it on the defect settingt , at 200°C, for 1 hour. Consult the Quick Start Guide accompanying this manual on how to do this.
- Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odours remain inside it.
- Once cold, clean the oven and accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

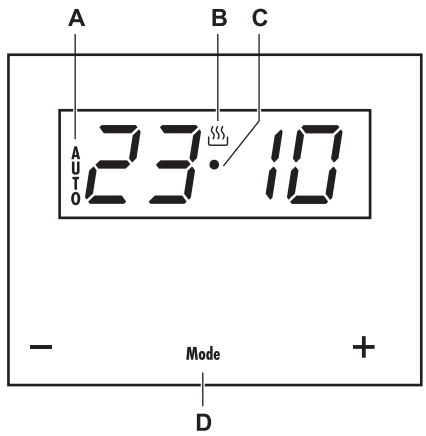
6. DAILY USE

CAUTION
The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip.

The touch control sensitivity continuously adapts to ambient conditions. Make sure the glass surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the glass, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

6.1 Setting the time on the Electronic Clock



When the oven is connected to the power network, AUTO (A) and the figures on the timer will flash. Set the current time of day as follows:

1 Press in the − and + buttons simultaneously till you hear a beep. A point (C) between the figures of the timer will start flashing.
2 Set the correct time of day using the − and + buttons. You will hear a beep confirming the time selected. The heat symbol (B) stays lit.

IMPORTANT
The time can be changed whenever you like; follow the instructions above to do so.

6.2 Manual Operation

The oven is ready to be used when the clock has been set. Select a cooking function and a temperature.

When you begin cooking, temperature indicator lights up to indicate that the oven is heating the contents; the indicator goes out when the selected temperature is reached.

Set the controls to 0 to turn the oven off.

6.3 Oven Functions

Oven function		Application
0	Off position	Switch off oven
	Conventional	It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.
	Conventional with fan	Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.
	Grilling	It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.
	Fast Grilling	Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.
	Moist Fan Baking	The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. For general energy saving recommendations refer to «Energy Efficiency» chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.
	True fan cooking	The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time.
	Pizza Setting	To bake food on 1 shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature to 220°. In case of pizza stone (if included) preheat the oven during 22 min.
	Lower element	Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.
	Grill and Lower element	Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.
	Defrost	To defrost frozen food.

CAUTION
While using the Grilling or Fast Grilling the door must be kept closed.

NOTE
The pilot light remains on in any cooking function.

6.4 Functions of the Electronic Clock

The timer has different functions:

Clock timer

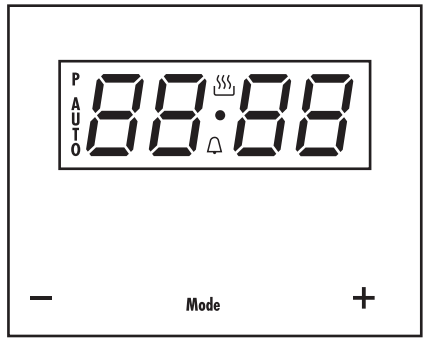
- This timer will give off an acoustic signal after the time period has expired. The oven does not have to be in use for this to happen.

Baking time

- When the baking time set has elapsed, the oven will switch off automatically.

End time

- When the end time set has elapsed, the oven will switch off automatically.



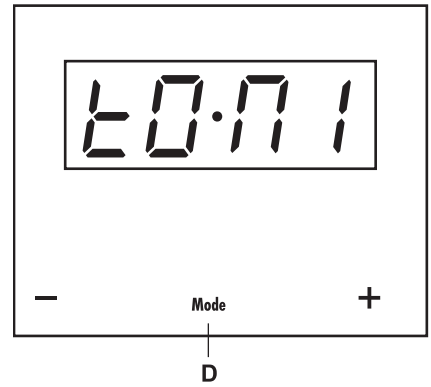
IMPORTANT

Baking time and end time

- When the end time set has elapsed, the oven will switch off automatically. The baking time set determines when the oven will be switched on. This function is used to automatically switch the oven on and off. The switch-on time of the oven is calculated by inputting an end time and the baking time required.

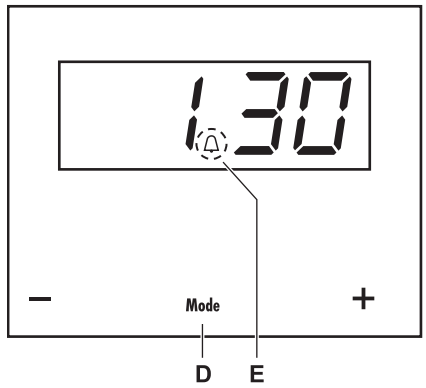
6.5 Changing the timer pitch

1 Simultaneously press the buttons − and + .
A point of light will flash between the figures on the timer.
2 Press the time button (D).
The indicator ton1 will appear on the timer screen.
3 Repeatedly pressing the − button will change the pitch of the clock timer.



6.6 Setting the time on a clock timer

1 Hold the time button (D) for a few moments till the timer symbol between the figures on the timer starts flashing.
2 Set the alarm time of the clock timer using the − and + buttons.
You will hear a beep and the display will show the current time.
The clock timer is programmed.
An acoustic signal will go off after the time set has elapsed and the timer symbol (E) will begin flashing.
3 Press any key to switch off the acoustic signal.
The timer symbol continues to flash.
4 Hold the time button in for a few moments to end the clock timer function.



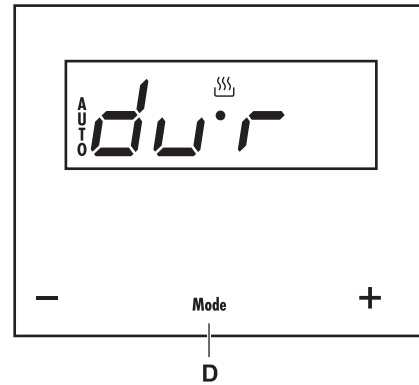
IMPORTANT

You can check the time remaining on the clock timer whenever you wish by holding the time button (D) in for a few moments till the clock symbol starts flashing. You can then change the time selected by pressing the − and + buttons. You will hear a beep confirming the change.

6.7 Setting a baking time

1 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep. If the time button (D) is then pressed again, the word time appears in the display.
2 Set the baking time using the − and + buttons.
You will hear a beep, the current time appears and the AUTO symbol stays lit. When the baking time has elapsed, the oven will switch off automatically.
3 Set a baking function and temperature.
After the baking time has elapsed, the oven is switched off and an acoustic signal goes off.
4 Press any key to switch off the acoustic signal.
The oven remains switched off and the AUTO symbol flashes.
5 Hold the time button (A) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the off position to switch the oven off.

You can check the baking time remaining whenever you wish by holding the time button (A) in for a few moments till the AUTO symbol starts flashing. You can then change the baking time by pressing − or + buttons. You will hear a beep confirming the change.

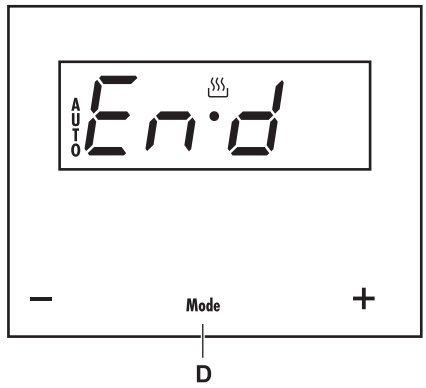


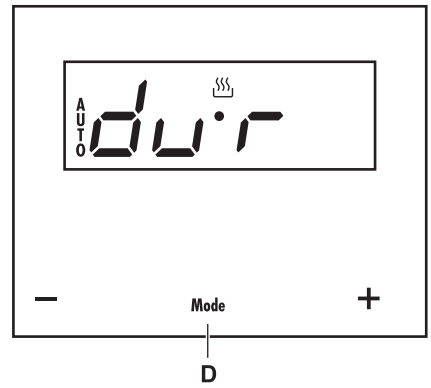
IMPORTANT

Hold the time button (D) in for a few moments to end the baking time function.

6.8 Setting an end time

1 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep.
2 Press the time button (D) again till the word End appears in the display.
3 Set the end time using the − and + buttons.
You will hear a beep, the current time appears and the AUTO symbol stays lit. When the end time is reached, the oven will switch off automatically.
4 Set a baking function and temperature.
If the end time is reached, the oven is switched off and an acoustic signal goes off.
5 Press any key to switch off the acoustic signal.
The oven remains switched off and the AUTO symbol flashes.
6 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the off position to switch the oven off.





IMPORTANT

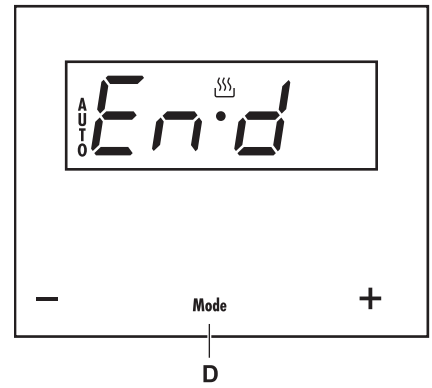
An end time can still be set while the oven is in use. Follow the instructions above to do so (in that case the oven function and temperature do not have to be reset).

You can check the end time of the baking process whenever you wish by holding the time button (A) in for a few moments. If you want to change the end time, you should cancel the function by simultaneously pressing the – and + buttons. Then set an end time again.

6.9 Setting baking time and end time

1 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep. If the time button (D) is then pressed again, the word time appears in the display.
2 Set the baking time using the – and + buttons.
3 Press the time button (D) again till the word End appears in the display.
4 Set the end time with the – and + buttons.
You will hear a beep, the current time appears and the AUTO symbol stays lit.
5 Set a baking function and temperature.
The oven remains switched off, with the AUTO symbol in the display. The oven has been programmed.

The oven starts when the baking process should begin and bakes for the baking time set. The AUTO symbol and the baking symbol are lit in the display.



PLEASE NOTE

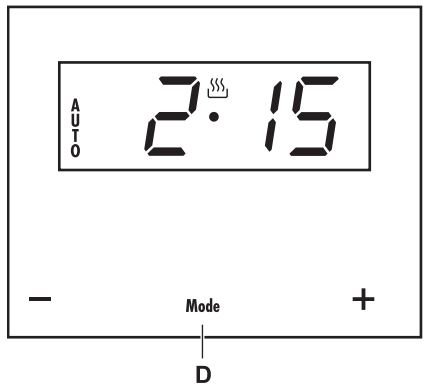
The time at which the baking process starts is the end time minus the baking time. For example: the end time is set to 5:00 PM and the baking time is 2 hours. In that case the oven will switch on at 3:00 PM!

The oven will be switched off and an acoustic signal will go off once the baking time programmed has elapsed.

6 Press any key to switch off the acoustic signal.
The oven remains switched off and the AUTO symbol flashes.
7 Hold the time button (D) in for a few moments till you hear a beep to end the function. Turn the oven function knob and temperature knob to the off position to switch the oven off.

You can check the baking process whenever you wish by holding the time button (D) in for a few moments.

If you wish to change the programming, you should cancel the function by simultaneously pressing the − and + buttons. Then set the baking time and an end time again.



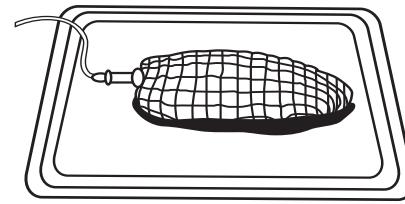
PLEASE NOTE

When the power is interrupted, the programming of the timer is deleted and the figures 00:00 appear in the display. Set the current time of day and programme the timer again.

6.10 Setting the Core temperature sensor

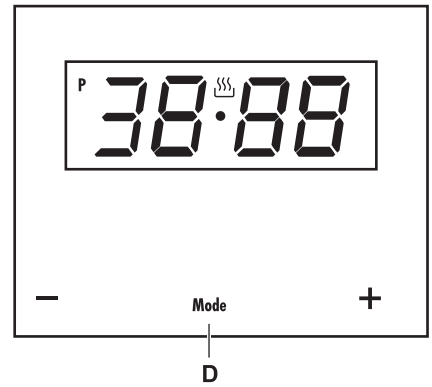
The Core temperature sensor measures the temperature in the meat to be roasted. The oven switches off automatically when the probe detects a preselected temperature.
Roasting with the Core temperature sensor provides an optimum roasting result regardless of the type of meat or fish to be roasted.

- Only use the original Core temperature sensor that comes with the oven.
- Insert the probe in the meat before starting roasting.
- Insert the probe in one side of the meat to be roasted, so that the point ends up in the middle of the meat.
- Insert the probe in the meat all the way to the handle.
- We recommend turning the meat halfway the process. Take this into account when inserting the probe.
- The point of the probe should not touch any bones or fat zones. Neither should it end up in a hollow zone, as may be the case for poultry.



6.11 Using the Core temperature sensor

1 Place the meat to be roasted with the Core temperature sensor in it in the oven.
2 Remove the cover from the connection point at the top right of the oven and insert the plug of the probe into the connection point.
3 As soon as the Core temperature sensor is connected to the oven you see the temperature measured by the probe on the left in the display and the temperature selected standard for the probe (80° C) on the right. The display alternately shows the current time of day and the temperature set and the temperature measured by the probe.



IMPORTANT

If the Core temperature sensor measures very low temperatures (for very cold products), the display shows 30°C. If the Core temperature sensor measures very high temperatures, the display shows 99°C.
An acoustic signal goes off if the probe is not connected properly.

4 Simultaneously press the buttons − and + .

5 Press the time button (D) twice.
6 Set the desired temperature for the inside of the meat using the − and + buttons (see the table). Hold the buttons in for a few moments the first time. Then quickly press them repeatedly.
7 Set a baking function and roasting temperature. When the probe senses the temperature you selected in the meat to be roasted, the oven switches off and you will hear an acoustic signal.
8 Press any key to switch off the acoustic signal.
9 Set the operating buttons of the oven to the off position and remove the Core temperature sensor.
10 The perfectly roasted meat can now be served.

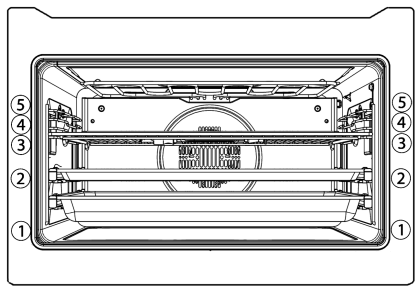
PLEASE NOTE

When roasting with the Core temperature sensor you access the programming functions of the timer such as the clock timer, by holding the time button in for a few moments. The temperatures of the probe are always displayed on the timer screen.The clock timer is set when the timer symbol lights up.

Roast	Probe temperature	Remarks
Roast beef	35 - 40° C	Rare
Roast beef	45 - 50° C	Medium
Roast beef	55 - 60° C	Well-done
Leg of lamb	65 - 70° C	
Shank	80 - 85° C	
Loin (section)	65 - 70° C	
Ham	80 - 85° C	
Chicken	75 - 80° C	
Roast turkey	80 - 85° C	

7. USING THE ACCESORIES

7.1 Wire-Shelf and trays



Your oven will come supplied with the following oven furniture:

The numbers 1 – 5, indicate the different shelf positions that you can utilise within the oven.

You should use the shelf position(s) that you find are best suited to your personal cooking preferences.

Insert the oven shelf and deep baking tray between the 2 side rails at any position (1 to 5) on both sides. The oven shelf has safety stops to prevent accidental withdraw. After engaging the oven shelf into the side rails, as you push the oven shelf into the oven, lift the front of the shelf slightly to bypass the stops and allow the oven shelf to slide fully into the rails.

To remove the oven shelf, gently pull the oven shelf outwards. When the shelf stops, lift the front slightly to bypass the safety stops and then completely withdraw the oven shelf from the oven.

When installed correctly, the shelf and tray should be horizontal and not on an angle.

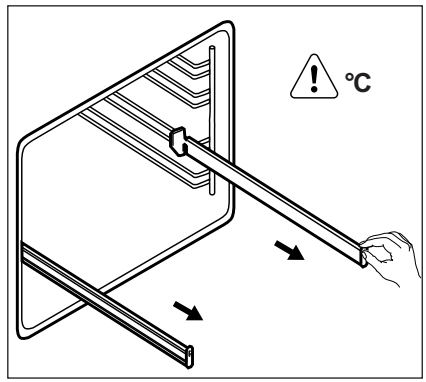
7.2 Telescopic Runners

Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

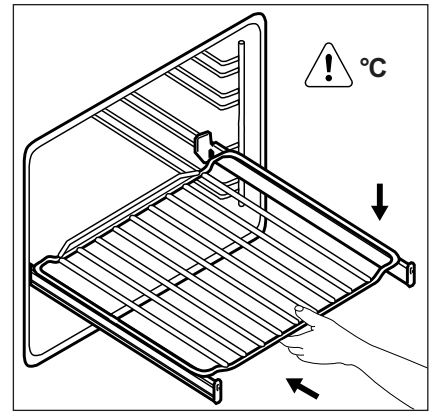
With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

CAUTION
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1 Pull out the right and left hand telescopic runners.



2 Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.



Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

8. HINTS AND TIPS

8.1 General information

- The oven must always be operated with the door closed.
- The manufacturer takes no responsibility for any use of the oven other than for the home preparation of food.
- Do not store oil, fats or inflammable materials inside the oven. This may be dangerous if the oven is turned on.
- Do not lean or sit on the open oven door. You could damage it, as well as endanger your own safety.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- To cook any food, insert the tray or grill in the side rails in the oven.
- Do not place containers or food on the bottom surface of the oven. Always use the trays and grill.
- Do not pour water on the bottom surface of the oven when in use; this may damage the enamel.
- Open the oven door as little as possible during cooking. This will reduce power consumption.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking dishes with a high liquid content.
- Clean the oven interior to remove traces of grease or food, which could later give off smoke and odours and cause stains to appear.

8.2 Cooking tables

Starters

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Pasty	2	2 and 3		160-180	30-40	Tray
				160-180	30-35	
						
Pizza	1,2	2 and 3		190-210	15-20	Grid
				170-190	15-20	
						
Quiche	2	2 and 3		170-190	30-35	Quiche Mould
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	
Vegetable Pastry	3,5	1		190-210	30-35	Shallow dish
				170-190	30-35	
				170-190	25-30	
Vegetable Pie	2,5	1		190-210	55-65	Shallow dish
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Baked potatoes	1,5	1		180-200	60-65	Tray
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	

Fish

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Salted Dorado	2	2 and 3		190-210	25-30	Tray
				180-200	25-30	
						
Salmon in greased paper	2	2 and 3		180-200	20-25	Tray
				170-190	15-20	
						
Trout	2	2 and 3		190-210	20-25	Shallow dish
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Sole	1	1		170-190	15-20	Tray
				160-180	10-15	
						
Hake	1,5	1		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
						
Fish Pie	2,5	1		190-210	40-45	Casserole dish
				180-200	50-55	
Salmon medalloins	1,5	3		205-210	15-20	Tray
Sea bream	0,6	3		200-205	20-25	Tray

Meat

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Rabbit	3	2 and 3		180-200	60-65	Tray
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamb	3	2 and 3		190-210	60-65	Tray
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
	1,5	2		200-210	50-55	Grid
Lamb chops	1	3		220-230	12-15	Grid
Chicken	3	2 and 3		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
						
Chicken thighs	2	3		200-210	55-60	Tray
Joint of Meat	1,75	1		170-190	35-40	Casserole dish
				170-190	30-35	
						
Roast-beef	2,5	1		190-210	40-45	Tray
				180-200	40-45	
						
	0,5	2		190-200	25-30	Tray
Hamburguers	1,2	3		190-200	15-20	Grid
Sausages	0,5	3		190-200	15-20	Grid

Cakes and desserts

Food	Weight	Tray Position	Cooking	Temperature (°C)	Time	Receptacle
Flan	1	2 and 3		160-170	60-65	Bread Mould
				140-160	40-45	
Cup Cakes	1	2 and 3		160-180	30-35	Tray
				140-160	35-30	
Cheesecake	2	2 and 3		180-200	45-50	Cheescake Mould
				160-180	30-40	
Puff-pastry biscuits	0,5	2 and 3		180-200	20-25	Tray
				170-190	20-25	
Hojaldre	0,5	1		170-190	15-20	Tray
		2 and 3		170-180	15-20	
Yoghurt	1 litre	(*)		50	8 hours	Yoghurt pots

(*) Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.

9. CARE AND CLEANING

⚠ **CAUTION**
Disconnect the appliance from mains power supply before any operation.

9.1 Cleaning the Oven Interior

1 Easy-to-clean enamel ovens

Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enamelled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven-cleaning products only on enamelled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

2 Ovens coated in special enamel adapted to other cleaning systems

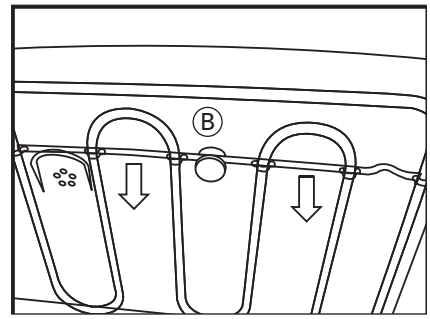
Please consult the Specifications Sheet for your oven.

⚠ **CAUTION**
Do not clean the oven interior with steam or pressurised water cleaning equipment. Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

Use of Fold-down Grill (depending on Model)

To clean the top part of the oven:

- Wait until the oven is cold.
- In other oven models, push the rod of the grill element (B) with both hands until it is released from the upper fastening point.



- Turn the element round and clean the upper part of the oven.
- Finally, return the grill element to its original position.

CAUTION

For your own safety, never turn the oven on with-out the rear panel in position since this protects the fan.

9.2 Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

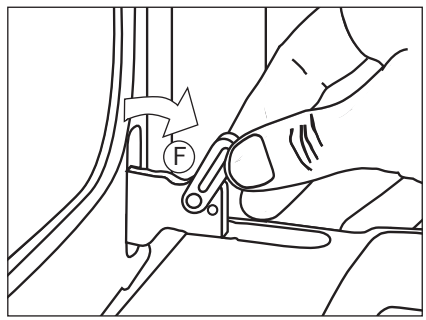
Take great care when cleaning stainless steel surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

9.3 Cleaning the Oven Door

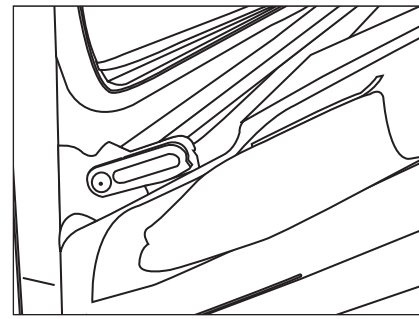
Do not use metal scouring pads, wire brushes or commercially available or abrasive powder cleansers to clean the oven door as they could scratch the surface and cause the glass to break.

In some oven models the door may be removed to make them easier to clean, by proceeding as follows:

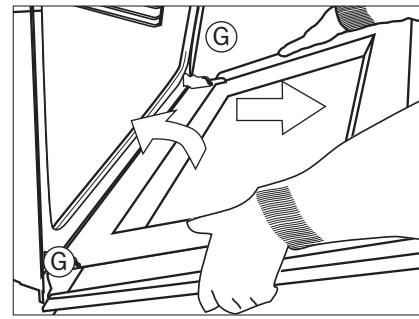
1 Open the door.
2 Turn the two clamps (F) right round.



3 Close the door until it fits in the two clamps.



4 Holding the door at the sides with both hands, raise and remove the door from the oven until the hinges (G) have been completely removed.



To mount the door, proceed in reverse order.

CAUTION

Do not remove the safety pins at any time since the hinge is taut and may cause injury. It would also be impossible to mount the door without the pins being in place.

To mount the door, hold it with both hands and insert the hinges in the appropriate openings in the front of the oven. Slowly open the door until it is fully open.

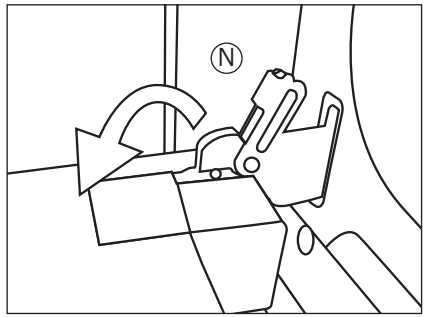
9.4 Cleaning the Large Inner

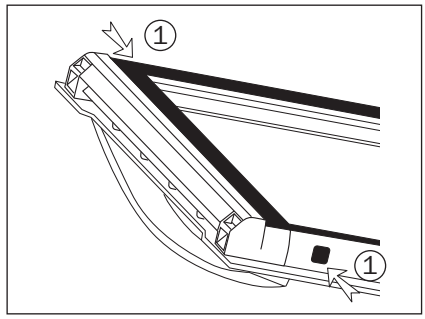
CAUTION

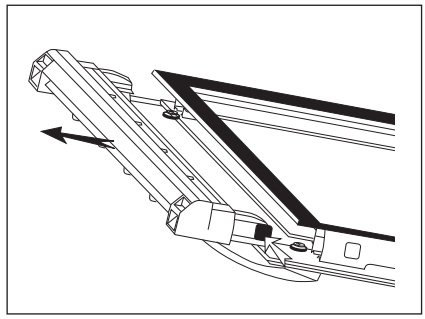
Be very careful when removing the inner glass, as the oven door will close.

Instructions to remove / replace inside glass panels. 90 cm oven

1 Open the oven door.
2 Fully rotate the two clamps (N) to stop the door from closing.







3 Squeeze point 1 located on the upper part of both sides of the oven door.
4 Continue squeezing point 1 and pull out the upper clasp of the door.
5 The inside glass panels will now be loose and can be easily cleaned with window cleaning liquid and a soft cloth.

WARNING
If the door has not been blocked with the clamp (N), please take care when removing the inside glass panels as the oven door will close.

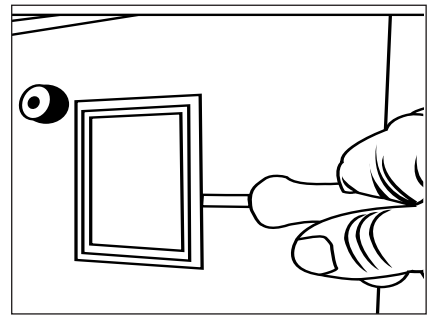
6 Once clean, return the glass panels in the same order so that the word TERMOGLASS can be read.
7 Replace the upper clasp of the door, making sure that the side tabs fit in point 1.

9.5 Changing the Oven Light bulb

CAUTION
First make sure the oven is unplugged before proceeding to change the bulb.

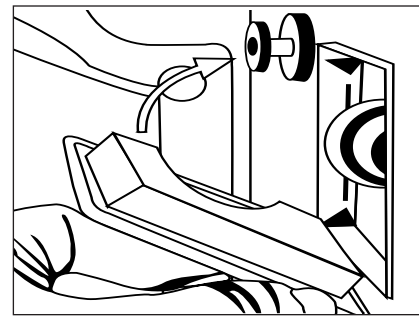
WARNING
Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300°C. You can



order one from the Technical Assistance Service.

- Loosen the lens from the lampholder with the help of the appropriate tool.
- Exchange the bulb.
- Replace the lens, making sure it fits in the correct position without forcing it.



10. TROUBLE SHOOTINGS

The oven stops working

- Check the power connection.
- Check the fuses and the circuit breaker for your installation.
- Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.
- Check the position of the function and temperature setting.

The light inside the oven does not go on

- Change the bulb.
- Check that it has been properly inserted according to the Instruction Manual.

The heating pilot light does not turn on

- Select a temperature.
- Select a function.
- It should only come on while the oven is heating up to the temperature selected.

Oven smoking during use

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of grease or oil in the tray.
- Do not use temperatures higher than those indicated in the cooking chart.

The expected cooking results are not achieved

Check the cooking chart for guidance on how your oven operates.

⚠ **CAUTION**
If these problems persist despite these tips, contact Technical Service.

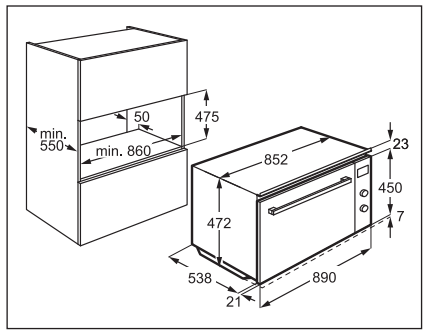
11. INSTALLATION

This information is exclusively for the installer, who is responsible for the oven's assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not accept liability for possible damage.

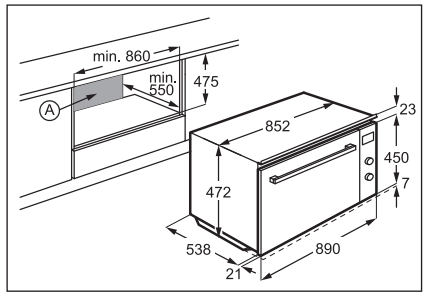
11.1 Prior to Installation

Please refer to electrical safety instructions on page 3 of this manual before installation.

- To unpack the oven, pull on the tab located at the bottom of the box and hold it by the side handles, never by the oven door handle.
- The opening in the kitchen unit must be that indicated on the diagram. The minimum size of the unit base must be 550 mm.



- With built-in multifunction ovens, the rear of the unit, corresponding to the shaded area (A), must have nothing projecting out (unit reinforcement, pipes, sockets, etc.).

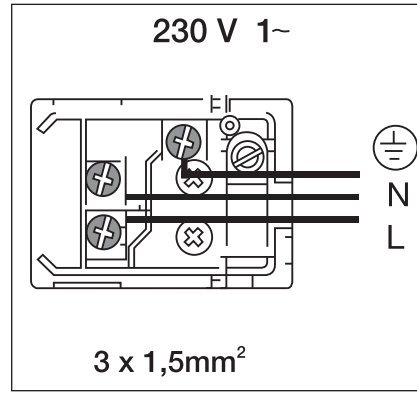


- The adhesive used in the plastic lining the kitchen units must be able to withstand temperatures over 85°C.

11.2 Electrical Connection

The installer must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power, check that all electrical parts of the oven are working correctly.
- Disconnection from the electrical supply must be allowed after the oven is in the installed position.



11.3 Oven Installation

For all ovens. after the power has been connected:

1 Position the oven inside the unit and en-sure that the power cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2 Anchor the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the holes that can be seen when the door is open.
3 Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a separation of at least 2 mm with the adjacent units.

11.4 Technical information

If the appliance does not work, inform Technical Service of the kind of problem you are experiencing and give the:

1 Serial Number (S-No)
2 Model of Appliance (Mod.)

You will find this information engraved on the identification plate. This plate is on the bottom of the oven and can be seen when open-ing the door.

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	AEG
Model identification	KEK442910M
Energy Efficiency Index	95,4
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.15 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.83 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	77 l
Type of oven Built-In	Oven
Mass	KEK442910M EU 53 kg KEK442910M SA/UK 51 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

12.2 Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

- General hints
  - Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.
  - Use metal dishes to improve the energy saving.
  - When possible, put the food inside the oven without heating it up.
  - When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum, 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.
  - Use the residual heat to warm up other foods.
- Cooking with fan - when possible, use the cooking functions with fan to save energy.
- Keep food warm - if you want to use the residual heat to keep the meal warm, choose the lowest possible temperature setting.

13. ENVIRONMENT CONCERNS

The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council regarding the neces-sary procedures for disposing of these materials.

CAUTION

The  symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling. In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided. Contact your local council, household waste disposal service or the establishment you bought the product from for more information on recycling the appliance.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA 27
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA 28
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 30
4. PANNELLO COMANDI 32
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO... 32
6. USO QUOTIDIANO 33
7. USO DEGLI ACCESSORI 40
8. CONSIGLI UTILI 41
9. MANUTENZIONE E PULIZIA 44
10. COSA FARE SE... 47
11. INSTALLAZIONE 47
12. EFFICIENZA ENERGETICA 49
13. ASPETTI AMBIENTALI 50

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.
www.aeg.com



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.aeg.com/productregistration



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.
Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

 Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza

 Informazioni e consigli generali

 Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per

estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Non usare idropulitrici a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Prima di eseguire le procedure di manutenzione, estrarre la spina dalla presa.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiano seguendo al contrario la procedura indicata.

2. ⚠ ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ **AVVERTENZA!**
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre di guanti di sicurezza.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici dovrebbero essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- Evitare che i cavi rimangano a contatto della porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo

tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati. interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.2 Utilizzo

AVVERTENZA!
Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:

  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.

  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.

  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.

  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.

  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.

2.3 Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA!
Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli di vetro si rompano.

- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grassi o alimenti all'interno dell'apparecchiatura possono causare incendi.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray per il forno, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.4 Luce interna

- Il tipo di lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.

AVVERTENZA!
Rischio di scosse elettriche.

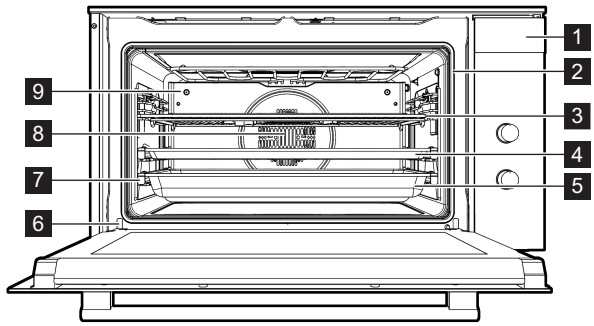
- Prima di sostituire la lampada, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

2.5 Smaltimento

AVVERTENZA!
Rischio di lesioni o soffocamento.

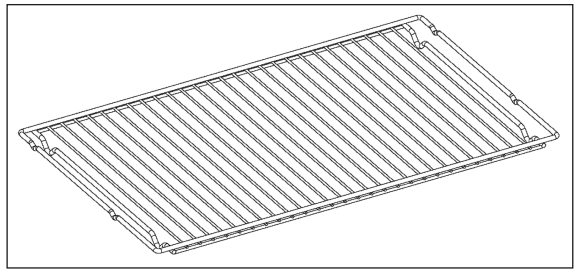
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

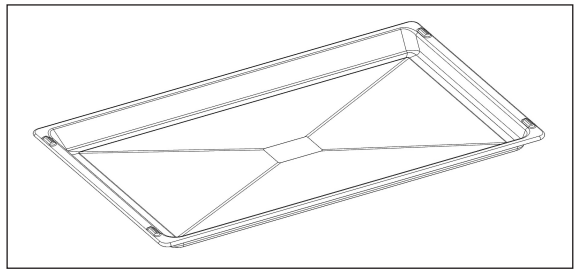


1 Pannello comandi
2 Collegamento per la Sonda Termica
3 Griglia
4 Vassoio per dolci smaltato
5 Vassoio per arrosto smaltato
6 Porta del forno
7 Posizione dei vassoi
8 Ventola dell'aria calda
9 Grill reclinabile

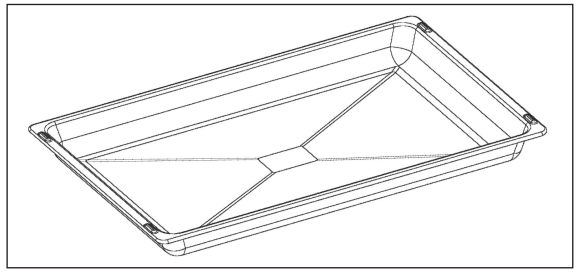
3.1 Accessori



Griglia
Per batterie di pentole, stampi per dolci e arrosti



Vassoio per dolci
Per dolci e biscotti

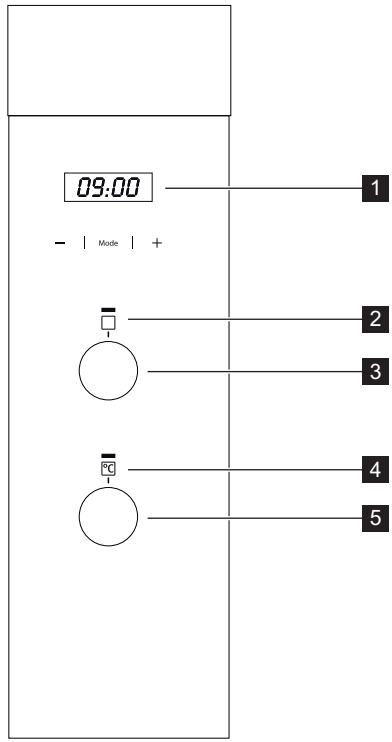


Vassoio per Arrosto Smalatato
Per cuocere al forno e arrosto o come vassoio di raccolta del grasso di cottura

3.2 Altri accessori (in base al modello)

- **Pietra per pizze**
  Per cucinare la pizza in modo tradizionale.
- **Sonda termica**
  Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Guide telescopiche**
  Per griglie e vassoi.
- **Griglia interna**
  Da usare con la teglia da forno.

4. PANNELLO COMANDI



1 Timer elettronico
2 Indicatore funzioni
3 Selettore funzioni
4 Indicatore temperatura
5 Selettore temperatura

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO...

Nel forno potrebbero essere presenti resti di grasso e altre impurità a seguito del processo di fabbricazione. Per eliminarli procedere nel modo seguente:

- Eliminare tutti gli imballaggi, compresa la plastica di protezione se presente.
- Portare il forno in posizione , o sulla regolazione predefinita , a 200 °C per 1 ora. Per maggiori dettagli consultare la guida rapida di utilizzo allegata al presente manuale.
- Per far raffreddare il forno, aprire lo sportello consentendo quindi la ventilazione e l'eliminazione di odori all'interno dell'apparecchio.
- Una volta raffreddato, pulire il forno e gli accessori.

Durante la prima messa in funzione vengono generati fumi e odori. Accertarsi che vi sia una buona ventilazione in cucina.

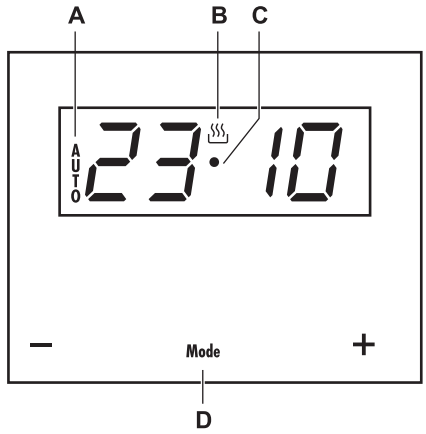
6. USO QUOTIDIANO

AVVERTENZA
L'orologio elettronico dispone di tecnologia Touch-Control. Per usarlo, basterà toccare i simboli del pannello comandi con il dito.

La sensibilità del Touch-Control si adatta continuamente alle condizioni ambientali. Quando si collega il forno all'alimentazione, verificare che la superficie del pannello dei comandi sia pulita e libera da qualsiasi ostacolo.

Se toccando il pannello l'orologio non risponde correttamente, scollegare il forno dall'alimentazione elettrica per alcuni secondi e ricollegarlo. In tal modo i sensori si regoleranno in modo automatico e reagiranno nuovamente al tocco del dito.

6.1 Regolazione dell'ora sull'orologio elettronico



Con il forno collegato all'alimentazione elettrica, AUTO (A) e i numeri sull'orologio lampeggeranno. Regolare l'ora nel modo seguente:

1 Premere contemporaneamente i pulsanti − e + fino a quando si sentirà un bip. Tra i numeri del timer inizierà a lampeggiare un punto (C).
2 Impostare l'ora corretta con i pulsanti − e + . Si sentirà un bip a conferma dell'ora selezionata. L'indicatore di calore (B) resterà illuminato.

IMPORTANTE
Sarà possibile modificare l'ora in qualsiasi momento; a tal fine seguire le istruzioni indicate anteriormente.

6.2 Funzionamento manuale

Dopo la regolazione dell'orologio il forno sarà pronto a entrare in funzione. Selezionare una funzione di cottura e una temperatura.

All'inizio della cottura l'indicatore di temperatura si accenderà per indicare che il forno si sta riscaldando; l'indicatore si spegnerà quando il forno avrà raggiunto la temperatura selezionata.

Portare i comandi in posizione 0 per spegnere il forno.

6.3 Funzioni del forno

Funzione del forno		Applicazione
0	Posizione di spegnimento	Spegnere il forno.
	Cottura tradizionale	Si utilizza per dolci e torte in cui il calore ricevuto deve essere uniforme al fine di ottenere una consistenza morbida e spugnosa.
	Cottura tradizionale ventilata	Adatto per arrosti e pasticceria. La ventola distribuisce il calore in modo uniforme all'interno del forno.
	Grill	Consente di dorare lo strato esterno degli alimenti senza modificarne la parte interna. Indicato per alimenti di scarso spessore come filetti, costine, pesce e pane tostato.
	Grill rapido	Consente di cucinare superfici più grandi rispetto al grill e, grazie alla maggiore potenza, di ridurre il tempo necessario per dorare gli alimenti.
	Cottura Ecoventilata	La porta del forno deve restare chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo «Efficienza energetica», Risparmio energetico. Questa funzione viene usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1.
	Cottura Ventilata	La ventola distribuisce il calore prodotto attraverso un elemento ubicato nella parte posteriore del forno. Grazie alla distribuzione uniforme del calore è possibile cuocere e arrostire su due altezze contemporaneamente.
	Pizza	Cuoce in forno gli alimenti in modo da ottenere una doratura più intensa e una base croccante. Preriscaldare il forno a 220°C. In caso di Pietra per Pizza (se fornita) preriscaldare per 22 min.
	Calore inferiore	Si attiva solo la resistenza inferiore. Adatto per riscaldare piatti e cuocere torte e simili.
	Grill + calore inferiore	Particolarmente adatto per agli arrosti. Utilizzabile con qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.
	Scongelamento	Per scongelare gli alimenti congelati.

AVVERTENZA
Quando si usa la funzione Grill o Grill rapido lo sportello deve restare chiuso.

NOTA
La spia pilota resterà accesa con qualsiasi funzione di cottura.

6.4 Funzioni dell'orologio elettronico

Il timer ha diverse funzioni:

Allarme acustico

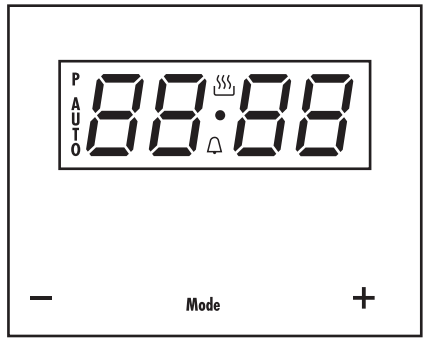
- Il timer emetterà un segnale acustico allo scadere del tempo impostato. Il forno non deve essere acceso per funzionare.

Durata cottura

- Al termine del tempo di cottura programmato, il forno si spegnerà automaticamente.

Ora di fine cottura

- Trascorsa l'ora programmata, il forno si spegnerà automaticamente.



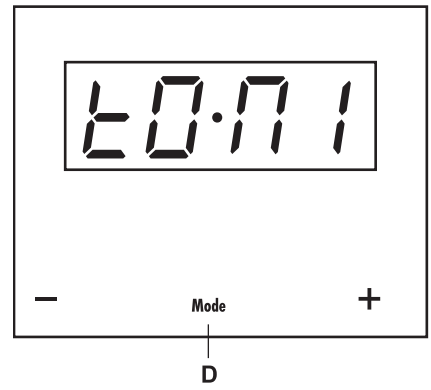
IMPORTANTE

Durata di cottura e ora di fine cottura

- Trascorsa l'ora di fine cottura programmata, il forno si spegnerà automaticamente. La durata di cottura programmata determina l'ora in cui si accenderà il forno. Tale funzione viene usata per accendere e spegnere il forno automaticamente. L'ora di accensione del forno viene calcolata impostando l'ora di fine cottura e il tempo di cottura corrispondente.

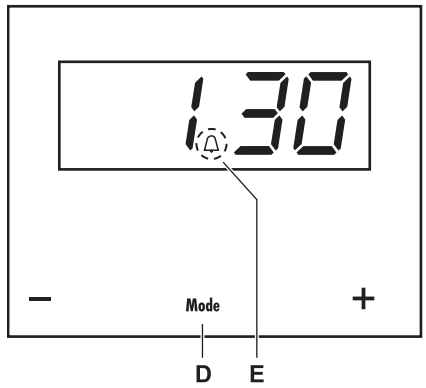
6.5 Modifica del tono del timer

1 Premere contemporaneamente i pulsanti – e +.
Tra i numeri del timer lampeggerà un punto luminoso.
2 Premere il pulsante dell'ora (D).
L'indicatore ton1 apparirà sul display del timer.
3 Premere più volte il pulsante – per modificare il tono dell'allarme.



6.6 Regolazione dell'ora sul timer

1 Mantenere premuto il pulsante dell'ora (D) per alcuni secondi fino a quando il simbolo del timer ubicato tra i numeri del timer inizierà a lampeggiare.
2 Regolare l'ora dell'allarme sul timer con i pulsanti – e +. Verrà emesso un bip e sarà visualizzata l'ora attuale sul display. Il timer è programmato. Il segnale acustico si attiverà allo scadere del tempo impostato e il simbolo del timer (E) inizierà a lampeggiare.
3 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico.
Il simbolo del timer continuerà a lampeggiare.
4 Mantenere premuto il pulsante dell'ora per alcuni secondi per spegnere la funzione del timer.

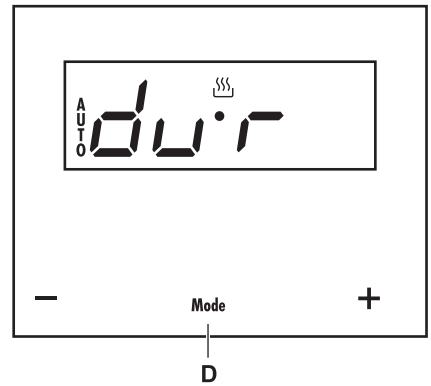


IMPORTANTE
In qualsiasi momento sarà possibile verificare il tempo rimanente. A tal fine mantenere premuto il pulsante dell'ora (D) per alcuni secondi fino a quando il simbolo dell'orologio inizierà a lampeggiare. Per modificare il tempo selezionato, premere i pulsanti − e +. Verrà emesso un bip di conferma della modifica.

6.7 Regolazione della durata di cottura

1 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip. Premendo nuovamente il pulsante dell'ora (D), sul display apparirà la parola "tempo".
2 Impostare la durata di cottura con i pulsanti − e +.
Verrà emesso un bip, sarà visualizzata l'ora attuale e il simbolo AUTO resterà illuminato. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente.
3 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegnerà e verrà attivato un segnale acustico.
4 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico.
Il forno resterà spento e il simbolo AUTO lampeggerà.
5 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (A) fino a quando si sentirà un bip indicante il termine della funzione. Ruotare il selettore di funzione del forno e il selettore della temperatura fino a raggiungere la posizione di spegnimento per spegnere il forno.

In qualsiasi momento sarà possibile verificare il tempo di cottura rimanente. A tal fine mantenere premuto il pulsante dell'ora (A) per alcuni secondi fino a quando il simbolo AUTO inizierà a lampeggiare. Per modificare il tempo selezionato, premere i pulsanti − e +. Verrà emesso un bip di conferma della modifica.

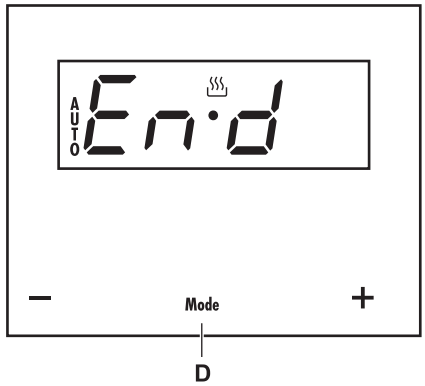


IMPORTANTE
Mantenere premuto il pulsante dell'ora (D) per alcuni secondi per portare a termine la funzione della durata di cottura.

6.8 Regolazione dell'ora di fine cottura

1 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip.
2 Premere nuovamente il pulsante dell'ora (D) fino a quando sullo schermo sarà visualizzata la parola Fine.
3 Impostare l'ora di fine cottura con i pulsanti − e +.
Verrà emesso un bip, sarà visualizzata l'ora attuale e il simbolo AUTO resterà illuminato. Raggiunta l'ora di fine cottura, il forno si spegnerà automaticamente.
4 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
Raggiunta l'ora di fine cottura, il forno si spegnerà e verrà attivato un segnale acustico.

5 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico.
Il forno resterà spento e il simbolo AUTO lampeggerà.
6 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip indicante il termine della funzione. Ruotare il selettore di funzione del forno e il selettore della temperatura fino a raggiungere la posizione di spegnimento per spegnere il forno.

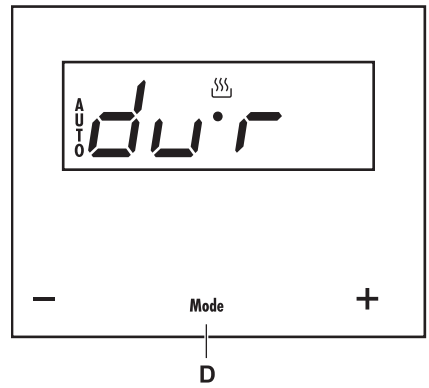


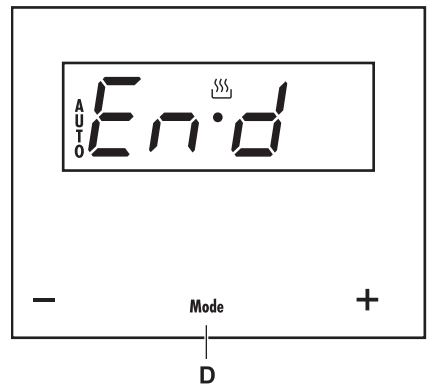
IMPORTANTE
L'ora di fine cottura può essere impostata con il forno in funzione. A tal fine seguire le istruzioni indicate in precedenza (in questo caso non sarà necessario resettare la funzione né la temperatura del forno).
In qualsiasi momento sarà possibile verificare l'ora di fine cottura. A tal fine mantenere premuto il pulsante dell'ora (A) per alcuni secondi. Per modificare l'ora di fine cottura, annullare la funzione premendo contemporaneamente i pulsanti − e +. Quindi reimpostare l'ora di fine cottura.

6.9 Regolazione della durata di cottura e dell'ora di fine cottura

1 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip. Premendo nuovamente il pulsante dell'ora (D), sul display apparirà la parola "tempo".
2 Impostare la durata di cottura con i pulsanti − e +.
3 Premere nuovamente il pulsante dell'ora (D) fino a quando sullo schermo sarà visualizzata la parola Fine.
4 Impostare l'ora di fine cottura con i pulsanti − e +.
Verrà emesso un bip, sarà visualizzata l'ora attuale e il simbolo AUTO resterà illuminato.
5 Selezionare una funzione e una temperatura di cottura.
Il forno resterà spento e il simbolo AUTO comparirà sul display.

Il forno è programmato. Il forno si accenderà all'ora in cui deve iniziare il processo di cottura e resterà in funzione per il tempo di cottura indicato. Il simbolo AUTO e il simbolo di cottura appariranno illuminati sullo schermo.



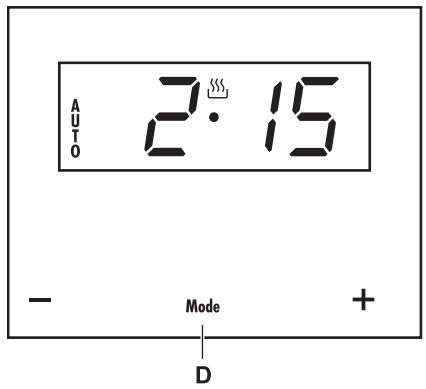


AVVERTENZA
L'ora di inizio cottura è data dall'ora di fine cottura meno la durata della cottura. Ad esempio: se l'ora di fine cottura viene programmata per le ore 17:00 e la durata della cottura è di 2 ore, il forno si accenderà alle ore 15:00.

Trascorso il tempo di cottura programmato, il forno si spegnerà e il segnale acustico si attiverà.

6 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico.
Il forno resterà spento e il simbolo AUTO lampeggerà.
7 Mantenere premuto per alcuni secondi il pulsante dell'ora (D) fino a quando si sentirà un bip indicante il termine della funzione. Ruotare il selettore di funzione del forno e il selettore della temperatura fino a raggiungere la posizione di spegnimento per spegnere il forno.

In qualsiasi momento sarà possibile verificare il processo di cottura. A tal fine mantenere premuto il pulsante dell'ora (D) per alcuni secondi.
Per modificare il programma, annullare la funzione premendo contemporaneamente i pulsanti − e +. Quindi impostare nuovamente la durata di cottura e l'ora di fine cottura.

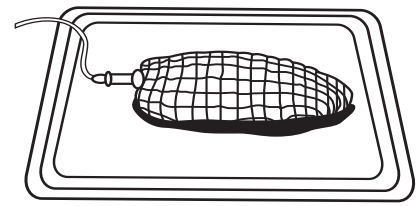


AVVERTENZA
In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica, il programma del timer viene cancellato e sul display appaiono i numeri 00:00. Impostare l'ora corrente e programmare nuovamente il timer.

6.10 Regolazione della sonda termica

La sonda termica misura la temperatura interna della carne da arrostire. Il forno si spegne automaticamente quando la sonda rileva la temperatura programmata.
La sonda termica consente di ottenere un arrosto perfetto indipendentemente dal tipo di carne o pesce utilizzato.

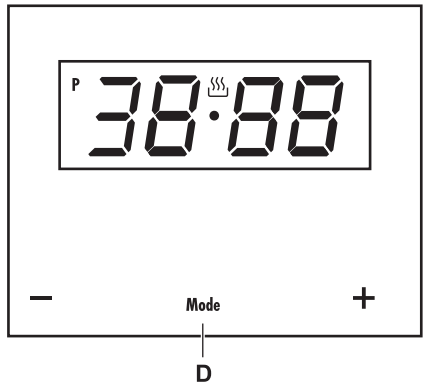
- Usare esclusivamente la sonda termica fornita con il forno.
- Inserire la sonda nella carne prima di cuocerla in forno.
- Inserirla da un lato del pezzo di carne affinché la punta raggiunga la parte centrale.
- Inserirla fino all'impugnatura.
- Si raccomanda di girare la carne a metà del processo. Tenere conto di questo al momento di inserire la sonda.
- La punta della sonda non deve toccare ossi né zone di grasso. Non deve neanche raggiungere una zona cava, come nel caso del pollame.



6.11 Utilizzo della sonda termica

1 Sistemare la carne con la sonda termica nel forno.
2 Rimuovere la protezione della presa ubicata nella parte superiore destra del forno e inserire la spina della sonda nella presa.

3 Non appena viene collegata la sonda termica al forno, sul lato sinistro del display sarà visualizzata la temperatura misurata dalla sonda e sul lato destro la temperatura impostata per la sonda (80°C). Lo schermo mostrerà alternativamente l'ora attuale, la temperatura programmata e la temperatura misurata dalla sonda.



IMPORTANTE
Se la sonda termica misura temperature molto basse (nel caso di alimenti molto freddi), il display mostrerà 30°C. Se la sonda termica misura temperature molto elevate, il display mostrerà 99°C.
Se la sonda non è collegata correttamente, si attiverà un segnale acustico.

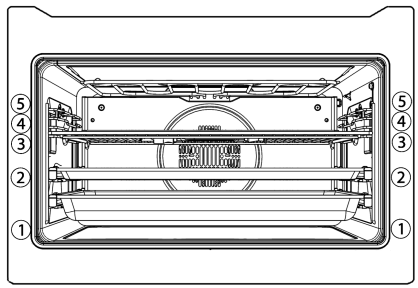
4 Premere contemporaneamente i pulsanti − e +.
5 Premere il pulsante dell'ora (D) per due volte.
6 Regolare la temperatura desiderata per l'interno della carne tramite i pulsanti − e + (fare riferimento alla tabella).
La prima volta mantenere i pulsanti premuti per alcuni secondi. Quindi premerli più volte.
7 Selezionare una funzione di cottura e una temperatura di cottura. Quando la sonda misurerà la temperatura selezionata, il forno si spegnerà e verrà emesso un segnale acustico.
8 Premere qualsiasi tasto per spegnere il segnale acustico.
9 Portare i pulsanti funzione del forno in posizione di spegnimento ed estrarre la sonda termica.
10 La carne, perfettamente cotta, sarà pronta per essere servita.

AVVERTENZA
Durante la cottura con la sonda termica è possibile accedere ad altre funzioni di programmazione del timer come l'allarme acustico mantenendo premuto il pulsante dell'ora per alcuni secondi. Le temperature della sonda sono sempre indicate nel display del timer. L'allarme risulterà attivato all'accensione del simbolo del timer.

Arrosto	Temperatura della sonda	Osservazioni
Roastbeef	35 - 40° C	Al sangue
Roastbeef	45 - 50° C	Media cottura
Roastbeef	55 - 60° C	Ben cotto
Coscia di agnello	65 - 70° C	
Garretto	80 - 85° C	
Lonza (sezione)	65 - 70° C	
Prosciutto	80 - 85° C	
Pollo	75 - 80° C	
Tacchino arrosto	80 - 85° C	

7. USO DEGLI ACCESSORI

7.1 Griglia e teglie



Il forno è dotato di serie dei seguenti accessori:

I numeri 1-5 indicano le varie posizioni delle teglie all'interno del forno.

Usare la posizione che risulta più utile per cucinare.

Inserire la griglia e la teglia per dolci profonda tra le due guide laterali in una qualsiasi delle posizioni possibili (da 1 a 5) su entrambi i lati. La griglia dispone di protezioni onde evitare incidenti. Dopo aver sistemato la griglia nelle guide laterali e averla spinta completamente dentro il forno, sollevare leggermente la parte anteriore per liberare le protezioni e farla scorrere interamente lungo le guide.

Per estrarre la griglia, tirarla con attenzione verso l'esterno. Quando si ferma, sollevare leggermente la parte anteriore per liberare le protezioni, quindi estrarre la griglia dal forno.

La griglia e la teglia saranno correttamente inserite se disposte in posizione orizzontale, non angolata.

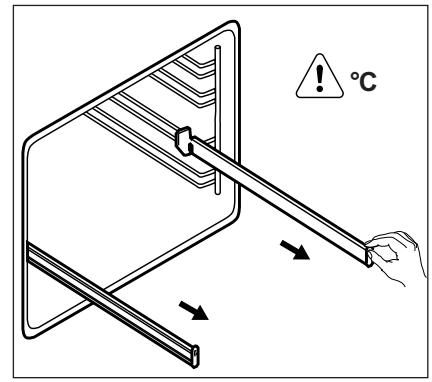
7.2 Guide telescopiche

Conservare le istruzioni di installazione delle guide telescopiche per consultazioni future.

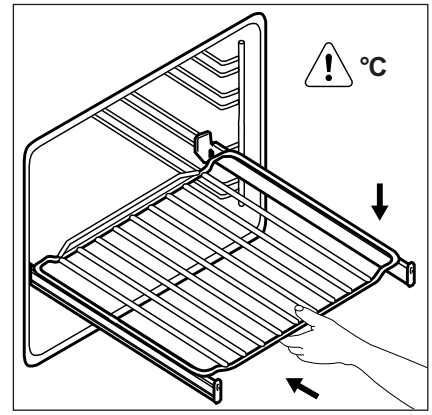
Con le guide telescopiche è più facile sistemare ed estrarre le teglie.

AVVERTENZA
Non lavare le guide telescopiche in lavastoviglie. Non lubrificare le guide telescopiche.

1 Estrarre le guide telescopiche dal lato destro e sinistro.



2 Sistemare la griglia sulle guide telescopiche e spingerle con cura per inserirle all'interno dell'apparecchio.



Verificare di aver spinto le guide telescopiche completamente all'interno dell'apparecchio prima di chiudere lo sportello del forno.

8. CONSIGLI UTILI

8.1 Informazioni generali

- Il forno deve funzionare sempre con lo sportello chiuso.
- Il produttore non sarà responsabile per danni causati dall'uso improprio del forno, progettato per la preparazione di alimenti per uso domestico.
- Non conservare olio, grassi o prodotti infiammabili all'interno del forno. Ciò potrebbe essere pericoloso nel caso di accensione del forno.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello aperto del forno onde evitare di danneggiarlo e mettere in pericolo la propria sicurezza.
- Non coprire la base del forno con pellicola di alluminio onde evitare conseguenze sulla cottura e danni allo smalto all'interno del forno e all'interno del mobile.
- Per cucinare gli alimenti, inserire la teglia o la griglia sulle guide laterali del forno.
- Non sistemare recipienti né alimenti direttamente sulla base del forno. Usare sempre le teglie e le griglie.
- Non rovesciare acqua sulla base del forno durante il suo funzionamento onde evitare di danneggiare lo smalto.
- Durante la cottura aprire lo sportello il meno possibile in modo da ridurre il consumo di energia.
- Nelle preparazioni con un alto contenuto di liquidi è normale che si produca della condensa sullo sportello.
- Pulire l'interno del forno per eliminare i residui di grasso o di alimenti che altrimenti nelle cotture successive potrebbero emanare fumo e odori o provocare la comparsa di macchie.

8.2 Tabelle di cottura

Piatti vari

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Impasti	2	2 e 3		160-180	30-40	Vassoio
				160-180	30-35	
Pizza	1,2	2 e 3		190-210	15-20	Griglia
				170-190	15-20	
Quiche	2	2 e 3		170-190	30-35	Stampo per quiche
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	
Sfoglia di verdure	3,5	1		190-210	30-35	Teglia piatta
				170-190	30-35	
				170-190	25-30	

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Tortino di verdure	2,5	1		190-210	55-65	Teglia piatta
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Patate arrosto	1,5	1		180-200	60-65	Vassoio
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	

Pesce

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Orata al sale	2	2 e 3		190-210	25-30	Vassoio
				180-200	25-30	
Salmone al cartoccio	2	2 e 3		180-200	20-25	Vassoio
				170-190	15-20	
Trota	2	2 e 3		190-210	20-25	Teglia piatta
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	
Sogliola	1	1		170-190	15-20	Vassoio
				160-180	10-15	
Merluzzo	1,5	1		190-210	25-30	Vassoio
				180-200	20-25	
Tortino di pesce	2,5	1		190-210	40-45	Terrina
				180-200	50-55	
Salmone a fette	1,5	3		205-210	15-20	Tray
Pagello	0,6	3		200-205	20-25	Tray

Carne

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Coniglio	3	2 e 3		180-200	60-65	Vassoio
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Agnello	3	2 e 3		190-210	60-65	Vassoio
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
	1,5	2		200-210	50-55	Griglia
Costolette di angello	1	3		220-230	12-15	Griglia
Pollo	3	2 e 3		190-210	50-55	Vassoio
				170-190	45-50	
						
Cosce di pollo	2	3		200-210	55-60	Vassoio
Pezzo di carne	1,75	1		170-190	35-40	Terrina
				170-190	30-35	
						
Roastbeef	2,5	1		190-210	40-45	Vassoio
				180-200	40-45	
						
	0,5	2		190-200	25-30	Vassoio
Hamburger	1,2	3		190-200	15-20	Griglia
Salsicce	0,5	3		190-200	15-20	Griglia

Torte e dolci

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Latte alla portoghese	1	2 e 3		160-170	60-65	Stampo per pane
				140-160	40-45	
Madeleine	1	2 e 3		160-180	30-35	Vassoio
				140-160	35-30	
Cheese cake	2	2 e 3		180-200	45-50	Stampo per cheese cake
				160-180	30-40	

Tipo di preparazione	Peso	Posizione della teglia	Cottura	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Impasto per sfoglia	0,5	2 e 3		180-200	20-25	Vassoio
				170-190	20-25	
Pasta sfoglia	0,5	1		170-190	15-20	Vassoio
		2 e 3		170-180	15-20	
Yogurt	1 litro	(*)		50	8 ore	Yoghurt pots

(*) Sistemare i recipienti per lo yogurt direttamente sulla base del forno.

9. MANUTENZIONE E PULIZIA

AVVERTENZA
Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica per effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.

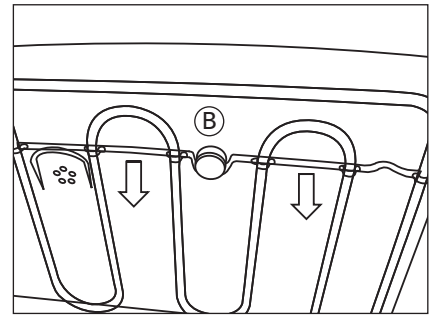
9.1 Pulizia dell'interno del forno

1 Forni smaltati facili da pulire
Usare spazzole in nylon o spugne con acqua tiepida e sapone per pulire le superfici smaltate, come la base del forno. Accertarsi che il forno sia freddo. Se si utilizzano prodotti per la pulizia del forno, applicarli solo sulle superfici smaltate attenendosi sempre alle istruzioni del produttore.

2 Forni rivestiti con smalti speciali che richiedono altri sistemi di pulizia
Consultare la scheda delle caratteristiche allegata al forno.

AVVERTENZA
Non pulire l'interno del forno con apparecchi di pulizia a vapore o con acqua a pressione. Non utilizzare neanche spugnette o spazzole metalliche, né utensili che possano danneggiare lo smalto.

3 Uso del grill reclinabile
Per pulire la parte superiore del forno:
- Attendere che il forno sia freddo.
- In altri modelli di forno spingere con entrambe le mani la serpentina della resistenza del grill (B) fino a sganciarla dal supporto superiore.



- Ruotare la resistenza e pulire la parte superiore del forno.
- Infine risistemare la resistenza del grill nella posizione iniziale.

AVVERTENZA
Per la sicurezza degli utenti, si raccomanda di non mettere mai in funzione il forno senza il pannello posteriore, che protegge la ventola.

9.2 Pulizia della parte esterna e degli accessori del forno

Pulire la parte esterna del forno e gli accessori con acqua saponata tiepida o con un detergente neutro.

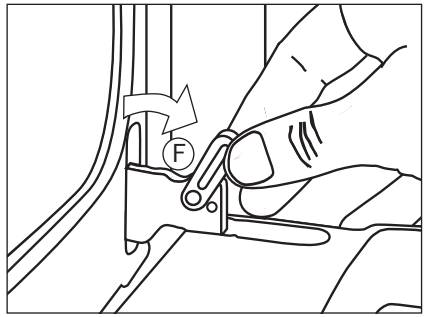
Porre particolare attenzione nella pulizia delle superfici in acciaio inox. Usare solo spugne o panni che non graffino.

9.3 Pulizia dello sportello del forno

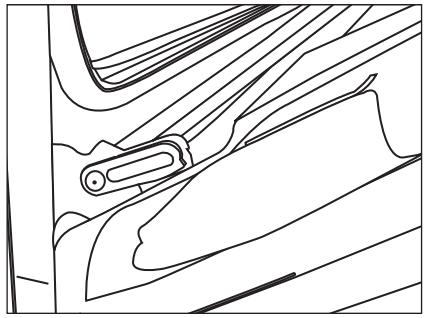
Non utilizzare spugne o spazzole metalliche, né polveri pulenti o prodotti abrasivi per pulire lo sportello del forno poiché la superficie potrebbe rigarsi e il vetro potrebbe rompersi.

In alcuni modelli di forno lo sportello può essere rimosso per facilitare le operazioni di pulizia. Procedere nel modo seguente:

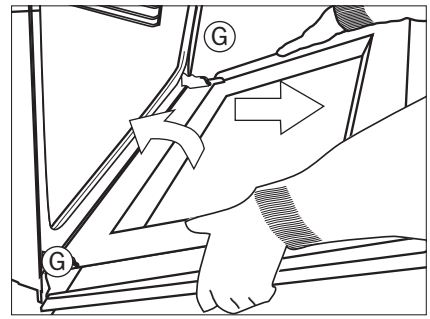
1 Aprire lo sportello.
2 Ruotare le due staffe di blocco (F) a destra.



3 Chiudere lo sportello completamente.



4 Sostenendo lo sportello lateralmente con le mani, tirare verso l'alto fino a staccarlo completamente dalle cerniere (G).



Per rimontare lo sportello, procedere in modo inverso.

AVVERTENZA
Non estrarre mai i passanti di sicurezza poiché la cerniera, che è sotto tensione, potrebbe causare danni. Inoltre, se i passanti non sono inseriti non è possibile montare lo sportello.

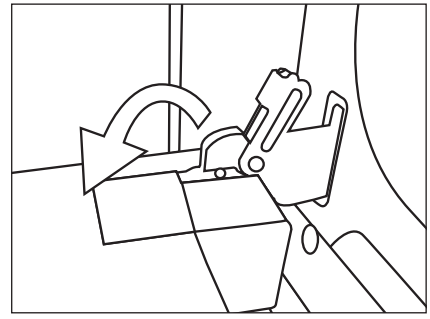
Per montare lo sportello, sostenendolo con le due mani inserire le cerniere nelle aperture della parte anteriore del forno. Aprire lentamente lo sportello fino a quando sarà completamente aperto.

9.4 Pulizia dell'interno del forno

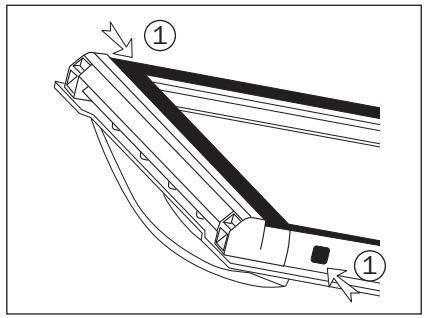
AVVERTENZA
Fare attenzione poiché, una volta estratto il vetro interno, lo sportello del forno si chiuderà.

Istruzioni di smontaggio/montaggio dei vetri interni. Forno da 90 cm

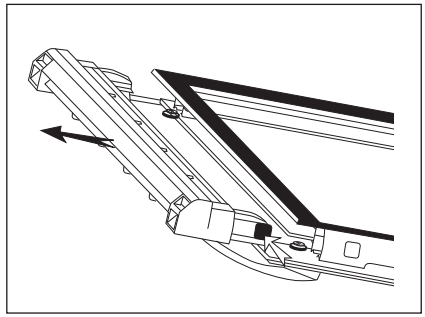
1 Aprire lo sportello del forno.
2 Ruotare completamente le due staffe di blocco (N) onde evitare la chiusura dello sportello.



3 Premere sul punto 1 che si trova nella parte superiore di entrambi i lati dello sportello del forno.



4 Continuare a premere il punto 1 e rimuovere la chiusura di blocco superiore dello sportello.



5 I vetri interni adesso sono liberi e potranno essere facilmente puliti con un prodotto liquido per la pulizia dei vetro e un panno morbido.

AVVERTENZA
Se lo sportello non è stato bloccato con la staffa di blocco (N), fare attenzione quando si estraggono i vetri interni perché lo sportello del forno si chiuderà.

6 Una volta puliti, risistemare i vetri nello stesso ordine. Il termine TERMOGLASS dovrà risultare leggibile.

7 Sistemare nuovamente la chiusura superiore dello sportello verificando che le linguette laterali si inseriscano nel punto 1.

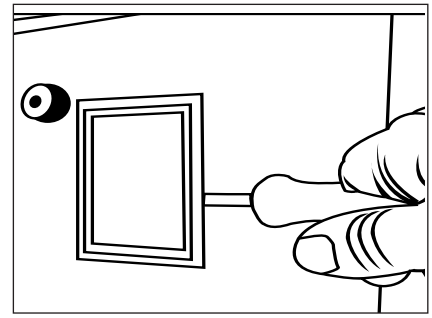
9.5 Sostituzione della lampadina del forno

AVVERTENZA
Per sostituire la lampadina, verificare innanzitutto che il forno sia scollegato dall'alimentazione elettrica.

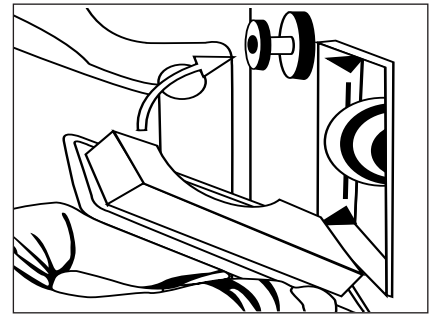
AVVERTENZA
Prima di sostituire la lampadina accertarsi che l'apparecchio sia spento onde evitare possibili scariche elettriche.

La lampadina deve sostenere temperature fino a 300°C. Richiederla presso il Servizio di assistenza clienti.

- Estrarre la lente dal supporto della lampadina aiutandosi con un apposito utensile.



- Sostituire la lampadina.
- Risistemare la lente verificandone l'inserimento in posizione corretta senza forzarla.



10. COSA FARE SE...

Il forno non funziona

- Verificare la connessione alla rete elettrica.
- Controllare i fusibili e il limitatore dell'impianto.
- Accertarsi che il timer sia in posizione manuale o programmata.
- Verificare la posizione dei selettori di funzione e temperatura.

La lampadina interna del forno non si accende

- Sostituire la lampadina.
- Verificare il corretto montaggio in base al manuale di istruzioni.

La spia pilota di riscaldamento non si accende

- Selezionare una temperatura.
- Selezionare una funzione.
- Questa dovrà illuminarsi solo mentre il forno si sta scaldando per raggiungere la temperatura impostata.

Il forno emette fumo

- Si tratta di un processo normale durante il primo utilizzo.
- Pulire periodicamente il forno.
- Ridurre la quantità di grasso od olio presenti nel vassoio.
- Non usare temperature superiori a quelle indicate nelle tabelle di cottura.

Non si ottengono i risultati attesi

Fare riferimento alle tabelle di cottura per sapere come funziona il forno.

⚠ **AVVERTENZA**
Qualora, dopo aver consultato le tabelle, il problema persista, contattare il Servizio di assistenza tecnica.

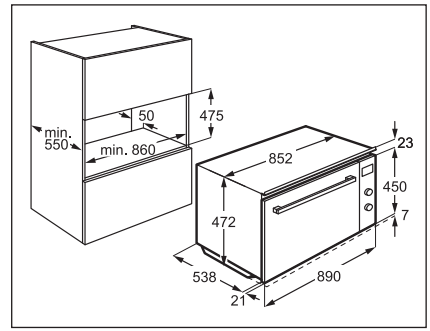
11. INSTALLAZIONE

Queste informazioni sono riservate esclusivamente all'installatore poiché questi è responsabile del montaggio e del collegamento alla rete elettrica. Qualora il cliente installi il forno da solo, il produttore non sarà responsabile per eventuali danni.

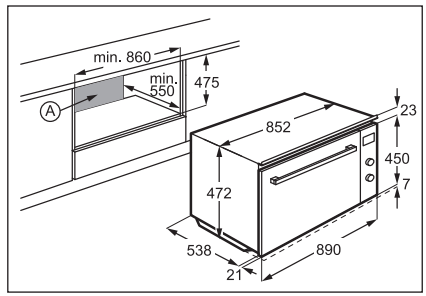
11.1 Prima dell'installazione

Prima di procedere all'installazione consultare le istruzioni sulla sicurezza elettrica a pagina 3 di questo manuale.

- Per disimballare il forno, tirare la linguetta che si trova nella parte inferiore della scatola e sostenerlo dalle maniglie laterali e mai dalla maniglia dello sportello del forno.
- L'ingresso del mobile deve essere come quello indicato nello schema. Le dimensioni minime del mobile base devono essere di 550 mm.



- Nel caso di forni multifunzione integrati, la parte posteriore del mobile, corrispondente alla zona ombreggiata nella figura A, non deve presentare sporgenze (ribattiture del mobile, tubature, basi di innesto, ecc...).

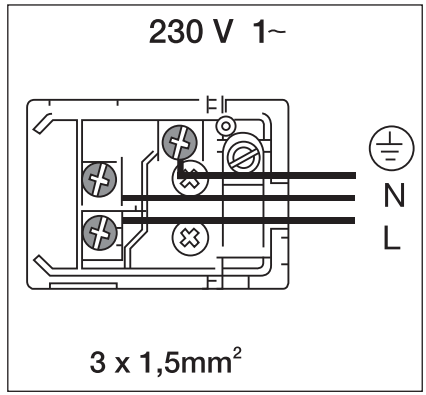


- La pellicola adesiva utilizzata per il rivestimento dei mobili deve essere in grado di sopportare temperature superiori a 85°C.

11.2 Collegamento elettrico

L'installatore dovrà verificare che:

- La tensione e la frequenza di rete corrispondano a quanto indicato nella targa delle caratteristiche.
- L'installazione elettrica sia in grado di sopportare la potenza massima indicata nella targa delle caratteristiche.
- Una volta collegato all'alimentazione elettrica, tutti gli elementi elettrici del forno funzionino correttamente.
- Una volta montato, sia possibile staccarlo dall'alimentazione elettrica.



11.3 Installazione del forno

Per tutti i tipi di forno, una volta effettuato il collegamento alla rete elettrica:

1 Inserire il forno nel mobile verificando che il cavo di alimentazione non resti schiacciato né a contatto con parti calde del forno.
2 Per fissare il forno al mobile, avvitare le viti fornite utilizzando i fori visibili una volta aperto lo sportello.
3 Verificare che il forno non sia in contatto diretto con i pannelli laterali del mobile e che vi siano almeno 2 mm di distanza dai mobili contigui.

11.4 Dati tecnici

Se l'apparecchio non funziona, comunicare al Servizio di assistenza tecnica il tipo di anomalia riscontrata indicando:

1 Numero di Serie (S-No)
2 Modello (Mod.)

Tali dati sono riportati nella targa delle caratteristiche ubicata nella parte inferiore del forno. Per visualizzarla, aprire lo sportello del forno.

12. EFFICIENZA ENERGETICA

12.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	AEG	
Identificativo modello	KEK442910M	
Indice di efficienza energetica	95,4	
Classe di efficienza energetica	A	
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1,15 kWh/ciclo	
Consumo di energia con un carico standard, in modalitàventola forzata	0,83 kWh/ciclo	
Numero di cavità	1	
Fonte di calore	Elettricità	
Volume	77 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	KEK442910M EU KEK442910M SA/UK	53 kg 51 kg

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

12.2 Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

- Suggerimenti generali
  - Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.
  - Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
  - Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
  - Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.
  - Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- Cottura con ventola - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- Mantenimento in caldo del cibo - se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile. Il display mostra la temperatura del calore residuo.

13. ASPETTI AMBIENTALI

I materiali di cui è composto l'imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100% e possono quindi essere riutilizzati. Informarsi presso il proprio Comune su come smaltire tali materiali.

AVVERTENZA

Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo apparecchio non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Dovrà essere consegnato al punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato altrimenti potrebbe causare danni all'ambiente e alla salute pubblica. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio dell'apparecchio, contattare il Comune di riferimento, i servizi municipali o il negozio presso il quale è stato effettuato l'acquisto.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA 52
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 53
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO 56
4. PAINEL DE COMANDOS 58
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 58
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA 59
7. UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS 66
8. CONSELHOS ÚTEIS 67
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA 70
10. O QUE FAZER SE… 73
11. INSTALAÇÃO 73
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA 75
13. ASPECTOS AMBIENTAIS 76

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.aeg.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.aeg.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.
Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.
A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.

⚠ Aviso / Cuidado - Informações de segurança.

ⓘ Informações gerais e conselhos úteis.

Informações ambientais.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efetuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento

do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Antes da limpeza por Pirólise, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para grelhas e tabuleiros, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para grelhas e tabuleiros, para fora da parede lateral. Instale os apoios para grelhas e tabuleiros na sequência inversa.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

2. ⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

⚠ **ADVERTÊNCIA**
A instalação deste aparelho só deve ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de proteção.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado por baixo e ao lado de estruturas seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação elétrica

ADVERTÊNCIA
Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação elétrica existente na placa de caraterísticas está em conformidade com a alimentação elétrica. Se não estiver, contacte um eletricista.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Contacte a Assistência Técnica ou um eletricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- Não permita que os cabos elétricos toquem na porta do aparelho, especialmente se a porta estiver quente.
- As proteções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha de alimentação elétrica à tomada apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contratores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada elétrica.

2.2 Utilização

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico e explosão.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam bloqueadas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Mantenha a porta do aparelho sempre fechada quando ele estiver a funcionar.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos in-

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

ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:

  – Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

  – Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

  – Não verta água diretamente sobre o aparelho quando este estiver quente.

  – Não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.

  – Tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A descoloração do esmalte não afeta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos. Caso contrário, os sumos de fruta podem provocar manchas permanentes.

Cozinhar a vapor

ADVERTÊNCIA
Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- Não abra a porta do aparelho durante a cozedura a vapor. Pode sair vapor.

2.3 Manutenção e limpeza

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

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

Limpeza pirolítica

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização do aparelho, remova os seguintes objetos da cavidade do forno:
  – Todos os resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura.
  – Todos os objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc. fornecidos com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza por pirólise.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza Pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza Pirolítica é uma operação efetuada com temperatura muito elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que os utilizadores devem:

  - Providenciar boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
  - Providenciar boa ventilação durante e após a limpeza Pirolítica.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza Pirolítica e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura perto dos fornos pirolíticos.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza Pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de vapores químicos nocivos em grau reduzido.
- Os fumos libertados pelos fornos com pirólise/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.4 Luz interior

- O tipo de lâmpada normal ou de halogénio utilizado neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.

ADVERTÊNCIA
Risco de choque elétrico.

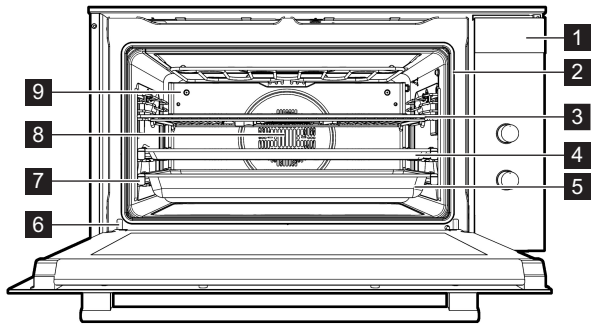
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.5 Eliminação

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos e asfixia.

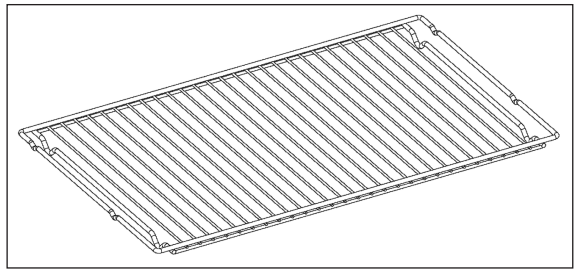
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

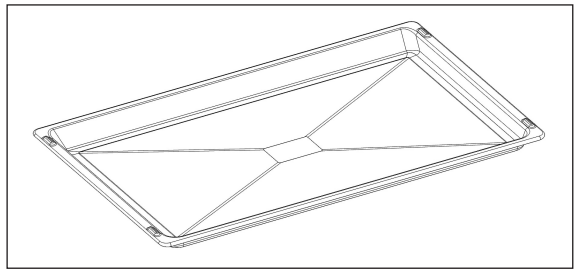


1. Painel de comandos
2. Tomada para a sonda térmica
3. Grelha
4. Tabuleiro esmaltado para pastelaria
5. Tabuleiro esmaltado para assar
6. Porta do forno
7. Posições dos tabuleiros
8. Ventilador de ar quente
9. Grill rebatível

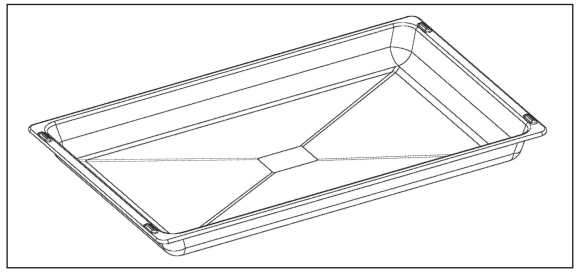
3.1 Acessórios



Grelha
Para trens de cozinha, formas de pastelaria e assados



Tabuleiro de pastelaria
Para bolos e bolachas

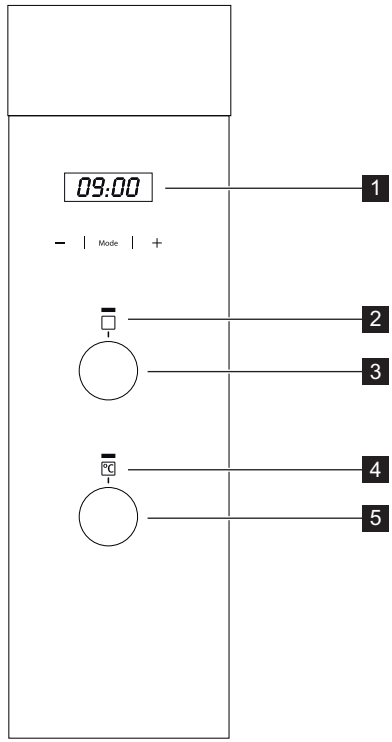


Grill/Tabuleiro do forno
Para grelhar e assar ou como recipiente para a gordura

3.2 Outros acessórios (segundo o modelo)

- **Pedra para pizzas**
  Para cozinhar pizzas de forma tradicional.
- **Sonda térmica**
  Para medir o nível de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**
  Para grelhas e tabuleiros.
- **Grelha interna**
  Para utilizar com o tabuleiro do forno.

4. PAINEL DE COMANDOS



1 Temporizador eletrónico
2 Indicador de funções
3 Seletor de funções
4 Indicador de temperatura
5 Seletor de temperatura

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Devido ao processo de fabrico, no forno podem encontrar-se resíduos de gordura e outras impurezas. Para os eliminar, proceda do seguinte modo:

- Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protetor, se o forno tiver.
- Coloque o forno na posição , ou no ajuste por defeito , a 200 °C durante 1 hora. Para mais informações, consulte o guia rápido de utilização que acompanha este manual.
- Deixe arrefecer o forno com a porta aberta para que ventile e não fiquem odores no seu interior.
- Uma vez frio, limpe o forno e os acessórios.

Durante o primeiro funcionamento são gerados fumos e odores. Certifique-se de que existe uma boa ventilação na cozinha.

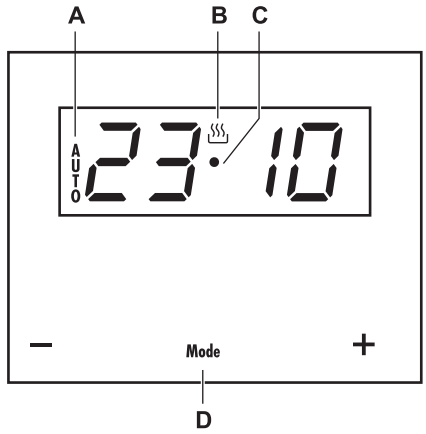
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

ADVERTÊNCIA
O relógio eletrónico incorpora tecnologia Touch-Control. Para o utilizar, toque simplesmente nos símbolos do painel de comandos com o dedo.

A sensibilidade do Touch-Control adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à rede elétrica, certifique-se de que a superfície do painel de comandos está limpa e livre de obstáculos.

Se ao tocar no painel, o relógio não funcionar corretamente, desligue o forno da rede elétrica durante uns segundos e volte a ligá-lo. Desta forma os sensores serão ajustados automaticamente e reagirão de novo ao tocá-los com o dedo.

6.1 Acertar as horas no relógio electrónico



Com o forno ligado à rede elétrica, AUTO (A) e os números do relógio piscarão. Acerte as horas da seguinte forma:

1 Pressione simultaneamente os botões − e + até ouvir um bip. Começará a piscar um ponto (C) situado entre os números do temporizador.
2 Ajuste a hora correta com os botões − e + . Ouvirá um bip de confirmação da hora selecionada. O indicador de calor (B) manter-se-á iluminado.

IMPORTANTE
Sarà possibile modificare l'ora in qualsiasi momento; a tal fine seguire le istruzioni indicate anteriormente.

6.2 Funcionamento manual

O forno estará pronto para funcionar quando o relógio estiver certo. Selecione uma função de aquecimento e uma temperatura.

Ao iniciar a cozedura, o indicador de temperatura acender-se para indicar que o forno está a aquecer; o indicador apaga-se quando o forno alcançar a temperatura selecionada.

Coloque os comandos na posição 0 para apagar o forno.

6.3 Funções do forno

Função do forno		Aplicação
0	Posição de desligado	Desligar o forno
	Convencional	Usa-se para bolos e tartes, porque o aquecimento deve ser uniforme para se conseguir uma textura esponjosa.
	Convencional com ventilador	Adequado para assados e bolos. O ventilador distribui o calor de modo uniforme pelo interior do forno.
	Grill	Permite dourar a camada exterior sem afetar o interior do alimento. Ideal para alimentos com pouca espessura, como bifes, costeletas, peixe e tostas.
	Grill rápido	Permite cozinhar superfícies maiores do que com o grill e, graças à sua maior potência, reduzir o tempo necessário para dourar os alimentos.
	Ventilado	Consulte as instruções de cozedura no capítulo «Sugestões e dicas», Ventilado. A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura, para que a função não seja interrompida e para garantir que o forno funciona com a máxima eficiência energética possível. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode ser diferente da temperatura selecionada. Para conhecer as recomendações gerais para poupança de energia, consulte «Poupança de energia» no capítulo «Eficiência energética». Esta função foi utilizada para satisfazer a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.
	Turbo	O ventilador distribui o calor produzido através de um elemento situado na zona posterior do forno. Graças à distribuição uniforme do calor, pode-se cozinhar em duas alturas ao mesmo tempo.
	Pizza	Confeciona alimentos num nível para conseguir um dourado mais intenso e uma base estaladiça. Ajuste a temperatura a 220 °C para préaquecer o forno. Para pedra para pizzas (se estiver incluído) préaquecer 22 minutos.
	Aquecimento inferior	Apenas funciona a resistência inferior. Adequado para aquecer pratos e cozinhar bolos e similares.
	Grill+aquecimento inferior	Especial para assados. Pode utilizar-se com qualquer peça, independentemente do seu tamanho.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.

ADVERTÊNCIA
Ao utilizar a função Grill ou Grill rápido, a porta deve permanecer fechada.

NOTA
A luz piloto permanecerá acesa em qualquer função de aquecimento.

6.4 Funções do relógio elétrico

O temporizador tem diferentes funções:

Avisador

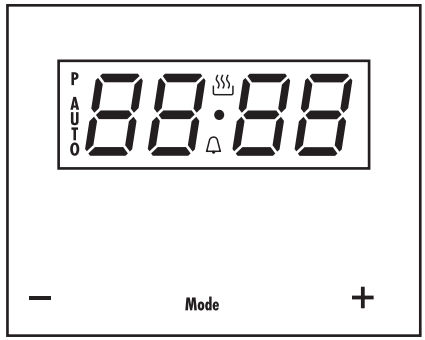
- O temporizador emitirá um sinal acústico quando o tempo terminar. O forno não tem que estar ligado para que funcione.

Tempo de cozedura

- Quando o tempo de cozedura programado termina, o forno apaga-se automaticamente.

Tempo de finalização

- Quando o tempo termina, o forno apaga-se automaticamente.



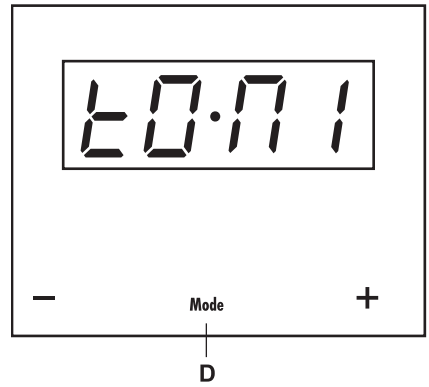
IMPORTANTE

Tempo de cozedura e tempo de finalização

- Quando o tempo de finalização termina, o forno apaga-se automaticamente. O tempo de cozedura programado indica quando é q o forno se acenderá. Esta função é utilizada para acender e apagar o forno automaticamente. O tempo que o forno estará aceso é calculado indicando o tempo de finalização e o tempo de cozedura correspondente.

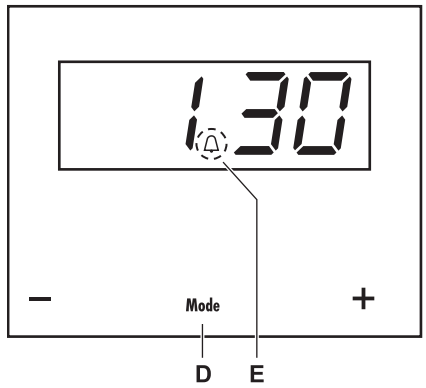
6.5 Alterar o tom do temporizador

1 Pressione simultaneamente os botões − e +.
Um ponto luminoso piscará entre os números do temporizador.
2 Pressione o botão da hora (D). O indicador ton1 aparecerá no visor do temporizador.
3 Pressione repetidamente o botão − para alterar o tom do avisador.



6.6 Ajustar a hora no temporizador

1 Mantenha pressionado o botão da hora (D) durante alguns segundos até que o símbolo do temporizador situado entre os números do temporizador comece a piscar.
2 Ajuste a hora do alarme no temporizador com os botões − e +. Soará um bip e será mostrada a hora actual no visor. O temporizador está programado. O sinal acústico será ativado quando o tempo programado terminar e o símbolo do temporizador (E) começará a piscar.
3 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.
O símbolo do temporizador continuará a piscar.
4 Mantenha pressionado o botão da hora durante alguns segundos para desligar a função do temporizador.

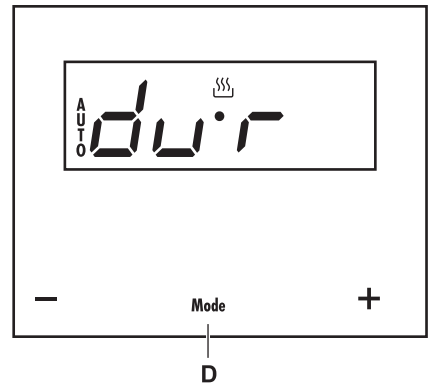


IMPORTANTE
Pode verificar o tempo que resta quando quiser. Para isso, mantenha pressionado o botão da hora (D) durante alguns segundos, até que o símbolo do relógio comece a piscar. Para modificar o tempo selecionado, pressione os botões − e +. Soará um bip de confirmação da alteração.

6.7 Ajustar o tempo de cozedura

1 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip. Se pressionar de novo o botão da hora (D), a palavra tempo aparecerá no visor.
2 Ajuste o tempo de cozedura com os botões − e +.
Soará um bip, aparecerá a hora actual e o símbolo AUTO permanecerá aceso. Quando o tempo de cozedura termina, o forno apaga-se automaticamente.
3 Selecione uma função e uma temperatura de cozedura. Quando o tempo de cozedura termina, o forno apaga-se e é ativado um sinal acústico.
4 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.
O forno manter-se-á apagado e o símbolo AUTO piscará.
5 Mantenha o botão da hora (A) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip para acabar a função. Rode o comando de função do forno e o comando da temperatura até à posição de desligado para apagar o forno.

Pode verificar o tempo de cozedura que resta quando quiser. Para isso, mantenha pressionado o botão da hora (A) durante alguns segundos, até que o símbolo AUTO comece a piscar. Para modificar o tempo selecionado, pressione os botões − e +. Ouvirá um bip de confirmação da alteração.



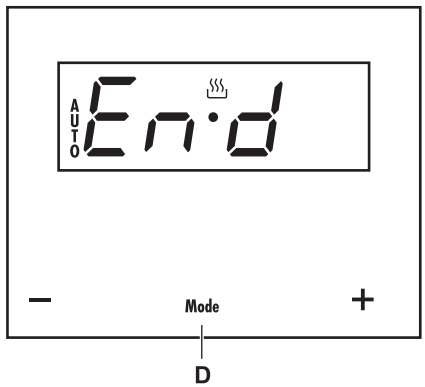
IMPORTANTE
Mantenha pressionado o botão da hora (D) durante alguns segundos para finalizar a função de tempo de cozedura.

6.8 Ajustar o tempo de finalização

1 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip.
2 Pressione o botão da hora (D) de novo até aparecer a palavra Fim no visor.
3 Ajuste o tempo de finalização com os botões − e +.
Soará um bip, aparecerá a hora atual e o símbolo AUTO permanecerá aceso. Quando for atingido o tempo de finalização, o forno apaga-se automaticamente.
4 Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
Quando for atingido o tempo de finalização, o forno apaga-se e é ativado um sinal acústico.
5 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.

O forno manter-se-á apagado e o símbolo AUTO piscará.

6 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip para acabar a função. Rode o comando de função do forno e o comando da temperatura até à posição de desligado para apagar o forno.



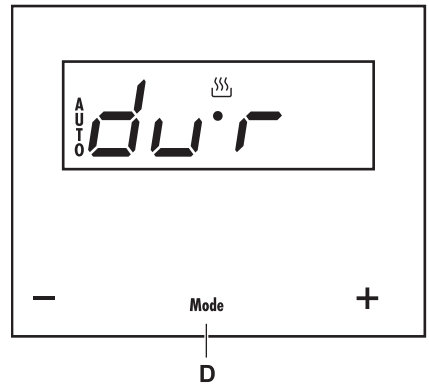
IMPORTANTE

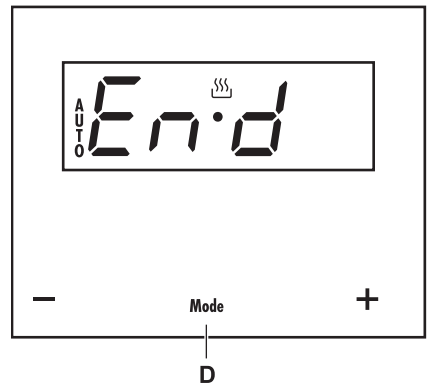
A hora de finalização pode-se ajustar com o forno em funcionamento. Siga as instruções indicadas anteriormente para o fazer (neste caso não terá que reiniciar a função nem a temperatura do forno).
Pode verificar o tempo de finalização do processo de cozedura quando quiser. Para isso, mantenha pressionado o botão da hora (A) durante alguns segundos. Para modificar a hora de finalização, cancele a função, pressionando simultaneamente os botões − e +. Em seguida, volte a ajustar o tempo de finalização.

6.9 Ajustar o tempo de cozedura e o tempo de finalização

1 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip. Se pressionar de novo o botão da hora (D), a palavra tempo aparecerá no visor.
2 Ajuste o tempo de cozedura com os botões − e +.
3 Pressione o botão da hora (D) de novo até aparecer a palavra Fim no visor.
4 Ajuste o tempo de finalização com os botões − e +.
Soará um bip, aparecerá a hora atual e o símbolo AUTO permanecerá aceso.
5 Selecione uma função e uma temperatura de cozedura.
O forno manter-se-á apagado e o símbolo AUTO aparecerá no visor.

O forno está programado. O forno ligar-se-á quando o processo de cozedura tiver de começar e funcionará durante o tempo de cozedura indicado. O símbolo AUTO e o símbolo de aquecimento aparecerão acesos no visor.



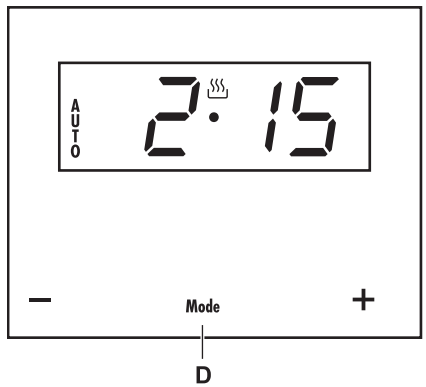


ADVERTÊNCIA
A hora de início da cozedura é o tempo de fim menos o tempo de cozedura. Por exemplo: se o tempo de fim se programa para as 17:00 e o tempo de cozedura é de 2 horas, o forno ligar-se-á às 15:00.

O forno apagar-se-á e o sinal acústico será ativado quando terminar o tempo de cozedura programado.

6 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.
O forno manter-se-á apagado e o símbolo AUTO piscará.
7 Mantenha o botão da hora (D) pressionado durante alguns segundos até ouvir um bip para acabar a função. Rode o comando de função do forno e o comando da temperatura até à posição de desligado para apagar o forno.

Pode verificar o processo de cozedura quando quiser. Para isso, mantenha pressionado o botão da hora (D) durante alguns segundos.
Para modificar o programa, cancele a função, pressionando simultaneamente os botões − e + . Em seguida, volte a justar o tempo de cozedura e o tempo de finalização.

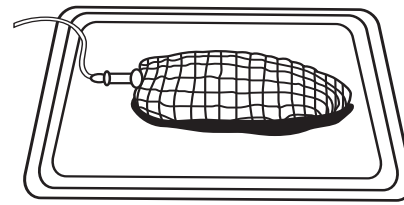


ADVERTÊNCIA
Em caso de corte da corrente elétrica, o programa do temporizador será apagado e aparecerão os números 00:00 no visor. Ajuste a hora atual e programe de novo o temporizador.

6.10 Ajustar a sonda térmica

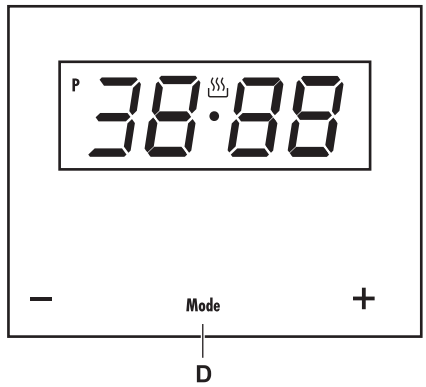
A sonda térmica mede a temperatura interna da carne que se vai assar. O forno desliga-se automaticamente quando a sonda deteta a temperatura programada. A sonda térmica permite obter um assado perfeito, independentemente do tipo de carne ou peixe que se utilize.

- Utilize somente a sonda térmica que vem com o forno.
- Introduza a sonda na carne antes de a assar.
- Introduza-a através de um lado da carne para que a ponta chegue até ao centro da carne.
- Deve inseri-la até chegar ao cabo.
- É recomendável virar a carne a meio do processo. Tenha isto em conta ao introduzir a sonda.
- A ponta da sonda não deve tocar em ossos nem em zonas de gordura. Também não deve chegar até uma zona oca, por exemplo, no caso das aves.



6.11 Utilizar a sonda térmica

1 Coloque a carne com a sonda térmica no forno.
2 Retire a proteção do ponto de ligação na zona superior direita do forno e insira a ficha da sonda no ponto de ligação.
3 Quando ligar a sonda térmica ao forno, verá a temperatura medida pela sonda à esquerda do visor e a temperatura selecionada para a sonda (80 °C) à direita. O visor mostrará em alternância a hora atual, a temperatura programada e a temperatura medida pela sonda.



IMPORTANTE
Se a sonda térmica medir temperaturas muito baixas (para produtos muito frios), o visor mostrará 30 °C. Se a sonda térmica medir temperaturas muito altas, o visor mostrará 99 °C.
Se a sonda não tiver sido ligada corretamente, será ativado um sinal acústico.

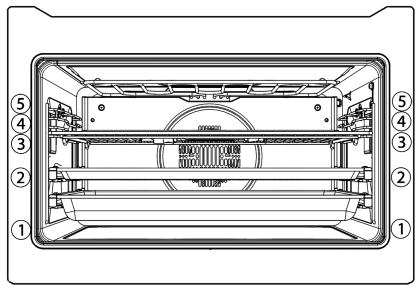
4 Pressione simultaneamente os botões − e +.
5 Pressione o botão da hora (D) duas vezes.
6 Ajuste a temperatura pretendida para o interior da carne através dos botões − e + (consulte a tabela). A primeira vez, mantenha os botões pressionados durante alguns segundos. Em seguida, pressione-os várias vezes.
7 Selecione uma função de cozedura e uma temperatura de assado. Quando a sonda medir a temperatura selecionada, o forno apaga-se e ouvirá um sinal acústico.
8 Pressione qualquer tecla para desligar o sinal acústico.
9 Coloque os botões de função do forno na posição de desligado e retire a sonda térmica.
10 A carne, perfeitamente assada, estará pronta a servir.

ADVERTÊNCIA
Enquanto assa com a sonda térmica, pode aceder a outras funções de programação do temporizador, como o avisador, mantendo o botão da hora pressionado durante alguns segundos. As temperaturas da sonda são sempre apresentadas no visor do temporizador. O avisador estará ajustado quando o símbolo do temporizador se acender.

Assar	Temperatura da sonda	Observações
Rosbife	35 - 40° C	Mal passado
Rosbife	45 - 50° C	Médio
Rosbife	55 - 60° C	Bem passado
Perna de borrego	65 - 70° C	
Pernil	80 - 85° C	
Lombo (secção)	65 - 70° C	
Perna de porco	80 - 85° C	
Frango	75 - 80° C	
Peru assado	80 - 85° C	

7. UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

7.1 Grelha e tabuleiros



O seu forno vem de série com os seguintes acessórios:

Os números 1 – 5 indicam as diferentes posições dos tabuleiros dentro do forno.

Utilize a posição que melhor se ajuste às suas preferências no momento de cozinhar.

Introduza a grelha e o tabuleiro fundo para pastelaria entre as 2 guias laterais em qualquer das posições possíveis (1 a 5) de ambos os lados. A grelha dispõe de batentes para prevenir acidentes. Depois de ajustar a grelha nas guias laterais e de a empurrar até ao fundo do forno, levante ligeiramente a parte dianteira da grelha para libertar os batentes e permitir que deslize por completo pelas guias.

Para retirar a grelha, puxe-a com cuidado para o exterior. Quando parar, eleve ligeiramente a parte dianteira para libertar os batentes e, em seguida, extraia a grelha do forno.

A grelha e o tabuleiro estarão bem instalados quando estiverem na horizontal, não em ângulo.

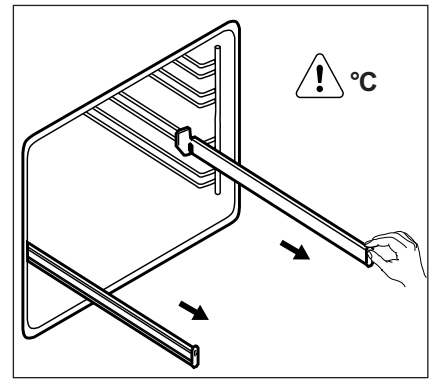
7.2 Calhas telescópicas

Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futuras consultas.

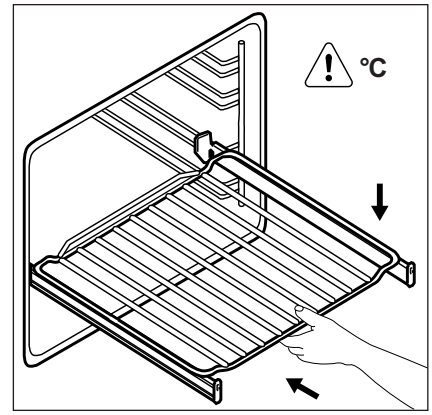
Com as calhas telescópicas é mais fácil colocar e retirar os tabuleiros.

ADVERTÊNCIA
Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1 Retire as calhas telescópicas da direita e da esquerda.



2. Coloque a grelha nas calhas telescópicas e empurre-as com cuidado para as introduzir no aparelho.



Certifique-se de que empurra as calhas telescópicas até ao fundo do aparelho antes de fechar a porta do forno.

8. CONSELHOS ÚTEIS

8.1 Informação geral

- O forno tem que funcionar sempre com a porta fechada.
- O fabricante não se responsabiliza por danos resultantes de uma utilização inadequada do forno, concebido para a preparação de alimentos em utilização doméstica.
- Não guarde óleo, gorduras ou produtos inflamáveis dentro do forno. Poderá ser perigoso se o forno se acender.
- Não se apoie nem se sente na porta aberta do forno. Poderia danificá-lo e colocar em risco a sua própria segurança.
- Não cubra a base do forno com papel de alumínio. Poderia afetar a confeção e danificar o esmalte do interior do forno, assim como o interior do seu móvel de cozinha.
- Para cozinhar alimentos, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais do forno.
- Não coloque recipientes nem alimentos diretamente na base do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas.
- Não verta água na base do forno durante o funcionamento, poderia danificar o esmalte.
- Durante a cozedura, abra a porta o menos possível. Assim, reduzirá o consumo de energia.
- Em pratos com um elevado teor de líquidos é normal que se produza condensação na porta.
- Limpe o interior do forno para eliminar resíduos de gordura e alimentos que em posteriores cozinhados poderiam soltar fumos e odores, e provocar a aparição de manchas.

8.2 Tabelas de cozinhado

Entradas

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Função	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Massas	2	2 e 3		160-180	30-40	Tabuleiro
				160-180	30-35	
Pizza	1,2	2 e 3		190-210	15-20	Grelha
				170-190	15-20	
Quiche	2	2 e 3		170-190	30-35	Forma para quiche
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	
Folhado de verduras	3,5	1		190-210	30-35	Tabuleiro plano
				170-190	30-35	
				170-190	25-30	

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Função	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Pastel de verduras	2,5	1		190-210	55-65	Tabuleiro plano
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Batatas assadas	1,5	1		180-200	60-65	Tabuleiro
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	

Peixe

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Função	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Dourada no sal	2	2 e 3		190-210	25-30	Tabuleiro
				180-200	25-30	
Salmão em papelote	2	2 e 3		180-200	20-25	Tabuleiro
				170-190	15-20	
Truta	2	2 e 3		190-210	20-25	Tabuleiro plano
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	
Linguado	1	1		170-190	15-20	Tabuleiro
				160-180	10-15	
Pescada	1,5	1		190-210	25-30	Tabuleiro
				180-200	20-25	
Pastel de peixe	2,5	1		190-210	40-45	Caçarola
				180-200	50-55	
Salmão, à posta	1,5	3		205-210	15-20	Tabuleiro
Besugo	0,6	3		200-205	20-25	Tabuleiro

Carne

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Função	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Coelho	3	2 e 3		180-200	60-65	Tabuleiro
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Borrego	3	2 e 3		190-210	60-65	Tabuleiro
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
	1,5	2		200-210	50-55	Grelha
Costeletas de borrego	1	3		220-230	12-15	Grelha
Frango	3	2 e 3		190-210	50-55	Tabuleiro
				170-190	45-50	
						
Coxa de frango	2	3		200-210	55-60	Tabuleiro
Peça de carne	1,75	1		170-190	35-40	Caçarola
				170-190	30-35	
						
Rosbife	2,5	1		190-210	40-45	Tabuleiro
				180-200	40-45	
						
	0,5	2		190-200	25-30	Tabuleiro
Hambúrgueres	1,2	3		190-200	15-20	Grelha
Salsichas	0,5	3		190-200	15-20	Grelha

Bolos e sobremesas

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Função	Temperatura (°C)	Tempo	Recipiente
Flan	1	2 e 3		160-170	60-65	Forma para pão
				140-160	40-45	
Madalenas	1	2 e 3		160-180	30-35	Tabuleiro
				140-160	35-30	
Cheesecake	2	2 e 3		180-200	45-50	Forma para cheesecake
				160-180	30-40	

Tipo de prato	Peso	Posição do tabuleiro	Função	Tempera-tura (°C)	Tempo	Reci-piente
Massas folhadas	0,5	2 e 3		180-200	20-25	Tabuleiro
				170-190	20-25	
Folhado	0,5	1		170-190	15-20	Tabuleiro
		2 e 3		170-180	15-20	
Iogurte	1 litro	(*)		50	8 horas	Copos de iogurte

(*) Coloque os copos de iogurte directamente sobre a base do forno.

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Desligue o aparelho da rede elétrica para realizar qualquer tarefa de manutenção.

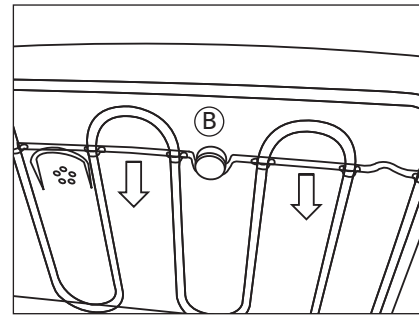
9.1 Limpeza do interior do forno

1 Fornos esmaltados fáceis de limpar
Utilize escovas de nylon ou esponjas com água morna e sabão para limpar superfícies esmaltadas, como a base do forno. Certifique-se de que o forno está frio. Se usa produtos de limpeza para fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga rigorosamente as instruções do fabricante.

2 Fornos revestidos com esmaltes especiais adaptados a outros sistemas de limpeza
Consulte a folha de caraterísticas do seu forno.

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Não limpe o interior do forno com equipamentos de limpeza a vapor ou com água à pressão. Também não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou utensílios que possam riscar o esmalte.

3 Utilização do grill rebatível
Para limpar a parte superior do forno:
- Espere que o forno esteja frio.
- Em outros modelos de forno, empurre com ambas as mãos a vareta da resistência de grill (B), até a soltar da fixação superior.



- Dê-lhe a volta e limpe a parte superior do forno.
- Por fim, volte a colocar a resistência de grill na sua posição original.

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Para sua segurança, nunca ponha o forno em funcionamento sem o painel traseiro que protege o ventilador.

9.2 Limpeza do exterior e dos acessórios do forno

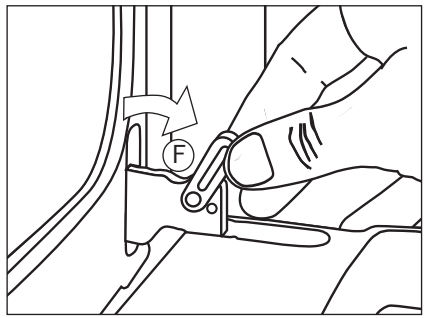
Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna e sabão ou com um detergente suave.

Tenha especial cuidado ao limpar as superfícies de aço inoxidável. Utilize apenas esponjas ou panos que não risquem.

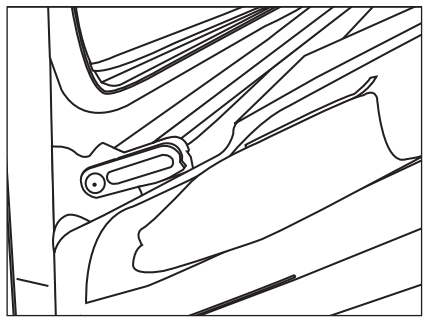
9.3 Limpeza da porta do forno

Não utilizar escovas ou esfregões metálicos, ou produtos abrasivos para limpar a porta do forno, porque a superfície pode riscar-se e o vidro partir-se.
Em alguns modelos de fornos, a porta pode-se retirar para facilitar a sua limpeza. Proceda da seguinte forma:

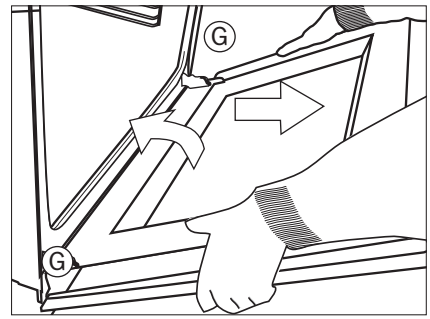
1 Abra a porta.
2 Rode os dois apoios de bloqueio (F) à direita.



3 Feche a porta até que encaixe totalmente.



4 Segure a porta pelas laterais com as mãos e puxe para cima até a soltar por completo das dobradiças (G).



Para montar a porta, siga os passos no sentido inverso.

ADVERTÊNCIA
Não retire os pernos de segurança em momento algum. Como a dobradiça está em tensão, poderia provocar danos. Além disso, é impossível montar a porta se os pernos não estiverem colocados.

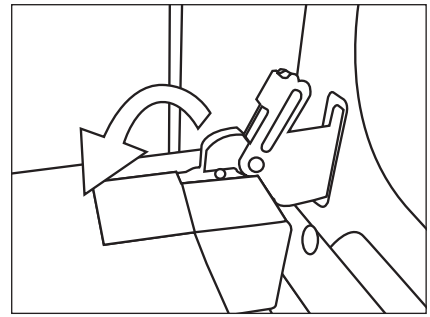
Para montar a porta, segure-a com as duas mãos e insira as dobradiças nas aberturas da zona dianteira do forno. Abra a porta devagar até que esteja completamente aberta.

9.4 Limpeza do interior

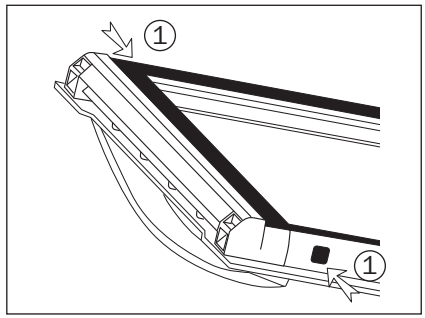
ADVERTÊNCIA
Preste atenção quando retirar o vidro interior, dado que a porta do forno se fechará.

Instruções para desmontar/montar os vidros interiores. Forno de 90 cm

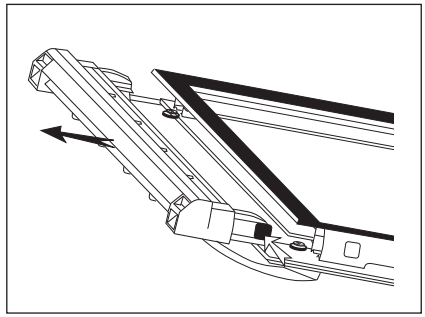
1 Abra a porta do forno.
2 Rode completamente os dois apoios de bloqueio (N) para evitar que a porta se feche.



3 Pressione sobre o ponto 1 situado na zona superior de ambos os lados da porta do forno.



4 Continue a pressionar o ponto 1 e retire o fecho de bloqueio superior da porta.



5 Os vidros interiores estarão agora soltos e poderá limpá-los facilmente com um limpa-vidros líquido e um pano suave.

ADVERTÊNCIA
Se a porta não ficou bloqueada com o apoio de bloqueio (N), tenha cuidado quando retirar os vidros interiores, uma vez que a porta do forno se fechará.

6 Uma vez limpos, volte a colocar os vidros pela mesma ordem. Deve ser possível ler a palavra TERMOGLASS.

7 Coloque novamente o fecho superior da porta, certificando-se de que as pestanas laterais encaixam no ponto 1.

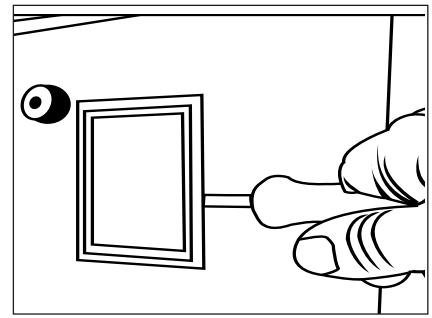
9.5 Substituir a lâmpada do forno

ADVERTÊNCIA
Para substituir a lâmpada, certifique-se primeiro de que o forno está desligado da rede elétrica.

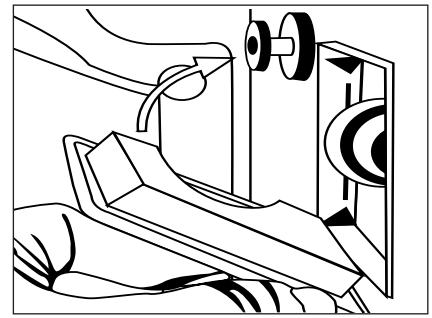
ADVERTÊNCIA
Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho está desligado para evitar possíveis descargas elétricas.

A lâmpada deve suportar temperaturas até 300 °C. Pode solicitá-la no Serviço de Assistência Técnica.

- Retire a lente do suporte da lâmpada com a ajuda de uma ferramenta adequada.



- Substitua a lâmpada.
- Volte a colocar a lente, certificando-se de que encaixa na posição correta sem a forçar.



10. O QUE FAZER SE...

O forno não funciona

- Verifique a ligação à rede elétrica.
- Verifique os fusíveis e o limitador da sua instalação.
- Certifique-se de que o temporizador está na posição manual ou programada.
- Verifique a posição dos ajustes de função e temperatura.

A luz interior do forno não acende

- Substitua a lâmpada.
- Verifique a correta montagem com o manual de instruções.

A luz piloto de aquecimento não acende

- Selecione uma temperatura.
- Selecione uma função.
- Apenas deve estar acesa quando o forno está a aquecer, até ser atingida a temperatura selecionada.

Sai fumo do forno

- Processo normal durante a primeira utilização.
- Limpe periodicamente o forno.
- Reduza a quantidade de gordura ou óleo no tabuleiro.
- Não utilize temperaturas superiores às indicadas nas tabelas de cozinhado.

Não se conseguem os resultados esperados

Consulte as tabelas de cozinhado para saber como funciona o seu forno.

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Se apesar destes conselhos o problema persiste, contacte o seu Serviço de Assistência Técnica.

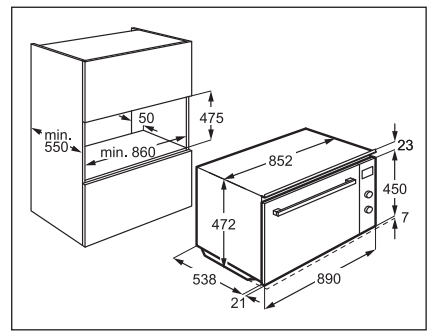
11. INSTALAÇÃO

Esta informação é dirigida exclusivamente ao instalador, já que este é o responsável pela montagem e ligação elétrica. Se o forno for instalado pelo próprio utilizador, o fabricante não se responsabilizará por possíveis danos.

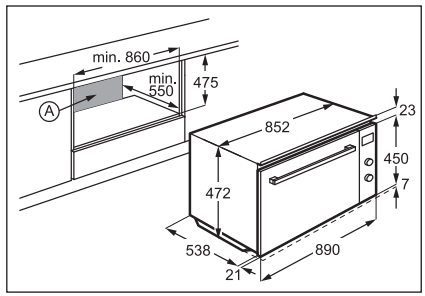
11.1 Antes da instalação

Antes de proceder à instalação, consulte as instruções de segurança elétrica da página 3 deste manual.

- Para desembalar o forno, puxe a aba situada na zona inferior da caixa e segure-o pelas asas laterais, nunca pelo puxador da porta do forno.
- A entrada no móvel da cozinha deve ser a indicada no diagrama. O tamanho mínimo do móvel base deve ser de 550 mm.



- No caso dos fornos multifunções encastrados, a parte posterior do móvel, correspondente à zona sombreada da figura A, não deve ter qualquer saliência (reforços do móvel, tubagens, tomadas, etc.).

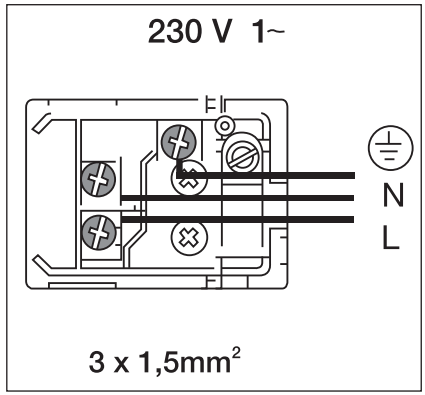


- O adesivo utilizado no revestimento plástico dos móveis deve suportar temperaturas superiores a 85 °C.

11.2 Ligação elétrica

O instalador deverá verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na placa de caraterísticas.
- A instalação eléctrica pode suportar a potência máxima indicada na placa de características.
- Uma vez ligado à rede eléctrica, todos os elementos eléctricos do forno funcionam correctamente.
- Quando está montado, deve conseguir-se desligar da rede elétrica.



11.3 Instalação do forno

Para todos os fornos, uma vez ligados à rede elétrica:

1 Coloque o forno no móvel, certificando-se de que o cabo de alimentação não fica preso ou em contacto com partes quentes do forno.
2 Para fixar o forno ao móvel, enrosque os parafusos existentes nos orifícios que verá uma vez aberta a porta.
3 Verifique se o forno não está em contacto com as paredes do móvel e que existe pelo menos uma distância de 2 mm aos móveis contíguos.

11.4 Informação técnica

Se o aparelho não funciona, comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia que observa, indicando:

1 Número de série (S-No)
2 Modelo do aparelho (Mod.)

Esta informação aparece na placa de caraterísticas que está situada na zona inferior do forno. Abra a porta do forno para a ver.

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Ficha de produto e informação de acordo com a directivada UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	KEK442910M
Índice de eficiência energética	95,4
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1,15 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,83 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	77 l
Tipo de forno	Forno de encastrar
Peso	KEK442910M EU 53 kg KEK442910M SA/UK 51 kg

EN 60350-1 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

12.2 Poupança de energia

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

- Sugestões gerais
  - Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
  - Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
  - Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o preaquecer.
  - No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
  - Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.
- Cozinhar com a ventoinha - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que empregam a ventoinha para poupar energia.
- Manter os alimentos quentes - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa. O visor indica o calor residual.

13. ASPETOS AMBIENTAIS

Os materiais da embalagem são totalmente recicláveis, pelo que poderão ser aproveitados de novo. Informe-se junto das entidades municipais sobre o que fazer com os referidos materiais.

ADVERTÊNCIA

O símbolo  no aparelho ou na embalagem indica que não se pode tratar como um resíduo doméstico normal. Deve depositá-lo no ponto de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos, para reciclagem do mesmo. De outro modo, pode ser prejudicial para o ambiente e para a saúde pública. Para obter informação mais detalhada sobre a reciclagem do aparelho, contacte as entidades municipais da sua cidade, os serviços municipais ou o estabelecimento onde o comprou.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD 78
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 79
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 82
4. PANEL DE CONTROL 84
5. ANTES DEL PRIMER USO 84
6. USO DIARIO 85
7. UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS 92
8. CONSEJOS 93
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 96
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 99
11. INSTALACIÓN 99
12. EFICACIA ENERGÉTICA 101
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES 102

PARA DISFRUTAR DE LOS MEJORES RESULTADOS

Gracias por elegir un producto AEG. Lo hemos diseñado para que te ofrezca resultados impecables durante muchos años, aplicando las tecnologías más innovadoras para hacerte la vida más fácil, y características que es muy posible que no encuentres en otros aparatos convencionales. Por favor, dedica un poco de tiempo a leer este manual para sacarle el máximo partido.

Visita nuestra página web para:



Descubrir consejos de utilización, descargarte nuestro catálogo, solucionar problemas con tu aparato y obtener información de servicio:
www.aeg.com



Registrar tu producto para recibir un mejor servicio:
www.aeg.com/productregistration



Comprar consumibles, accesorios y repuestos originales para tu aparato:
www.aeg.com/shop

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Utilice siempre repuestos originales.
Si necesita ponerse en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente, asegúrese de tener a mano la siguiente información: Modelo, PNC, Número de Serie
Esta información se encuentra detallada en la placa identificativa.

 Advertencia / Precaución-Información de seguridad.

 Información general y consejos.

 Información medioambiental.

Sujeto a modificaciones sin previo aviso.

1. ⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Antes de proceder a la instalación y utilización del aparato, lea detenidamente estas instrucciones. El fabricante no se hace responsable de cualquier daño o lesión producidos por causa de su incorrecta instalación o su uso incorrecto.
Conserve siempre las instrucciones en una ubicación segura y de fácil acceso para futuras consultas.

1.1 Seguridad de los niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años en adelante y personas de capacidad mental, sensorial o física reducida, o sin experiencia o conocimientos, siempre y cuando reciban la supervisión o hayan recibido las debidas instrucciones acerca del correcto y seguro uso del aparato y comprendan los riesgos que implica su utilización.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todas las piezas del embalaje fuera del alcance de los niños y deshágase de él de la manera más apropiada.
- Mantenga a los niños y a las mascotas lejos del aparato cuando esté en funcionamiento o mientras se enfría. Las piezas que están al alcance de la mano están calientes.
- Si el aparato cuenta con un dispositivo de seguridad para niños, recomendamos su activación.
- Los niños jamás deberán realizar las labores de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.
- Los niños menores de 3 años de deberán en todo momento permanecer alejados de este aparato mientras esté en funcionamiento.

1.2 Información general de seguridad

- Solo un profesional cualificado debe instalar este aparato o reemplazar el cable de conexión a la red eléctrica.

- El aparato se calienta mucho en el interior cuando está en funcionamiento. No toque los elementos térmicos del aparato. Utilice siempre guantes para extraer o introducir accesorios o bandejas y utensilios para hornear dentro del aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de sustituir la lampara de iluminación para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores muy abrasivos o rascadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta ya que pueden rayar la superficie, lo que pueden llegar a causar la rotura del cristal.
- Si el cable de conexión a la red eléctrica está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su Servicio Técnico Autorizado, o un profesional cualificado, para evitar cualquier riesgo.
- Para extraer las rejillas que soportan las bandejas tire de la parte anterior de la rejilla hacia el interior de la cavidad, luego haga lo mismo con la parte posterior de la rejilla. Instale las rejillas de soporte de la misma forma, pero en una secuencia inversa.
- Solo utilice la sonda térmica recomendada para este aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA**
Sólo un profesional cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice jamás un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga siempre cuidado al mover el aparato porque es muy pesado. Utilice siempre guantes de trabajo y calzado cerrado.
- No utilice el tirador del aparato para arrastrarlo o tirar de él.
- Respete la distancia mínima entre este aparato y los demás aparatos y muebles de la cocina.

- Asegúrese de que el aparato se instala dentro, debajo o junto a una estructura lo suficientemente segura.
- Los laterales del aparato deben situarse junto a otros aparatos o muebles, a la misma altura.

2.2 Conexión a la toma de corriente eléctrica

⚠ **ADVERTENCIA**
Riesgo de incendio y descarga eléctrica.

- Todas las conexiones eléctricas deberán ser instaladas por un profesional cualificado.
- El aparato debe tener toma de tierra.
- Antes de realizar cualquier operación asegúrese de que el aparato está desconectado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que la información eléctrica detallada en la placa de identificación coincide con las especificaciones de suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario contacte con electricista.
- Use siempre un enchufe correctamente instalado con toma de tierra.
- No utilice adaptadores de enchufe múltiples no prolongadores de cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista profesional, o con nuestro servicio técnico para reemplazar un cable dañado.
- No permita que el cable de conexión a la corriente eléctrica entre en contacto en contacto con la puerta del aparato, especialmente si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de todos los componentes, tanto aislados como con corriente, debe fijarse de forma que no pueda aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya finalizado la instalación y montaje del aparato. Asegúrese de tener acceso al enchufe de suministro de corriente eléctrica, una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está suelta, no conecte el enchufe del aparato.
- No desconecte el aparato tirando directamente del cable de corriente; tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: dispositivos de corte de corriente con protección, fusibles (fusibles de tornillo que puedan retirarse del soporte), contactores y dispositivos de fuga a tierra.
- 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.
- Este aparato electrodoméstico cumple con la normativa de la Unión Europea.

2.3 Uso del aparato

⚠ **ADVERTENCIA**
Riesgo de lesiones, quemaduras, explosión y descargas eléctricas.

- Utilice el aparato solo en un entorno de hogar.
- No modifique las especificaciones del aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están obstruidas.
- No deje el aparato sin atender durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras el aparato está en funcionamiento. Puede liberarse aire muy caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o si ha entrado en contacto con el agua.
- No aplique presión sobre la puerta abierta del aparato.
- No utilice el aparato como una superficie de trabajo o como una zona de almacenamiento.
- Abra con cuidado la puerta del aparato. El uso de ingredientes con alcohol puede hacer que el aire liberado al abrir la puerta esté mezclado con alcohol.

- Procure que no se generen chispas ni haya fuego encendido cerca del aparato cuando vaya a abrir la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados o impregnados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA**
Riesgo de daño del aparato.

- Para evitar el daño o decoloración del esmalte de aparato:
  – No coloque recipientes ni otros objetos directamente sobre la base del aparato.
  – No coloque papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del aparato.
  – No vierta agua directamente sobre el aparato si este está caliente.
  – No guarde platos o alimentos húmedos dentro del aparato una vez finalizada la cocción.
  – Tenga cuidado al instalar o retirar los accesorios de cocción.
- La decoloración del esmalte no tiene efecto alguno sobre el rendimiento del aparato. Por tanto, no representa defecto alguno en materia del derecho de garantía.
- Utilice una bandeja honda para cocinar tartas con gran contenido de humedad. El zumo de la fruta puede causar manchas permanentes.
- Este aparato está diseñado solo para cocinar. No debe ser utilizado para cualquier otra actividad como, por ejemplo, calentar una habitación.
- Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ **ADVERTENCIA**
Riesgo lesiones, incendio o de daño del aparato.

- Antes de proceder a las tareas de mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Hay riesgo de rotura de los paneles de cristal de la puerta.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal en caso de que estén dañados. Póngase en contacto con el Servició Técnico.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del horno. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie el aparato con regularidad para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Los restos de grasa o de alimentos en el interior del aparato pueden causar un incendio.
- Limpie el aparato con un paño suave y húmedo. Utilice únicamente detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos de limpieza abrasivos, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para horno, siga las instrucciones del fabricante que encontrará en el envase.
- No limpie el esmalte catalítico, si lo hubiere, con ninguna clase de detergente.

2.5 Luz interior

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizado en este horno, está exclusivamente diseñado para aparatos electrodomésticos. No lo utilice para la iluminación de su hogar.

⚠ **ADVERTENCIA**
Riesgo de descarga eléctrica.

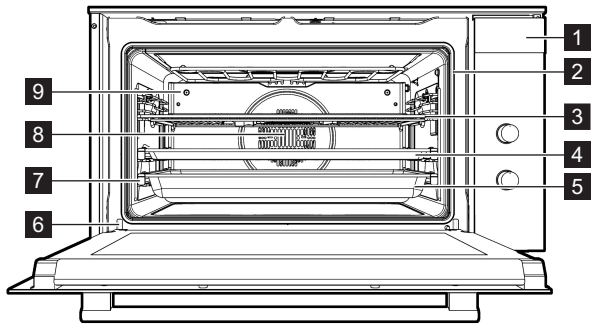
- Antes de proceder a la sustitución de la bombilla, desconecta el aparato de la corriente eléctrica.
- Utilice solamente lámparas o bombillas con las mismas especificaciones.

2.6 Para proceder a su desecho

⚠ **ADVERTENCIA**
Riesgo de lesiones o asfixia.

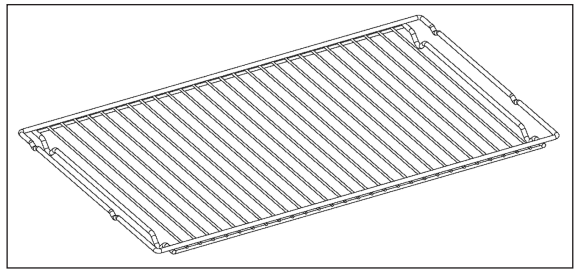
- Desconecte el aparato de la toma de corriente eléctrica.
- Corte el cable de corriente eléctrica lo más cerca posible del aparato y deséchelo.
- Desmonte la puerta para evitar que los niños o las mascotas puedan quedar atrapados dentro del aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

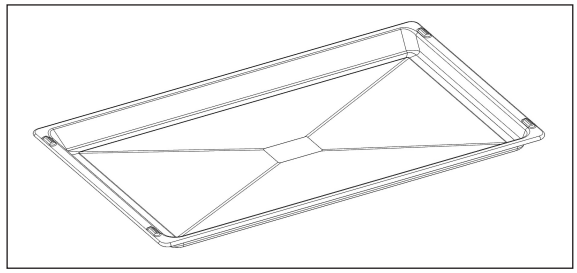


1 Panel de control
2 Enchufe para la sonda térmica
3 Parrilla
4 Bandeja para hornear esmaltada
5 Bandeja para asar esmaltada
6 Puerta del horno
7 Rejillas de nivel para las bandejas
8 Ventilador de aire caliente
9 Grill plegable (elemento térmico superior)

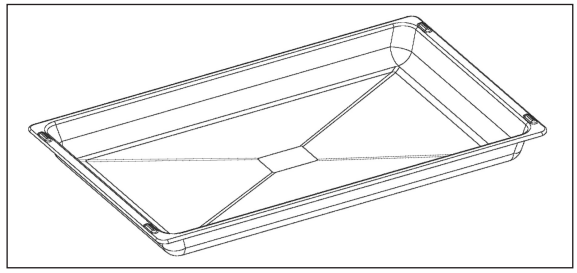
3.1 Accesorios



Parrilla
Para cocinar con menaje y utensilios aptos para horno, moldes de repostería y asaderas.



Bandeja para hornear
Para hacer pan, pasteles y galletas.

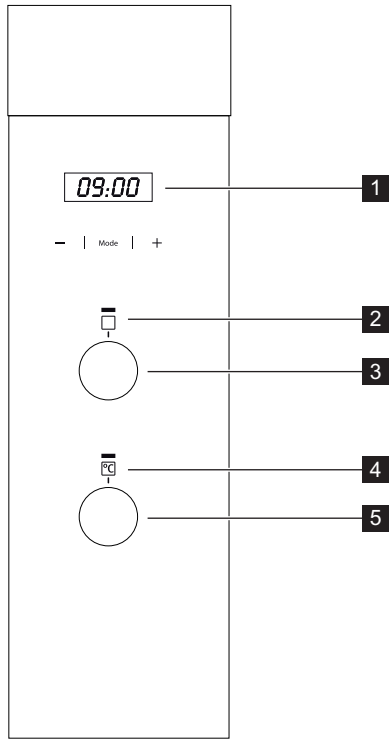


Bandeja para asar
Para asar, hornear o utilizar como bandeja antigoteo de grasa.

3.2 Otros accesorios (según el modelo)

- **Piedra para pizza**
  Para cocinar pizzas a la manera tradicional.
- **Sonda térmica**
  Para medir la temperatura de cocción interna de los alimentos y controlar con precisión el punto de cocción.
- **Carriles telescópicos**
  Para las bandejas o las parrillas.
- **Rejillas internas**
  Para utilizar en conjunto con la bandeja para asar.

4. PANEL DE MANDOS



1 Temporizador electrónico
2 Indicador de funciones
3 Selector de funciones
4 Indicador de temperatura
5 Selector de temperatura

5. ANTES DEL PRIMER USO

Pueden quedar restos de grasa y otras sustancias en el horno como resultado del proceso de fabricación. Estos restos deben ser eliminados mediante el siguiente procedimiento:

- Quite todo el embalaje del horno, incluido el plástico protector, si lo hubiere.
- Gire el selector de función del horno hasta la posición o en su defecto en la posición y ponga a funcionar el horno durante una (1) hora a una temperatura de 200°C. Consulte la Guía de Inicio Rápido que acompaña este Manual de Usuario para saber cómo hacer esto.
- Deje luego enfriar el horno con la puerta abierta para que se ventile y no quede ningún resto de olor en el interior.
- Una vez frío, limpie el horno y los accesorios.

Durante esta primera operación, se generarán humo y olores. Por tanto, es necesario mantener la cocina ventilada durante todo el proceso.

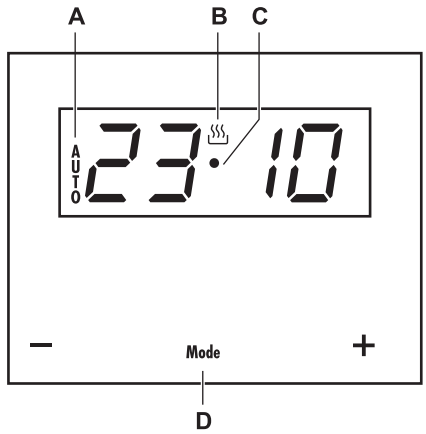
6. USO DIARIO

PRECAUCIÓN
El reloj temporizador electrónico cuenta con tecnología táctil. Para operar con él, simplemente toque con el dedo la superficie de cristal del panel de control, sobre los iconos pertinentes.

La sensibilidad de panel de control táctil se adapta constantemente a las condiciones ambientales. Asegúrese de que la superficie de cristal del panel de control está limpia y libre de obstáculos al enchufar el horno a la corriente eléctrica.

Si el reloj no responde correctamente al tacto, desenchufe el horno durante unos segundos y luego vuelva a enchufarlo. Al hacer esto los sensores se reajustan automáticamente para reaccionar de nuevo al tacto de los dedos.

6.1 Poner en hora el reloj electrónico



Cuando el horno esté enchufado a la red eléctrica, tanto AUTO (A) como los dígitos del reloj temporizador parpadearán. Ajuste la hora correcta del día de la siguiente manera:

1 Presione los iconos + y − simultáneamente hasta oír un pitido. Un punto (C) entre los dos grupos de dígitos del reloj empezará a parpadear
2 Ajuste la hora correcta del día presionando sobre el icono + o el icono − . Oirá un pitido confirmando la hora seleccionada. El icono de calentamiento (B) permanece iluminado.

IMPORTANTE
Puede cambiar la hora siempre que quiera. Para hacerlo siga las mismas instrucciones indicadas arriba.

6.2 Funcionamiento manual

El horno está listo para el uso una vez que el reloj se ha puesto en hora. Seleccione una función de cocción y una temperatura.

Al empezar a cocinar, el indicador de temperatura se enciende para mostrar que el horno está calentando el interior. Cuando se alcanza la temperatura de cocción seleccionada, este indicador se apaga.

Gire el selector de función a la posición 0 para apagar el horno.

6.3 Funciones del horno

Función del horno		Aplicación
0	Posición de desconexión	Para apagar el horno.
	Convencional	Usada para hornear bizcochos y tartas donde el calor debe ser uniforme para lograr una textura esponjosa.
	Convencional con ventilador	Apropiada para asados y tartas. El ventilador distribuye el calor uniformemente por toda la cavidad del horno.
	Grill	Permite gratinar la superficie exterior sin afectar al interior de los alimentos. Perfecto para alimentos de poco espesor, como los filetes, las costillas, el pescado o las tostadas.
	Grill Rápido	Permite cocinar al grill alimentos de mayor superficie que con el grill normal, junto con una mayor potencia reduce el tiempo necesario para lograr un dorado perfecto en los alimentos.
	Turbo Plus	Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo «Consejos», Turbo Plus. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que la función no se so 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. Para recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte el apartado sobre ahorro de energía del capítulo «Eficiencia energética». Esta función se utilizaba para cumplir con la categoría de eficiencia energética de acuerdo con EN 60350-1.
	Turbo	El ventilador distribuye el calor generado por un elemento térmico situado en la parte posterior de la cavidad del horno. Gracias a la distribución uniforme del calor, permite asar y hornear con alimentos situados en dos niveles a la vez.
	Función Pizza	Para hornear alimentos en una sola bandeja y obtener un dorado más intenso junto con una base crujiente. Precaliente el horno a 220°C. En caso de piedra de pizza (si se incluye) precalentar 22 min.
	Calor inferior	Emite calor solo desde el elemento térmico inferior. Apto para calentar platos y hacer subir las masas de pan y similares.
	Grill + Calor inferior	Especial para preparar asados. Ideal con cualquier tipo de pieza, independientemente de su tamaño.
	Descongelar	Para descongelar alimentos.

PRECAUCIÓN
Siempre mantener la puerta del horno cerrada durante el funcionamiento.

NOTA
El indicador de función permanecerá encendido durante todo el proceso de cocción, sea cual sea.

6.4 Funciones del reloj electrónico

El temporizador tiene diferentes funciones:

Temporizador

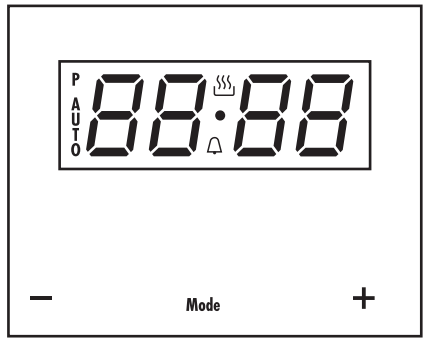
- Este temporizador emitirá una señal acústica después de que haya finalizado el tiempo programado. El horno no necesita estar encendido para que esta función esté operativa.

Tiempo de horneado

- Cuando haya terminado el tiempo de cocción programado el horno se desconectará automáticamente.

Temporizador fin de cocción

- Cuando finalice el tiempo programado para la cocción de los alimentos del horno se apagará automáticamente.

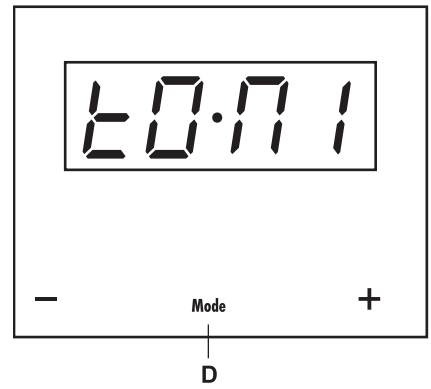


IMPORTANTE

Tiempo de horneado y Temporizador Fin de Cocción
Cuando finalice el tiempo de cocción programada el horno se apagará automáticamente. El ajuste del tiempo de horneado determina el momento en que el horno se encenderá. Esta función se utiliza para encender o apagar el horno automáticamente. La hora de encendido del horno se calcula introduciendo la hora de finalización y el tiempo de horneado
–la duración– estimado para que los alimentos estén listos.

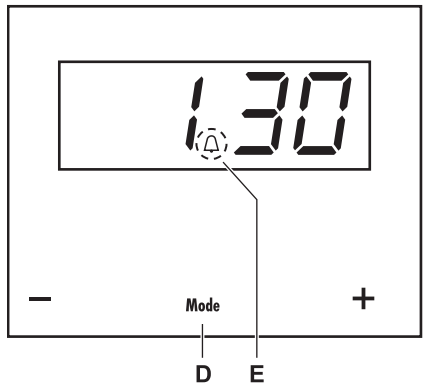
6.5 Ajuste del tono de aviso del temporizador

1 Presione al mismo tiempo los botones − y +. Un punto luminoso parpadeará entre los dígitos del reloj temporizador
2 Presione el botón de hora (D). Aparecerá el mensaje «ton1» en la pantalla del reloj temporizador
3 Pulse repetidamente el botón − para cambiar el tono de aviso del reloj temporizador



6.6 Ajuste de la hora de aviso en el temporizador

1 Mantenga pulsado el botón de hora (D) durante unos segundos hasta que el símbolo situado entre los dígitos del reloj temporizador empiece a parpadear.
2 Ajuste la hora de la alarma en el reloj temporizador utilizando los botones + y −. Oirá un pitido y el display mostrará la hora actual. El reloj temporizador está programado. El horno emitirá una señal acústica una vez que el tiempo programado haya finalizado y el símbolo (E) del temporizador comenzará a parpadear.
3 Presione cualquier tecla o botón para desactivar la alarma acústica. El símbolo del temporizador continuará parpadeando. Mantenga presionado el botón de la hora durante un momento para apagar la función del temporizador.

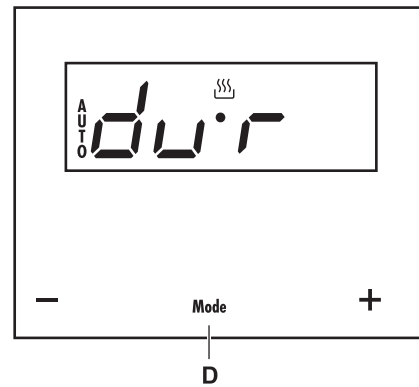


IMPORTANTE
Puede comprobar el tiempo que falta para que suene la alarma acústica siempre que lo desee. Para ello, mantenga pulsado el botón de la hora (D) durante unos segundos hasta que el símbolo del reloj empiece a parpadear. Para modificar la hora de aviso previamente seleccionada presione los botones − y +. Sonará un pitido de confirmación del cambio efectuado.

6.7 Ajuste del tiempo de cocción

1 Mantenga pulsado el botón de hora (D) durante unos segundos hasta que oiga un pitido. Pulsando otra vez el botón de hora (D) se muestra en pantalla la palabra «tiempo».
2 Ajuste el tiempo de cocción (horneado) con los botones − y +. Sonará un pitido, aparecerá la hora actual y el mensaje AUTO permanecerá iluminado. Cuando finalice el tiempo de horneado programado, el horno se apagará automáticamente.
3 Una vez programado el tiempo de cocción seleccionar una función y una temperatura de cocción. Una vez que finalice el tiempo de cocción el horno se apaga y emite una alarma acústica.
4 Presiones cualquier tecla o botón para desactivar la alarma acústica. El horno permanece apagado y el mensaje AUTO parpadea.
5 Para desactivar la función mantenga presionado el botón de la hora (D) durante un momento hasta oír un pitido. Gire los mandos de temperatura y función hasta la posición 0 para apagar el horno del todo.

Puede comprobar el tiempo restante hasta la finalización del proceso de cocción siempre que quiera manteniendo presionad el botón de la hora (D) durante unos instantes hasta que el mensaje AUTO empiece a parpadear. Es posible modificar el tiempo de cocción presionando los botones + y −. Oirá un pitido confirmando los cambios efectuados.

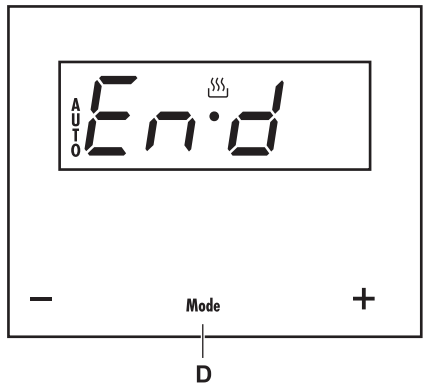


IMPORTANTE
Mantenga presionado el botón de la hora de nuevo (D) durante unos instantes para finalizar el programa de ajuste del tiempo de cocción.

6.8 Ajuste del temporizador fin de cocción

1 Mantenga pulsado el botón de hora (D) durante unos segundos hasta que oiga un pitido.
2 Presione de nuevo el botón de hora (D) hasta que aparezca el mensaje «Fin» en la pantalla.
3 Ajuste la hora de fin de cocción con los botones − y +. Sonará un pitido, aparecerá la hora actual y el mensaje AUTO permanecerá iluminado. Cuando se alcance la hora de finalización, el horno se apagará automáticamente.
4 Una vez programada la hora de fin de cocción seleccionar una función y una temperatura de cocción. Si se alcanza la hora programada para la finalización

de la cocción el horno se apaga y emite una alarma acústica.
5 Pulse cualquier tecla o botón para desactivar la alarma acústica. El horno permanece apagado y el mensaje AUTO parpadea.
6 Para finalizar la función presiones durante unos instantes el botón de hora (D) hasta que oiga un pitido. Gire los mandos de temperatura y función hasta la posición «0» para apagar el horno del todo.

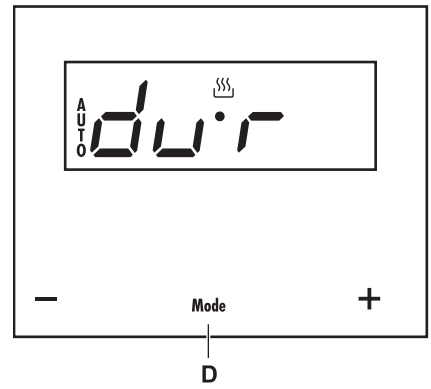


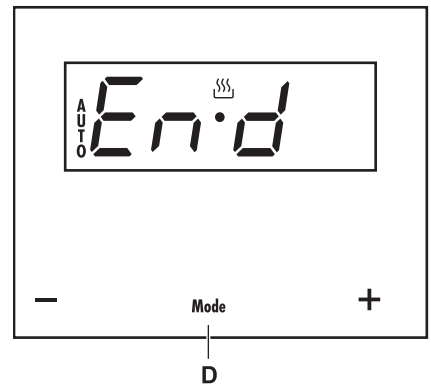
IMPORTANTE
Es posible programar una hora de fin de cocción mientras el horno está en funcionamiento. Siga las instrucciones arriba indicadas para hacerlo (en este caso, no será necesario ajustar la función de cocción ni la temperatura).
Puede comprobar la hora de fin de cocción programada siempre que quiera presionando el botón de hora (D) durante unos instantes. Si quiere cambiar la hora de fin de cocción, deberá cancelar la función ya programada presionando simultáneamente los botones + y −. Luego inicie de nuevo el proceso para ajustar la nueva hora de fin de cocción.

6.9 Ajuste del tiempo de cocción y del temporizador fin de cocción

1 Mantenga pulsado el botón de hora (D) durante unos segundos hasta que oiga un pitido. Si presiona el botón de la hora (D) otra vez, el mensaje «tiempo» aparece en pantalla
2 Ajuste el tiempo de cocción con los botones + y −.
3 Presione de nuevo el botón de la hora (D) hasta que aparezca el mensaje «Fin» en pantalla.
4 Ajuste la hora de fin de cocción con los botones + y −. Sonará un pitido, se mostrará la hora actual y el mensaje AUTO permanecerá iluminado.
5 Seleccione una función y una temperatura de cocción. El horno se mantendrá apagado y el mensaje AUTO se muestra en pantalla.

El horno está ahora programado y se encenderá cuando el proceso de cocción deba empezar, funcionando hasta la hora de fin de cocción indicada al programar la función. El mensaje AUTO y el símbolo de horneado se muestran en pantalla iluminados. indicado. El símbolo AUTO y el símbolo de horneado aparecerán iluminados en la pantalla.





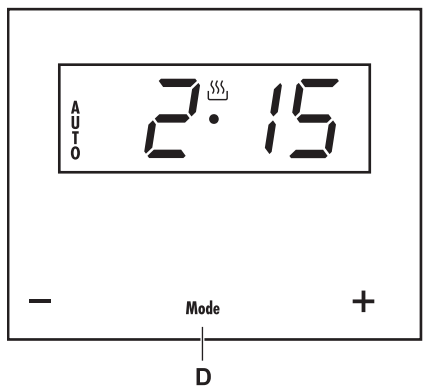
POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE

La hora a la que comienza el proceso de cocción se calcula tomando la hora de fin de cocción programada. Por ejemplo: si la hora de fin de cocción está programada para las 05:00 pm y el tiempo de cocción seleccionado es de 2 horas, entonces ¡el horno se pondrá a funcionar automáticamente a las 03:00 pm!

El horno se apagará sólo y sonará una alarma acústica una vez que haya pasado el tiempo de cocción inicialmente programado.

6 Presiones cualquier tecla o botón para desactivar la alarma acústica. El horno sigue apagado pero el mensaje AUTO continúa parpadeando
7. Presiones el botón de la hora (D) durante unos instantes, hasta que oiga un pitido para finalizar el programa. Gire los mandos de temperatura y función hasta la posición «0» para apagar el horno del todo

Puede comprobar los ajustes y el tiempo restante del proceso de cocción en todo momento presionando el botón de la hora (D) durante unos instantes. Si desea cambiar los ajustes del programa deberá antes cancelar la función presionando al mismo tiempo los botones + y −. Luego inicie de nuevo el proceso para ajustar el tiempo de cocción de la hora de fin de cocción.



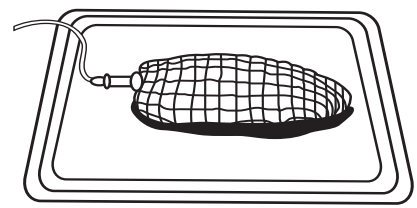
POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE

Si hay un apagón o el horno se desconecta de la corriente eléctrica por cualquier motivo, se borrarán todos los ajustes del temporizador y se mostrarán los números 00:00 en el display. Ajuste la hora del reloj y vuelva a programar la función del temporizador.

6.10 Ajuste y programación de la sonda térmica

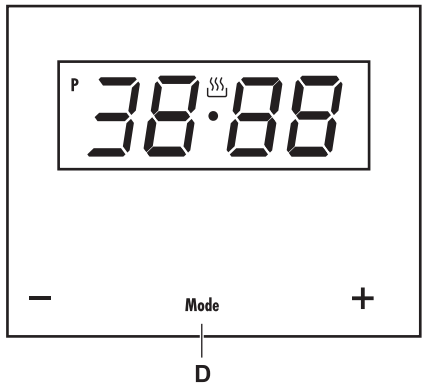
La sonda térmica mide la temperatura interior de la carne que queremos asar al horno. El horno se apaga automáticamente cuando la sonda detecta que se ha alcanzado la temperatura interior de la carne previamente seleccionada. Asar con la sonda térmica ofrece resultado de cocción excelentes, sea cual sea el tipo de carne o pescado que deseamos preparar.

- Utilice únicamente la sonda térmica original que viene con el horno.
- Inserte la sonda térmica en la carne antes de comenzar con el proceso de cocción.
- Inserte la sonda térmica desde un lateral de la pieza de carne a asar, para que la punta alcance el centro de la pieza.
- Inserte la sonda a fondo, hasta llegar al mango.
- Es recomendable girar la pieza de carne a mitad del proceso de cocción. Tenga esto en cuenta al decidir por donde insertar la sonda térmica.
- La punta de la sonda térmica no debe entrar en contacto con ningún hueso o quedar insertada en una zona de grasa. Tampoco en una zona hueca, como puede ocurrir al asar carne de ave.



6.11 Utilizar la sonda térmica

1 Introduzca la pieza de carne a asar en el horno con la sonda térmica insertada.
2 Extraiga la cubierta protectora del enchufe para la sonda térmica que se encuentra en la parte superior derecha de la cavidad del horno. Enchufe la sonda térmica al punto de conexión.
3 En cuanto conectamos la sonda térmica al horno vemos la temperatura que está midiendo la sonda en ese momento a la izquierda de la pantalla, y la temperatura de selección por defecto para la sonda térmica (88°C) a la derecha. El display muestra alternativamente la hora actual del día y las temperaturas de medición y de selección de la sonda térmica.



IMPORTANTE
Si la sonda térmica detecta una temperatura inicial muy baja en la pieza de carne (en productos sacados del frigorífico) el display muestra 30°C. Si en cambio detecta una temperatura muy alta, el display muestra 99°C.
Sonará una señal acústica si la sonda térmica no está conectada correctamente.

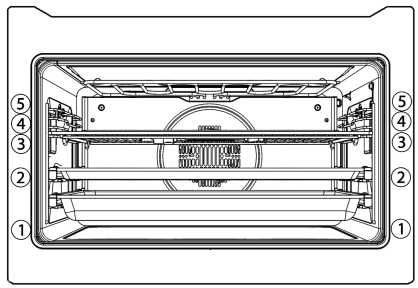
4 Presione al mismo tiempo los botones + y −.
5 Presione el botón de la hora (D) dos veces.
6 Ajuste la temperatura interior deseada para la carne utilizando los botones + y − (consultar la tabla de temperaturas). Presione los botones un instante la primera vez. Luego presione repetidamente con rapidez.
7 Seleccione un programa de cocción una temperatura. Cuando la sonda térmica detecte que se ha alcanzado la temperatura inicialmente seleccionada en el interior de la carne que está preparando, el horno se apagará y emitirá una alarma acústica.
8 Presione cualquier tecla para desconectar la alarma acústica.
9 Gire los mandos de función del horno a la posición 0 y desenchufe la sonda térmica del punto de conexión.
10 Ya puede servir la pieza de carne, asada a la perfección.

POR FAVOR, TENGA EN CUENTA QUE
Al hornear con la sonda térmica puede acceder a otras funciones del reloj como la alarma del temporizador, presionando el botón de la hora (D) durante unos instantes. Las temperaturas de la sonda térmica siempre se muestran en pantalla. La alarma del temporizador quedará ajustada cuando los dígitos del reloj se iluminen.

Asar	Temperatura de la sonda	Observaciones
Rosbif	35° - 40° C	Poco hecho
Rosbif	45° - 50° C	Al punto
Rosbif	55° - 60° C	Muy hecho
Pierna de cordero	65° - 70° C	
Jarrete	80 - 85° C	
Lomo (sección)	65° - 70° C	
Jamón	80° - 85° C	
Pollo asado	75° - 80° C	
Pavo asado	80° - 85° C	

7. UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

7.1 Bandejas y parrillas



El horno se suministra con los siguientes accesorios de serie:

Los números del 1 al 5 indican los distintos niveles donde las bandejas se pueden colocar dentro del horno. Deberá utilizar el/los nivel/niveles que mejor se adapte(n) a sus preferencias particulares de cocción.

Introduzca la parrilla del horno y la bandeja honda esmaltada para hornear entre las dos (2) guías laterales de cualquier nivel (del 1 al 5), que encontrará a ambos lados de la cavidad del horno. Las bandejas del horno cuentan con un tope de seguridad que evita la extracción total accidental. Una vez que ha alineado la bandeja o parrilla del horno con los carriles del nivel correspondiente, empuje hacia arriba la zona delantera de la parrilla mientras la empuja hacia el interior de la cavidad para salvar el tope de seguridad y permitir que la parrilla o bandeja se deslice totalmente hacia el interior de la cavidad.

Para extraer una bandeja o parrilla del horno, tire suavemente de ella hacia el exterior. Cuando la parrilla alcance el tope de seguridad, eleve ligeramente la parte delantera para salvarlo y extraer completamente la parrilla del interior del horno.

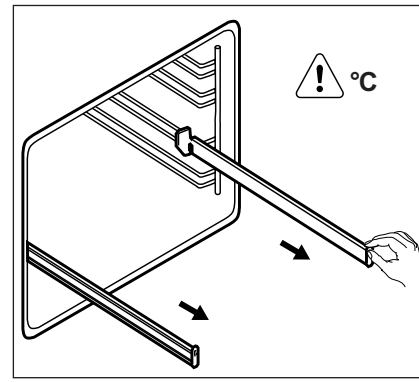
Si está instalada correctamente, cualquier parilla o bandeja deberá permanecer totalmente horizontal, jamás inclinada en ángulo alguno.

7.2 Carriles telescópicos

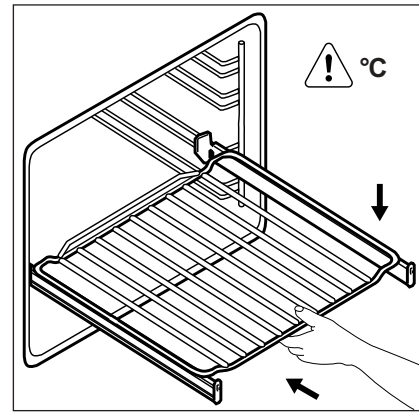
Conserve las instrucciones de instalación de los carriles telescópicos para su uso en el futuro.

Con los carriles telescópicos podrá introducir y extraer las bandejas o parrillas más fácilmente.

1 Extraiga hacia afuera el carril de la derecha y el de la izquierda.



2 Coloque la parrilla o la bandeja sobre los carriles y empuje suavemente hacia el interior del aparato.



Asegúrese de haber introducido totalmente los carriles telescópicos en el interior de la cavidad del horno antes de cerrar la puerta.

8. CONSEJOS

8.1 Información general

- El horno siempre tiene que funcionar con la puerta cerrada.
- El fabricante no asume responsabilidad alguna derivada del uso del horno para cualquier otra cosa que no sea la preparación de alimentos.
- No guarde aceite, grasa o productos inflamables dentro del horno. Esto puede ser peligroso si el horno se enciende por cualquier motivo.
- No se apoye o se siente sobre la puerta abierta del horno. Podría dañarla, además de poner en peligro su propia seguridad.
- No cubra la parte inferior del horno con papel de aluminio ya que esto puede afectar al rendimiento y dañar la capa de esmalte de la cavidad o el mobiliario de cocina.
- Para cocinar cualquier alimento, introduzca la bandeja o parrilla en el horno utilizando las guías laterales del horno.
- No ponga contenedores de alimentos, o alimentos, sobre la base inferior del horno. Utilice siempre las bandejas o parrillas.
- No vierta agua sobre la base de la cavidad del horno mientras el horno esté en uso. Esto puede dañar el esmalte.
- Abra la puerta del horno lo mínimo posible durante el proceso de cocción. Esto reducirá el consumo energético.
- Es normal que se produzca condensación en la puerta del horno al cocinar platos con un alto contenido de humedad o líquidos.
- Limpie le interior del horno para eliminar cualquier presencia de grasa o restos de alimentos, que más tarde puedan generar humo y malos olores o hacer que aparezcan manchas en la cavidad.

8.2 Tablas de cocción

Entrantes

Alimento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Duración (min.)	Recipiente
Masas	2	2 y 3		160-180	30-40	Bandeja
				160-180	30-35	
Pizza	1,2	2 y 3		190-210	15-20	Parrilla
				170-190	15-20	
Quiche	2	2 y 3		170-190	30-35	Molde para quiche
				160-180	30-40	
				160-180	40-45	
Pastel de verduras	3,5	1		190-210	30-35	Fuente poco profunda
				170-190	30-35	
				170-190	25-30	

Alimento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Duración (min.)	Recipiente
Pastel de verduras	2,5	1		190-210	55-65	Fuente poco profunda
				170-190	45-50	
				170-190	45-50	
Patatas asadas	1,5	1		180-200	60-65	Bandeja
				180-200	50-55	
				180-200	50-55	

Pescado

Alimento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Duración (min.)	Recipiente
Dorada a la sal	2	2 y 3		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	25-30	
Salmón en papillote	2	2 y 3		180-200	20-25	Bandeja
				170-190	15-20	
Trucha	2	2 y 3		190-210	20-25	Fuente poco profunda
				180-200	15-20	
				180-200	20-25	
Lenguado	1	1		170-190	15-20	Bandeja
				160-180	10-15	
Merluza	1,5	1		190-210	25-30	Bandeja
				180-200	20-25	
Pastel de pescado	2,5	1		190-210	40-45	Cazuela
				180-200	50-55	
Salmón, en rodajas	1,5	3		205-210	15-20	Bandeja
Besugo	0,6	3		200-205	20-25	Bandeja

Carne

Alimento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Duración (min.)	Recipiente
Conejo	3	2 y 3		180-200	60-65	Bandeja
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	

Alimento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Duración (min.)	Recipiente
Cordero	3	2 y 3		190-210	60-65	Bandeja
				170-190	50-55	
				180-200	45-50	
	1,5	2 y 3		200-210	50-55	Parrilla
Costillas de cordero	1	2		220-230	12,5	Parrilla
Pollo	3	3		190-210	50-55	Bandeja
				170-190	45-50	
Muslo de pollo	2	3		200-210	55-60	Bandeja
Sillar de ternera o cerdo	1,75	1		170-190	35-40	Cazuela
				170-190	30-35	
Rosbif	2,5	1		190-210	40-45	Bandeja
				180-200	40-45	
	0,5	2		190-200	25-30	Bandeja
Hamburguesa	1,2	3		190-200	15-20	Parrilla
Salchichas	0,5	3		190-200	15-20	Parrilla

Tartas y postres

Alimento	Peso (kg)	Nivel	Función	Temperatura (°C)	Duración (min.)	Recipiente
Tarta	1	2 y 3		160-170	60-65	Molde para tartas
				140-160	40-45	
Cup Cakes	1	2 y 3		160-180	30-35	Bandeja
				140-160	35-30	
Tarta de queso	2	2 y 3		180-200	45-50	Molde para tartas
				160-180	30-40	
Galletas de hojaldre	0,5	2 y 3		180-200	20-25	Bandeja
				170-190	20-25	
Hojaldre	0,5	1		170-190	15-20	Bandeja
		2 y 3		170-180	15-20	
Yogur	1 litro	(*)		50	8 horas	Tarros de yogur

(*) Coloque los tarros de yogur directamente sobre la base de la cavidad del horno.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ **ADVERTENCIA**
Desconecte el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier tarea de mantenimiento.

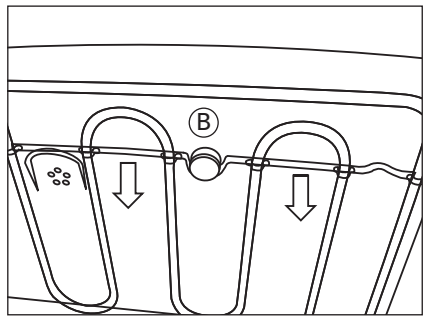
9.1 Limpieza del interior del horno

1 Hornos esmaltados de fácil limpieza
Utilice cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa tibia para limpiar las superficies esmaltadas del horno, como la base de la cavidad del horno. Limpiar con el horno frío. Utilice los productos para la limpieza de hornos únicamente sobre las superficies esmaltadas y siga siempre las instrucciones del fabricante del producto de limpieza.

2 Hornos con revestimiento de esmalte catalítico especial adaptados para otros métodos de limpieza
Consulte por favor las especificaciones de su horno.

⚠ **PRECAUCIÓN**
No limpie el interior del horno con vapor o agua a presión. No utilice tampoco estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

3 Uso del grill abatible (dependiendo del modelo)
Para limpiar la parte superior de la cavidad del horno
- Espere a que el horno esté frío.
- Dependiendo del modelo de horno, empuje con ambas manos la varilla de la resistencia o grill (B) hasta que se desprenda de la sujeción superior.



- Gire la resistencia hasta darle la vuelta y limpie la parte superior del horno.
- Finalmente, vuelva a colocar la resistencia del grill en su posición original.

⚠ **PRECAUCIÓN**
Por su propia seguridad, nunca encienda el horno sin el panel posterior en posición, ya que protege el ventilador.

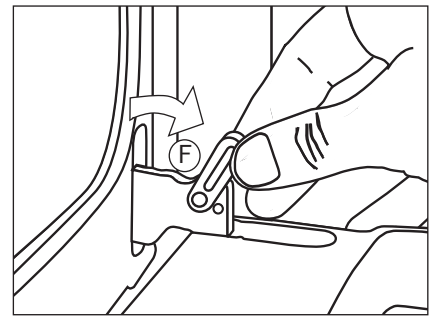
9.2 Limpieza del exterior del horno y de los accesorios

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua tibia enjabonada o un detergente suave.

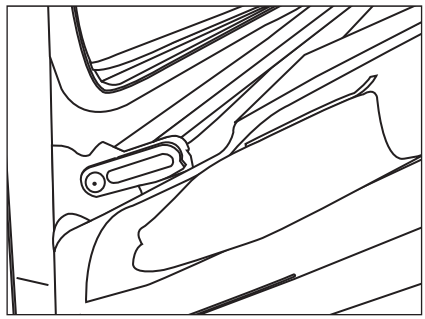
Tenga mucho cuidado al limpiar las superficies de acero inoxidable. Utilice solo esponjas o paños suaves que no rayen la superficie del aparato.

9.3 Limpiar la puerta del horno

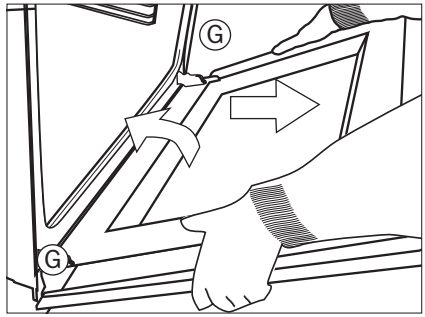
No utilice estropajos metálicos abrasivos, cepillos de alambre o limpiadores en polvo abrasivos disponibles en el mercado para limpiar la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie y hacer que se rompa el cristal.
En algunos modelos la puerta puede desmontarse totalmente para facilitar su limpieza, siguiendo el siguiente procedimiento:
1 Abra la puerta.
2 Gire las dos presillas de bloqueo (F) hacia adelante.



3 Cierre de nuevo totalmente la puerta hasta que las dos presillas encajen.



4 Sujete ahora la puerta con las manos a ambos lados de la puerta y tire hacia arriba hasta que se suelte por completo de las bisagras (G).



Para montar la puerta de nuevo, siga los mismos pasos en sentido inverso.

⚠ **ADVERTENCIA**
No retire en ningún momento los pasadores de seguridad ya que las bisagras están en tensión y esto podría ser causa de lesiones. También sería imposible volver a montar la puerta sin los pasadores de seguridad en su sitio.

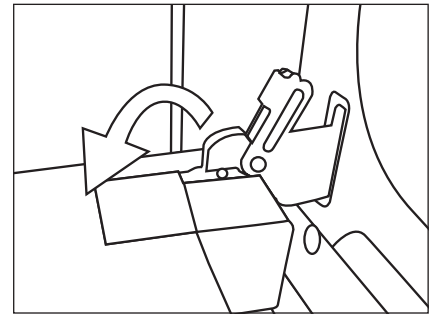
Para montar la puerta sujétela con ambas manos por los laterales e inserte las bisagras en las aberturas que hay para tal efecto en el frontal del horno. Abra despacio la puerta hasta que esté completamente abierta.

9.4 Limpieza del interior de la puerta

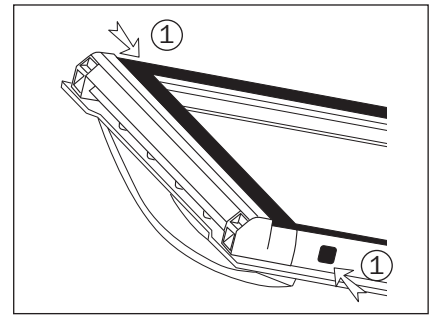
⚠ **PRECAUCIÓN**
Por favor preste mucha atención y siga las instrucciones meticulosamente al retirar los paneles de cristal interiores porque si no la puerta se cerrará bruscamente.

Instrucciones para extraer / sustituir los paneles de cristal interiores del horno de 90 cm

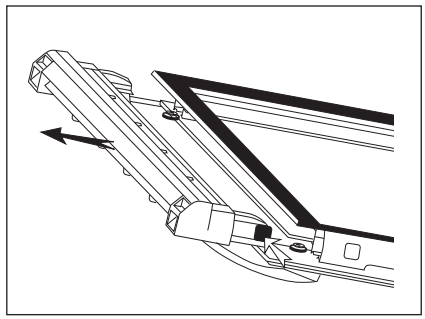
1 Abrir la puerta del horno.
2 Girar por completo las dos bridas de bloqueo (N) para evitar que la puerta se cierre al desmontar los paneles.



3 Presione sobre el punto 1, situado en la parte superior, a ambos lados de la puerta del horno.



4 Siga presionando el punto 1 y retire el cierre de bloqueo superior de la puerta.



5 Ahora, los paneles interiores de cristal estarán sueltos y pueden limpiarse fácilmente con limpiacristales y un paño suave.

ADVERTENCIA
Si la puerta no ha sido bloqueada correctamente con las bridas de bloqueo (N), tenga cuidado al extraer los paneles de la puerta porque la puerta se cerrará bruscamente.

6 Una vez limpios, vuelva a colocar los paneles de cristal en el mismo orden, de forma que se pueda leer la palabra TERMOGLASS.
7 Vuelva a instalar el cierre de bloqueo superior de la puerta, asegurándose de que las lengüetas laterales se ajustan perfectamente en el punto 1.

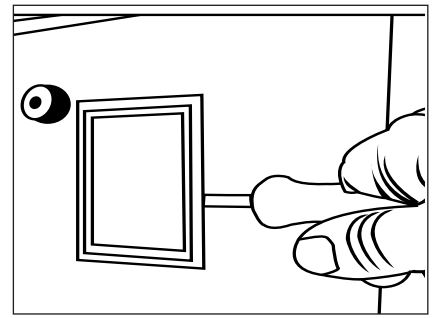
9.5 Cambiar la bombilla del horno

PRECAUCIÓN
Asegúrese primero de que el horno está desconectado de la corriente eléctrica, antes de proceder a cambiar la bombilla.

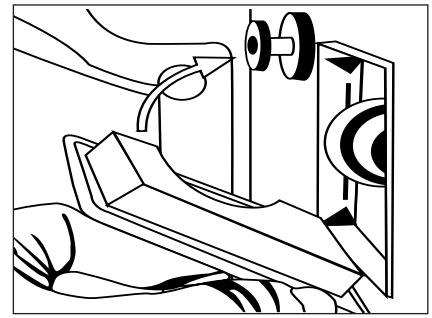
ADVERTENCIA
Asegúrese de que el horno está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

La bombilla de repuesto debe ser resistente a temperaturas superiores a 300°C. Puede adquirir una en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

- Afloje la lente del soporte de la bombilla con ayuda de una herramienta adecuada.



- Sustituya la bombilla.
- Vuelva a colocar la lente, asegurándose de que encaja en la posición original correcta, sin forzarla.



10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Qué hacer si:

El horno deja de funcionar

- Compruebe la conexión eléctrica.
- Verifique los fusibles y el disyuntor automático de su cuadro eléctrico.
- Asegúrese de que el temporizador está en posición manual o programada.
- Compruebe la posición de los mandos de función y de temperatura del horno.

La luz interior del horno no se enciende

- Cambie la bombilla.
- Compruebe que la bombilla está correctamente instalada, de acuerdo con el Manual de Instrucciones.

El piloto de calentamiento no se enciende

- Seleccione una temperatura.
- Seleccione una función de cocción.
- El piloto solo debería encenderse cuando el horno se está calentando hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

El horno echa humo durante el uso

- Es normal durante el primer uso.
- Limpie el horno con regularidad.
- Reduzca la cantidad de grasa o aceite de las bandejas.
- No cocine con temperaturas superiores a aquellas indicadas en las tablas de cocción.

No se obtienen los resultados de cocción esperados

- Consulte las tablas de cocción para saber cómo aprovechar al máximo el funcionamiento del horno.

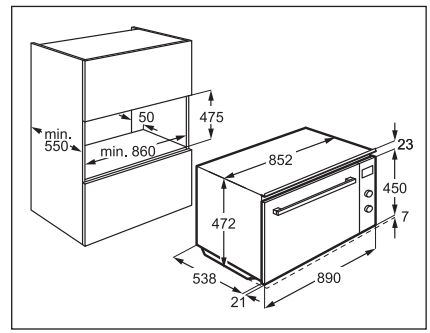
11. INSTALACIÓN

Esta información es solo para el instalador, quien es responsable de la correcta instalación del horno y de las conexiones eléctricas. Si decide instalar el horno usted mismo, el fabricante no asumirá en ningún caso responsabilidad alguna por los posibles daños causados derivados de su decisión.

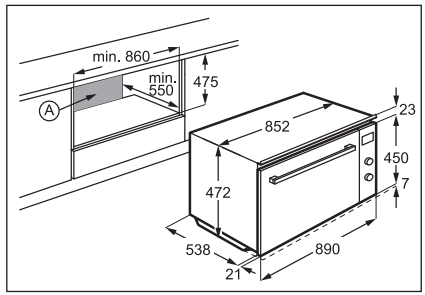
11.1 Antes de proceder a la instalación

Por favor consulte las instrucciones sobre seguridad eléctrica que encontrará en la página 77 de este manual antes de la instalación.

- Para desembalar el horno tire de la pestaña ubicada en el fondo de la caja y sujétela por las asas laterales, nunca por el tirador de la puerta del horno.
- El hueco de encastre de la cocina deberá cumplir con las indicaciones del diagrama. El tamaño mínimo del mueble debe ser de 550 mm.



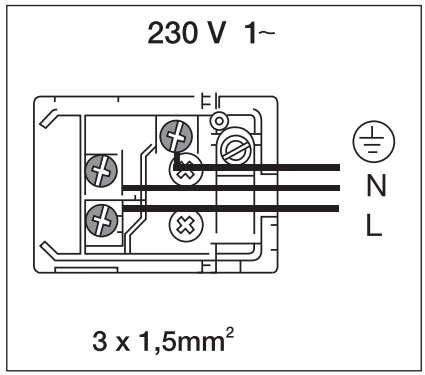
- En los hornos multifunción de encastre, la parte posterior del hueco del mobiliario, correspondiente a la zona sombreada (A), no debe tener nada que sobresalga. Ni salientes del mobiliario, ni refuerzos, ni manguitos, ni enchufes, etc.
- El adhesivo utilizado en el revestimiento plástico de la cocina deberá ser capaz de aguantar temperaturas superiores a los 85° C.



11.2 Conexión a la red eléctrica

El instalador debe asegurarse de que:

- La frecuencia y el voltaje de la toma de corriente se corresponden con lo que marca la placa identificativa del aparato.
- El sistema de cableado puede con la potencia máxima que indica la placa identificativa.
- Después de conectar la corriente, comprobar que todos los componentes eléctricos del horno funcionan correctamente.
- La desconexión del horno de la corriente eléctrica deberá ser fácilmente posible una vez que el horno esté instalado en su sitio.



11.3 Instalación del horno

Para todos los hornos y una vez que se ha conectado a la red eléctrica:

- Coloque el horno en el mueble asegurándose de que el cable de alimentación no queda atrapado o está en contacto con las partes del horno que estén calientes o se vayan a calentar durante su utilización.
- Para fijar el horno al mueble, enrosque los tornillos suministrados en los agujeros que se pueden ver una vez abierta la puerta del horno.
- Asegúrese de que el cuerpo del horno no entra en contacto directo con las paredes del mueble y de que hay una separación de al menos 2 mm entre los muebles contiguos.
- La desconexión del horno de la corriente eléctrica deberá ser fácilmente posible una vez que el horno esté instalado en su sitio.

11.4 Información técnica

Si el aparato no funciona, comunique a nuestro Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que observa indicando:

1. Número de serie (S-No)
2. Modelo de aparato (Mod.)

Esta información aparece en la placa identificativa que está situada en la parte inferior del horno. Abra la puerta del horno para verla.

12. EFICIENCIA ENERGÉTICA

12.1 Ficha de Producto e información de acuerdo con la Norma EU 65-66/2014

Proveedor	AEG
Modelo identificativo	KEK442910M
Índica de eficiencia energética	95,4
Clase de eficiencia energética	A
Consumo energético con una carga normal en modo convencional	1,15 kWh/ciclo
Consumo energético con una carga normal en modo con ventilador	0,83 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor	Electricidad
Volumen	77 litros
Tipo de horno	Encastre
Masa	KEK442910M EU 53 kg KEK442910M SA/UK 51 kg

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos - Parte 1: Placas, hornos, hornos de vapor y parrillas - Métodos para medir el rendimiento.

12.2 Ahorro de energía

Este aparato cuenta con características que le ayudan a ahorrar energía durante su uso diario.

- Recomendaciones generales
  - Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada cuando está en funcionamiento y manténgala cerrada el máximo de tiempo posible durante el proceso de cocción.
  - Utilice recipientes metálicos para mejorar el ahorro de energía
  - Siempre que sea posible, introduzca los alimentos en el horno sin precalentarlo.
  - Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno al mínimo, de 3 a 10 minutos antes de la finalización, dependiendo del tiempo de cocción total. El calor residual del horno continuará con el proceso de cocción.
  - Utilice el calor residual del horno para calentar los platos o mantener calientes otros alimentos.
- **Cocinar con el ventilador:** siempre que sea posible utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.
- **Mantener los alimentos calientes:** si quiere aprovechar el calor residual para mantener los alimentos calientes, seleccione la temperatura más baja posible.

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El embalaje está fabricado totalmente con materiales reciclables que pueden reutilizarse. Consulte los con su ayuntamiento para informarse de los procedimientos necesarios a la hora de desechar estos materiales.

PRECAUCIÓN

El símbolo  que se encuentra en el producto o en el embalaje indica que este electrodoméstico no pude desecharse como el resto de los residuos de hogar. Deberá ser enviado a un punto limpio de recolección de aparatos electrodomésticos para su reciclaje. De esta forma evitamos cualquier consecuencia negativa para el medioambiente y la salud pública que pueda derivarse de su manipulación incorrecta. Póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de recogida de residuos, o con el establecimiento donde adquirió el producto para conocer más información acerca del reciclado del aparato.

www.aeg.com/shop



3172989-001

CE

AEG