

▶ KEK452920M

FR	Notice d'utilisation	2
	Four	
DE	Benutzerinformation	32
	Backofen	

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	11
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	12
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	12
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	14
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	15
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	18
11. CONSEILS.....	18
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	24
13. DÉPANNAGE.....	28
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	29

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour vous offrir des performances irréprochables pendant longtemps, avec des technologies innovantes qui simplifient la vie : autant de caractéristiques que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site internet sur :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registeraeg.com



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil (sur certains modèles uniquement).
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude maximale de 4 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Les grilles et les plateaux doivent être insérés aussi loin que possible dans les supports de grille. Les verrouillages de sécurité mécaniques qui empêchent de les retirer doivent être orientés vers le bas et vers l'arrière de la cavité du four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte du four s'ouvre sans retenue.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	469 – 472 (477 - 480) mm
Largeur du meuble	860 mm
Profondeur du meuble	560 mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	475 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	466 mm

Largeur de l'avant de l'appareil	896 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	848 mm
Profondeur de l'appareil	577 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	554 mm
Profondeur avec porte ouverte	938 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	860 x 60 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4 x T20 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être

effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit disposer de moyens de déconnexion de l'alimentation secteur avec une séparation de contact dans tous les pôles pour une déconnexion complète en condition de surtension de catégorie III et doit être intégrée au câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Cet appareil n'est fourni qu'avec un câble d'alimentation.
- Le couple de serrage des vis des fils d'alimentation des bornes doit être compris entre 1,5 et 2 Nm.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement :

H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90)

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

Le fil de masse (fil jaune/vert) doit faire 2 cm de plus que les fils de phase et neutre (fils bleu et marron).

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec

l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients ou d'ustensiles en plastique lorsque vous cuisez des aliments.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique avec des détergents.

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.7 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

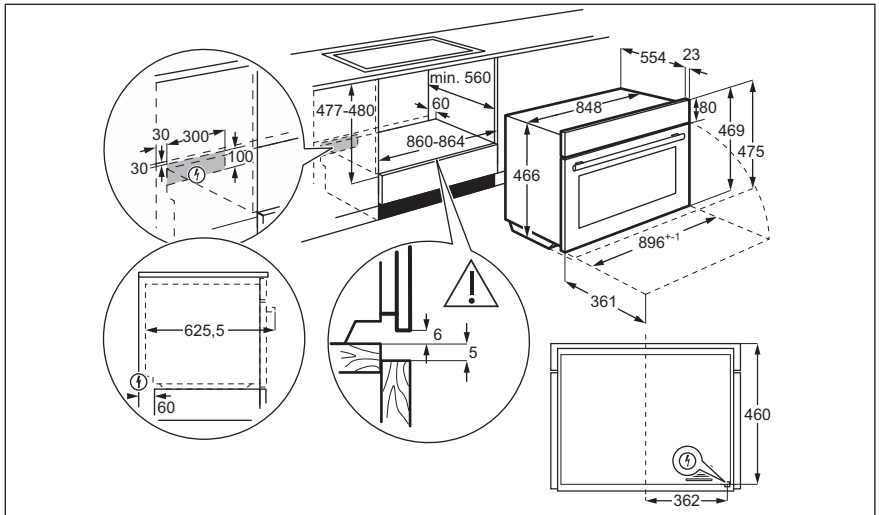
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

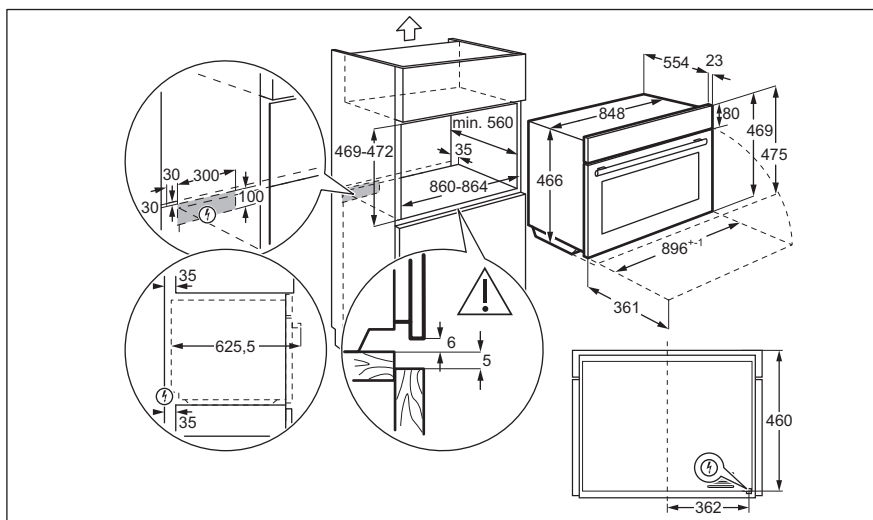
3. INSTALLATION



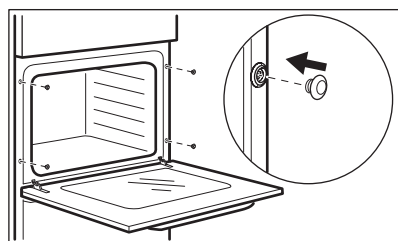
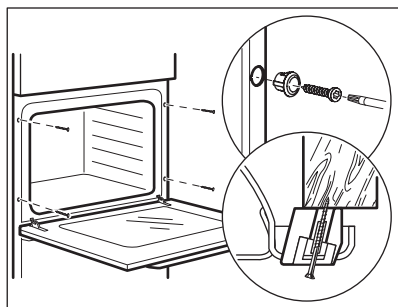
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement



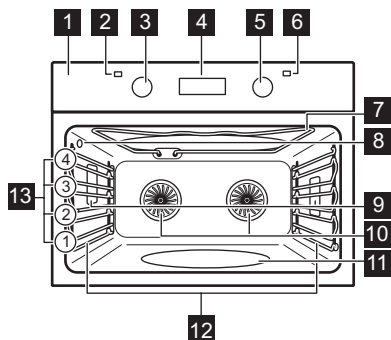


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Présentation générale

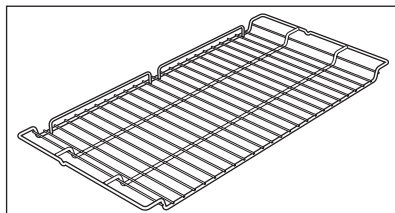


- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyant / symbole de mise sous tension
- 3** Manette de sélection des modes de cuisson
- 4** Affichage
- 5** Thermostat
- 6** Indicateur / symbole de température
- 7** Élément chauffant
- 8** Prise pour la sonde à viande
- 9** Ampoules
- 10** Ventilateurs
- 11** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12** Support de grille, amovible
- 13** Position des grilles

4.2 Accessoires

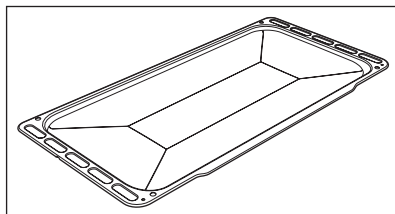
Grille métallique

Pour les plats à rôti, à gratin et les moules à gâteau/pâtisserie.



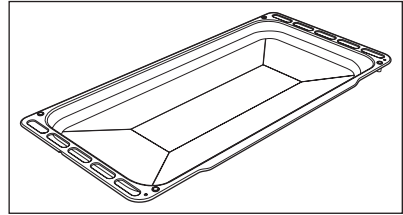
Plateau de cuisson

Pour gâteaux et biscuits.

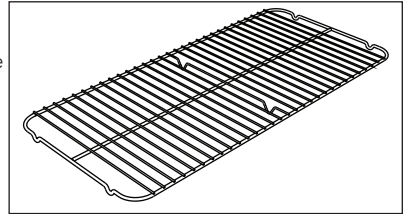


Plat à rôtir

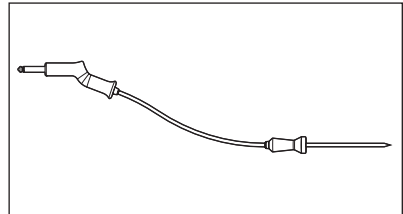
Pour cuire et griller ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

**Trépied**

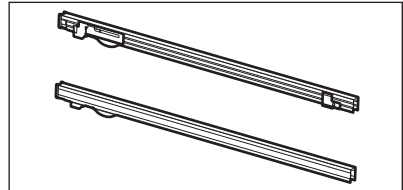
Pour rôtir et griller.
Utilisation avec le plat à rôtir ou le plateau de cuisson.

**Sonde à viande**

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

**Rails télescopiques**

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.



5. BANDEAU DE COMMANDE

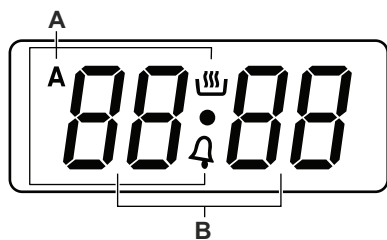
5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.2 Touches

—	⏻	+
Pour régler l'heure.	Pour régler une fonction de l'horloge.	Pour régler l'heure.

5.3 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
B. Durée

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION











AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

6.1 Avant la première utilisation

Le four peut produire une odeur et de la fumée lors du préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

 Étape 1	 Étape 2	 Étape 3
Réglez l'horloge	Nettoyez le four	Préchauffez le four à vide
<ol style="list-style-type: none"> 1.  - appuyez et maintenez enfoncé. Le point entre les heures et les minutes clignote. 2.  ,  - appuyez pour régler l'heure. 3. Attendez quelques secondes que le point arrête de clignoter. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. 2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 1 h 2. Réglez la température maximale pour la fonction : . Durée : 1 h
<p>Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.</p>		

7. UTILISATION QUOTIDIENNE






7.1 Comment régler : Mode de cuisson




Étape 1 Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

Étape 2 Tournez la manette pour sélectionner la température.

Étape 3 Une fois la cuisson terminée, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four.

7.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 <p>Chauffage Haut/ Bas</p>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <p>Gril rapide</p>	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour faire griller du pain.
 <p>Cuisson de sole / Nettoyage Aqua Clean</p>	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.
 <p>Fonction Pizza</p>	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 <p>Chaleur tournante humide</p>	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez le chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques sur : Chaleur tournante humide.

Mode de cuisson	Application
 <p>Chaleur tournante</p>	Pour cuire ou rôtir simultanément sur plusieurs niveaux des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les saveurs ne se mélangent.
 <p>Turbo gril</p>	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.
 <p>Chaleur tournante / Décongélation / Catalyse</p>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas. Réglez la température à 30 °C pour décongeler les aliments. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur le nettoyage catalytique.

7.3 Remarques sur : Chaleur tournante humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences d'éco-conception selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014. Tests conformément à la norme EN 60350-1.

Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction et pour un fonctionnement avec la meilleure efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement.

Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Chaleur tournante humide. Pour obtenir des recommandations









générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité

énergétique, « Four - Économie d'énergie ».




8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Comment régler : Durée

Pour définir la durée de la cuisson.

Étape 1	 - appuyez et maintenez enfoncé.  - clignote à l'écran.
Étape 2	 - appuyez à nouveau. A , dur - clignent à l'écran.
Étape 3	 ,  - appuyez pour régler le temps de cuisson.
Étape 4	Sélectionnez une fonction et la température. Attendez quelques secondes sans appuyer sur les touches. L'affichage indique : heure, A ,  .
Étape 5	Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit. A - clignote. Le four s'arrête automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 6	Tournez la manette sur la position Arrêt.  - appuyez et maintenez enfoncé.
	Le temps de cuisson maximal est de 10 h.

Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier et régler le temps de cuisson :









Étape 1	 - appuyez et maintenez enfoncé.  - clignote à l'écran.
Étape 2	 - appuyez à nouveau. A , dur - clignent à l'écran.

Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier et régler le temps de cuisson :

Étape 3 Appuyez sur : .

8.2 Comment régler : Départ différé



Pour régler la longueur de la cuisson avec l'heure de fin de cuisson spécifique.


Étape 1	 - appuyez et maintenez enfoncé.  - clignote à l'écran.
Étape 2	 - appuyez à nouveau. A , dur - clignent à l'écran.
Étape 3	 ,  - appuyez pour régler le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur :  . End - s'affiche.
Étape 5	 ,  - appuyez pour régler l'heure de fin de cuisson. Attendez quelques secondes sans appuyer sur les touches. L'affichage indique : heure, A .
Étape 6	Sélectionnez une fonction et la température.
Étape 7	Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit. A - clignote. Le four s'arrête automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
Étape 8	Tournez la manette sur la position Arrêt.

i Le départ différé de cuisson maximal est de 24 h.


8.3 Comment régler : Minuteur

Pour régler un compte à rebours. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint.

Étape 1  - appuyez et maintenez enfoncé pendant quelques secondes. L'affichage indique : **0.00**, .

Étape 2 **+**, **-** - appuyez pour régler le minuteur. Attendez quelques secondes sans appuyer sur les touches. L'affichage indique : heure, .

Étape 3 Lorsque la durée définie est écoulee, un signal sonore retentit.

 - appuyez et maintenez enfoncé pour arrêter le signal sonore.

i La durée maximale réglable est de 23 h et 59 min.

8.4 Comment annuler : Minuteur

Étape 1  - appuyez.

Étape 2 **+**, **-** - appuyez et maintenez enfoncé simultanément pour annuler le minuteur.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

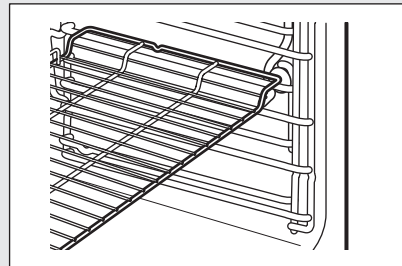


AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

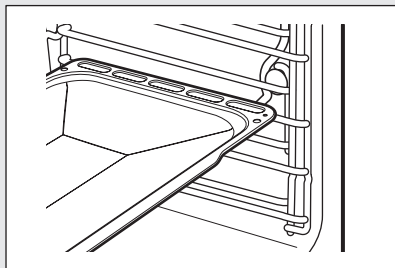
Grille métallique:

Faites glisser la grille entre les rails du support de grille.



Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez le plateau entre les rails du support de grille.



i Les verrouillages de sécurité mécanique qui empêchent de retirer accidentellement la grille métallique doivent être orientés vers le bas et vers l'arrière de la cavité du four.

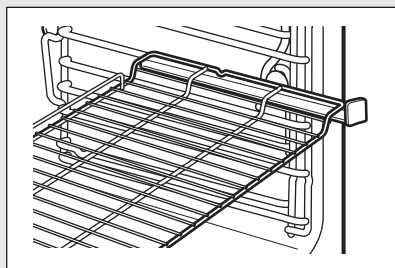
9.2 Utilisation des rails télescopiques

Ne lubrifiez pas les rails télescopiques.

Assurez-vous de pousser complètement les rails télescopiques dans le four avant de fermer la porte du four.

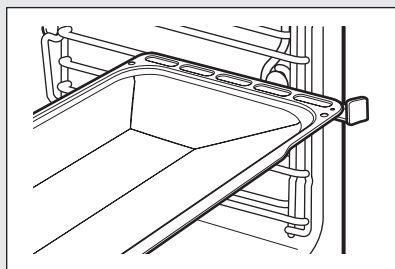
Grille métallique:

Posez la grille métallique sur les rails télescopiques.



Plat à rôtir:

Posez le plateau sur les rails télescopiques.

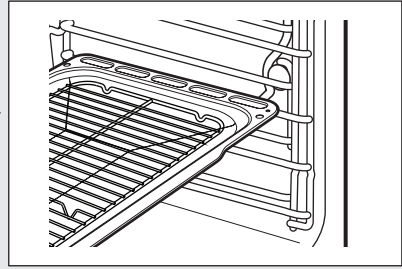


9.3 Comment utiliser : Trépied et plat à rôtir/gril

Utilisez le trépied pour rôtir, griller et toaster.

Étape 1 Placez le trépied dans un plat à rôtir. Assurez-vous que les pieds du trépied sont orientés vers le bas.

Étape 2 Placez le plat à rôtir sur le niveau de grille recommandé.



9.4 Comment utiliser : Sonde à viande

La sonde de cuisson mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez utiliser la sonde de cuisson avec tous les modes de cuisson.

Le four calcule une heure de fin de cuisson approximative. Elle dépend de la

quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.



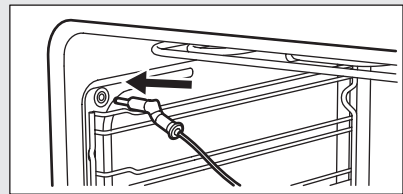
AVERTISSEMENT!
Risque de brûlure !

Étape 1 Allumez le four.

Étape 2 Sélectionnez un mode de cuisson et, si nécessaire, préchauffez le four.

Étape 3 Insérez la pointe de la sonde de cuisson au centre des aliments, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous que au moins les 3/4 de la sonde alimentaire se trouve à l'intérieur du plat.

Étape 4 Ouvrez le couvercle de protection. Branchez la sonde à viande dans la prise.



Étape 5 Refermez le hublot du four.


Étape 6 - appuyez et maintenez enfoncé. Appuyez à nouveau. L'affichage indique la température à cœur par défaut. **A** - clignote.

Étape 7 - appuyez pour régler la température à cœur.

Étape 8 - appuyez pour confirmer. L'affichage indique la température à cœur.

Étape 9 Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Étape 10 Retirez la fiche de la sonde alimentaire de la prise et retirez le plat du four. Fermez le couvercle de protection.

Étape 11 Tournez la manette sur la position Arrêt.  - appuyez et maintenez enfoncé.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


10.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de


refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.


10.2 Comment régler : Tonalité du signal

Vous pouvez modifier la tonalité du signal. Le signal a 3 tonalités.

Étape 1  - appuyez en même temps.

Étape 2 Appuyez sur : .

Étape 3  - appuyez pour modifier la tonalité du signal.

Étape 4  - appuyez pour confirmer.

11. CONSEILS

11.1 Recommandations de cuisson



Les réglages de cuisson (durée, température) dépendent du type, de la consistance et de la quantité des aliments. Vérifiez toujours vos aliments pendant le cuisson.



Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs grilles.



Les gâteaux et pâtisseries placés sur différentes grilles peuvent ne pas dorer de manière homogène. Il n'est pas nécessaire de modifier la température.



Avant de couper la viande, laissez-la refroidir pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.




Utilisez les réglage de sonde à viande recommandés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Vous pouvez préparer un repas composé de plusieurs plats en une seule session de cuisson. Pour vous assurer que tous les plats sont prêts en même temps, démarrez la cuisson du plat nécessitant le temps de cuisson le plus long, et ajoutez les autres plats au bon moment, comme indiqué dans les tableaux de cuisson.

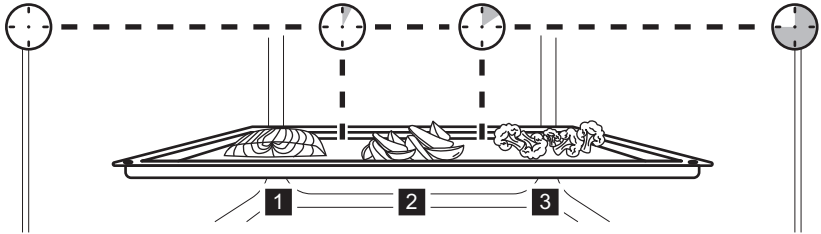
Exemple :



La durée totale de cette session de cuisson est : 45 min.

Utilisez la fonction : .







Réglez la température sur : 170 - 190 °C.






Mettez d'abord les filets de poisson. Ajoutez les pommes de terre bouillies après 5 minutes et les légumes après 10 minutes.



	 (min)
Filets de poisson	45
Pommes de terre bouillies, coupées en quartiers	40
Légumes, coupés en dés	35




















Quelles herbes et épices accompagnent les viandes ?






























	Bœuf	thym, céleri, marjolaine, coriandre, sauge, romarin, origan, ail
	Poisson	ail, marjolaine, estragon, origan, coriandre
	Agneau	thym, coriandre, fenouil, romarin, origan, sauge, estragon
	Porc	cumin, romarin, ail, poivre noir, curry en poudre, origan, baharat
	Volaille	graines de cumin, coriandre, cumin, curry en poudre, aneth, ail, romarin, sauge, fenouil
	Veau	romarin, thym, estragon, menthe, zeste de citron, ail, poivre noir

Conseils de cuisson	
	Pour obtenir une croûte dorée et brillante, badigeonnez le dessus de la pâte levée ou de la pâte feuilletée avec l'œuf battu et une goutte de lait.
	N'oubliez pas de préchauffer le four à 200 °C en cuisant de la pâte feuilletée. La pâte ne s'affaissera pas.
	Pour conserver les biscuits frais, mettez-les dans la boîte avec un morceau de pomme. Cela permettra de les garder tendres et savoureux pendant longtemps.
	Vous n'avez plus de beurre ? Vous pouvez le remplacer par : huile de coco, margarine de soja, colza, graisse végétale ou huile d'olive.
	Versez un sucre sur le sommet du gâteau avant de le cuire. Cela rend la surface caramélisée et croustillante.








Cuisinons !

Les durées dans le tableau sont fournis à titre indicatif uniquement et ne comprennent pas le temps de préchauffage.

 (°C)	 (min)	 ...	 Exemples		 kg
 PÂTISSERIES ET GRATINS					
180	25 - 30	 	Pain	2	0,5 - 0,8
	20 - 25		Focaccia		1 - 2
220 - 230	40 - 50		Lasagnes	2	2
			Gratin de pâtes	1 / 2	
max	10 - 12		Pizza		1 - 2
 VIANDE ET POISSON					
180 - 190	40 - 50	 	Rôti de veau, longe de porc		1,5 - 3
	80 - 90		Blanc de dinde		1,5 - 2,5
190	65 - 75		Poulet rôti	2	
200	-		Rôti de bœuf : à point		1,5 - 3
180 - 190	70 - 80		Lapin rôti (morceaux)		1 - 2,5

 (°C)	 (min)	 ...	 Exemples		 kg
max	1ère face	2e face	 Filet de bœuf	4	0,8 - 1,5
	7	6			
	10	5	 Lard	3	0,6 - 1,5
9	6	 Saucisses	1 - 1,5		
160 - 170	35 - 50	 	Truite saumonée	2	0,5 - 1,5
180	40 - 50	 	Lotte, bar		0,6 - 1,5
 LÉGUMES					
190	35 - 48		Pommes de terre, légumes rôtis	2	1,5 - 2
max	1ère face	2e face	 Légumes grillés	4	0,5
	10	7			
 DESSERTS / PÂTISSERIES					
120	50 - 60	 	Savarin	2	1 - 1,5
	70 - 90		Meringues		-
150 - 160	50 - 60		Génoise		1
160	25 - 35		Brioches		0,9
	30 - 35	 	Tarte à la confiture	2	1
	15 - 25		Biscuits		-
160 - 170	25 - 35		Madeleines, muffins	2	-
160 - 170	50 - 60	 	Tarte paradis	2	1
180	50 - 70		Chou à la crème	2	-

Température recommandée pour : Sonde à viande

		 (°C)
 Rôti de bœuf / Côte de bœuf	saignant	50 - 53
	À point	55 - 58
	Bien cuit	65 - 70
 Porc	Longe rôtie	70 - 80
	Épaule	80 - 85
	Saucisses	75 - 80
 Veau	Rôti de veau	75 - 80
 Volaille	Poulet, Dinde	80 - 85
 Gigot d'agneau avec os	saignant	65
	Bien cuit	75 - 80

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

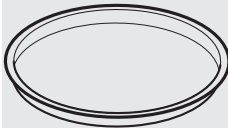
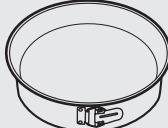

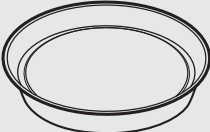
La sonde à viande ne peut pas être utilisée avec les plats liquides.

Pendant la cuisson, la sonde alimentaire doit rester dans le plat et sa fiche dans la prise.

11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés

meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.





Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une

			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Foncé, non réfléchissant Diamètre : 28 cm

11.3 Chaleur tournante humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.






Utilisez le deuxième niveau de la grille.






	 (kg)	 (°C)	 (min)
Rôti de veau	1,5 - 2,0	190	135 - 140
Côtelettes de porc	1,8 - 2,0	190	120 - 130
Poulet entier	1,0 - 1,5	200	100 - 110
Poisson entier	0,8 - 1,0	180	40 - 45
Tarte à la confiture	0,8 - 1,0	170	35 - 40
Strudel	0,6 - 1,0	180	50 - 55
Muffins	0,05 - 0,06 (chaque morceau)	160	27 - 30
Tarte aux pommes	1,0	170	70 - 75

11.4 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Préchauffez le four à vide.



 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU		 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, Plateau de cuisson, 32 morceaux	Chauffage Haut/Bas	160	25 - 30	2
	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 25	
Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	170	70 - 80	2
	Chaleur tournante	160		
Génoise allégée, Moule à gâteau Ø 26 cm	Chauffage Haut/Bas	170	30 - 40	2
	Chaleur tournante	160 - 170		

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU		 (°C)	 (min)	
Sablé, Plateau de cuisson	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 25	2
	Chauffage Haut/Bas	170	15 - 20	

Préchauffez le four à vide.

Réglez le gril à la température maximale.

Utilisez le quatrième niveau de la grille.

 GRIL FORT	 (min)	
	1ère face	2e face
Steak haché, 2,2 kg	15	5
Toasts	1 - 3	1 - 3

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant l'entretien



Agent nettoyant

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux. Ne l'appliquez sur les surfaces catalytiques.



Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner le four pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Accessoires

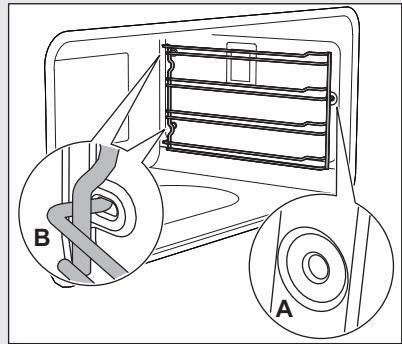
Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment enlever : Supports de gradins

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

- | | |
|----------------|--|
| Étape 1 | Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. |
| Étape 2 | Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant A . |
| Étape 3 | Sortez les supports de la prise arrière B . |
| Étape 4 | Après le nettoyage, installez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse. |



12.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean


- | | |
|----------------|--|
| Étape 1 | Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. |
| Étape 2 | Retirez tous les accessoires. |
| Étape 3 | Versez de l'eau dans les bacs de la cavité : 400 ml. |
| Étape 4 | Réglez le temps de cuisson sur 25 minutes. Consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge », Comment régler : Durée. |
| Étape 5 | Réglez la fonction : <input type="checkbox"/> |
| Étape 6 | Réglez la température sur 80 °C.
Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. |

12.4 Comment utiliser : Couvercle du ventilateur catalytique

Le couvercle du ventilateur est revêtu d'émail catalytique. Il absorbe les graisses qui se déposent sur les parois

pendant que le four fonctionne. Pour faciliter la procédure d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide.

Les taches ou la décoloration de la surface catalytique sont sans effet sur le nettoyage.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
Étape 3	Nettoyez la cavité du four à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis faites-la sécher.
Étape 4	Réglez la fonction : 
Étape 5	Réglez la température : 260 °C. Durée : 1 h
Étape 6	Lorsque le four est froid, nettoyez la cavité à l'aide d'un chiffon doux humide.

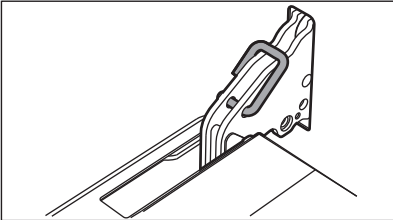
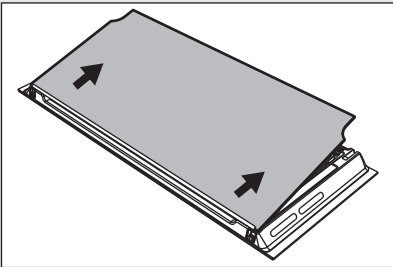
12.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau de verre intérieur afin de les nettoyer.

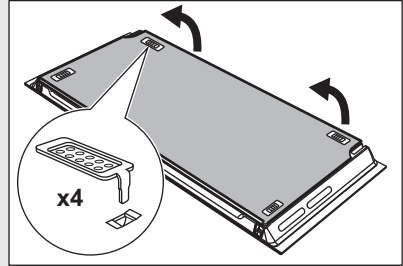


ATTENTION!

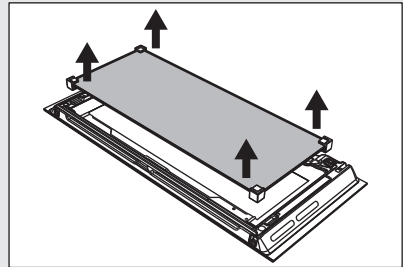
Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Elles pourraient se briser.

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Insérez les 2 goupilles dans les ouvertures des charnières.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 30°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Retirez le panneau de verre intérieur en tirant délicatement la partie arrière vers le haut.	

Étape 5 Tirez la partie avant vers le haut. Les 4 goupilles se détachent de leur logement.



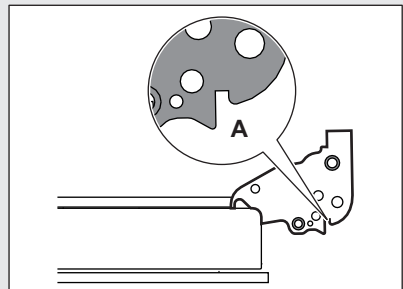
Étape 6 Retirez la vitre intermédiaire glass en la soulevant.



Étape 7 Nettoyez les panneaux de verre avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Étape 8 Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Remettez les goupilles dans le logement. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

Étape 9 Pour remonter la porte, remettez les charnières dans les logements du four, en vous assurant que la section rainurée **A** est dans le logement.



Étape 10 Abaissez la porte et retirez les goupilles des charnières.

12.6 Comment remplacer : Éclairage



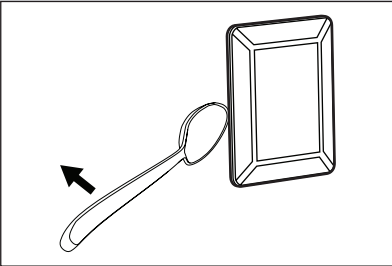
AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Ampoule latérale

Étape 1	Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.	
Étape 2	Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café).	
Étape 3	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 4	Remplacez l'éclairage par une ampoule adaptée résistant à une température de 300 °C.	
Étape 5	Installez le diffuseur en verre.	
Étape 6	Replacez le support de grille gauche.	

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Cause possible	Solution
Le four est éteint.	Allumez le four.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problèmes avec des composants		
Description	Cause possible	Solution
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
La sonde à viande ne fonctionne pas.	La fiche de la sonde à viande n'est pas enfoncée correctement dans la prise.	Insérez la fiche de la sonde à viande aussi loin que possible dans la prise.
Le joint de la porte est endommagé.	-	N'utilisez pas le four. Contactez un service après-vente agréé.

Problèmes au cours de la procédure de nettoyage		
Description	Cause possible	Solution
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous avez laissé le plat au four trop longtemps.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations produit et Fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	KEK452920M 947727363
Index d'efficacité énergétique	81.3
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	1.19 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.74 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	85 l
Type de four	Four encastrable
Masse	45.8 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
 Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G; STB 2477-2017, Annexes A et B.
 Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

14.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Veillez à ce que la porte du four soit fermée lorsqu'il fonctionne. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson. Gardez le joint de porte propre et veillez à ce qu'il soit bien fixé en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud


Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.


Chaleur tournante humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque la fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

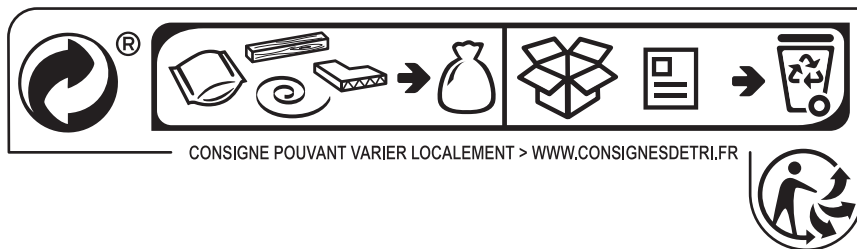
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité,

recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit

dans votre centre local de recyclage ou
contactez vos services municipaux.

F FRANCE ONLY



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	33
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	35
3. MONTAGE.....	38
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	40
5. BEDIENFELD.....	41
6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	42
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	42
8. UHRFUNKTIONEN.....	43
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	45
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	47
11. TIPPS UND HINWEISE.....	48
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	54
13. FEHLERSUCHE.....	58
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	59

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com/support



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

www.registreaeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempersensur) (nur bei ausgewählten Modellen).
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 4.000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.
- Roste und Bleche müssen bis zum Anschlag in die Einhängegitter eingeschoben werden. Die mechanischen Sicherheitsverriegelungen, die verhindern, dass sie entfernt werden können, müssen nach unten und zur Rückseite des Garraums zeigen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfe Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage



WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitsschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Ofentür ohne Kraftanwendung öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	469 – 472 (477 - 480) mm
--	--------------------------

Schrankbreite	860 mm
Schranksiefe	560 mm
Höhe der Gerätevorderseite	475 mm
Höhe der Geräte-rückseite	466 mm
Breite der Gerätevorderseite	896 mm
Breite der Geräte-rückseite	848 mm
Gerätetiefe	577 mm
Geräteeinbautiefe	554 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	938 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	860 x 60 mm
Länge des Netzan-schlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4 x T20 mm

2.2 Elektroanschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss über Mittel zur Trennung vom Versorgungsnetz verfügen, die eine allpolige Kontakttrennung aufweisen, die eine vollständige Abschaltung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III ermöglichen und

gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden müssen.

- Das Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.
- Das Anzugsdrehmoment der Schrauben der Klemmenversorgungsleitungen muss 1,5 - 2 Nm betragen.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau und Austausch:

H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90)

Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung auf dem Typenschild. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
Maximal 1380	3 x 0.75
Maximal 2300	3 x 1
Maximal 3680	3 x 1.5

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

2.3 Bedienung



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Email- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie zum Kochen kein Kunststoffgeschirr oder -behälter.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel oder die Halogenlampe in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie diese nicht für die Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung.

2.6 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

2.7 Entsorgung



WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschließen.

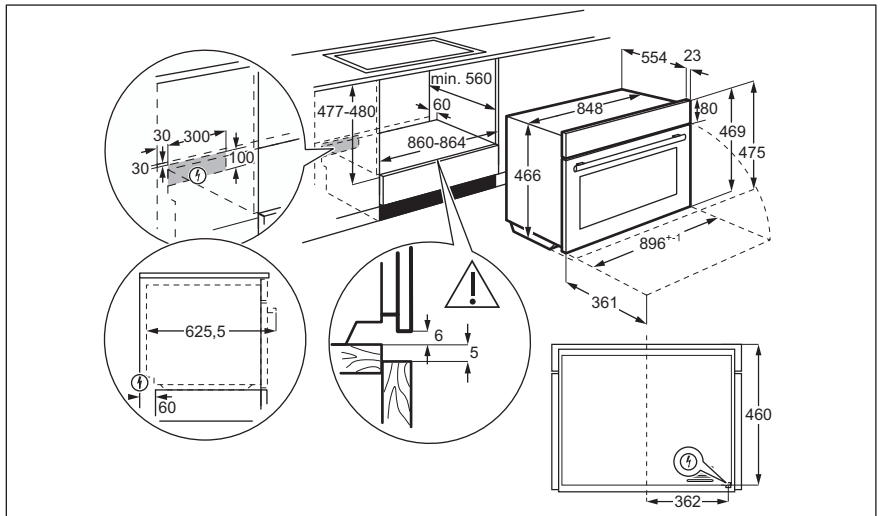
3. MONTAGE

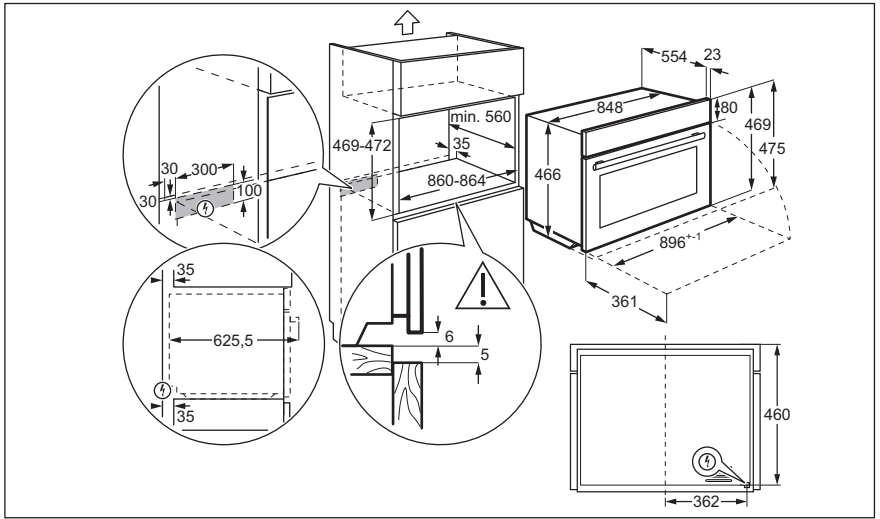


WARNUNG!

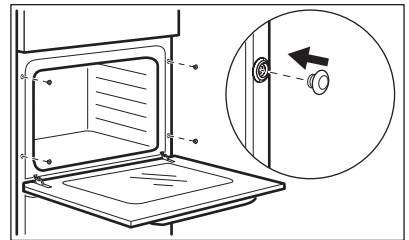
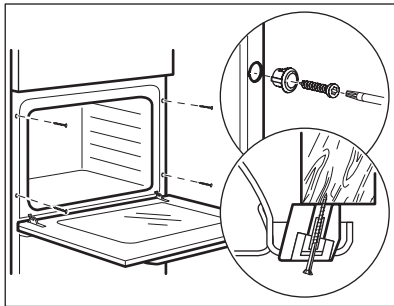
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Einbau



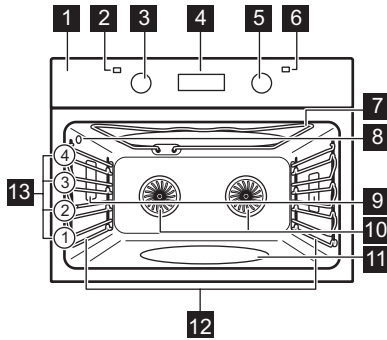


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht

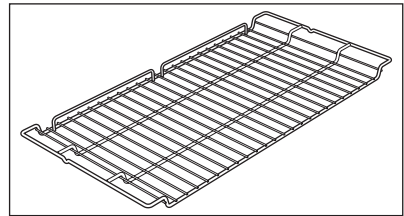


- 1** Bedienfeld
- 2** Betriebskontrolllampe/-symbol
- 3** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 4** Display
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige/-symbol
- 7** Heizelement
- 8** Buchse für den Kerntempersensor
- 9** Lampen
- 10** Ventilatoren
- 11** Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 12** Einhängegitter, herausnehmbar
- 13** Einschubebenen

4.2 Zubehör

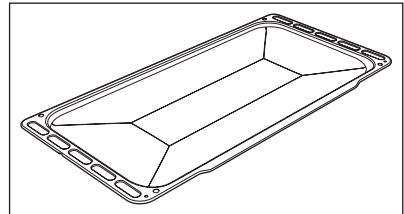
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



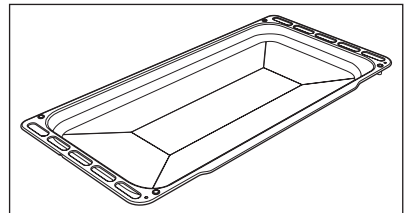
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



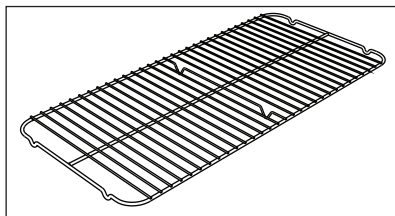
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.

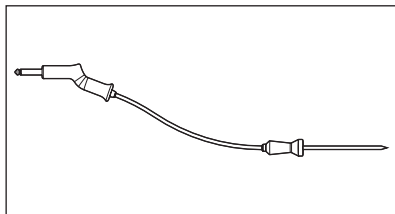


Tiefer Grillrost

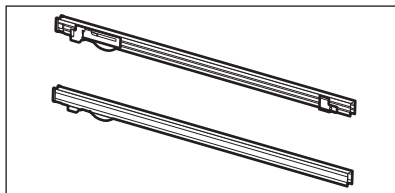
Zum Braten und Grillen.
Mit der Brat- und Fettpfanne oder dem Backblech benutzen.

**KT Sensor**

Zum Messen der Temperatur in der Speise.

**Teleskopauszüge**

Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.



5. BEDIENFELD

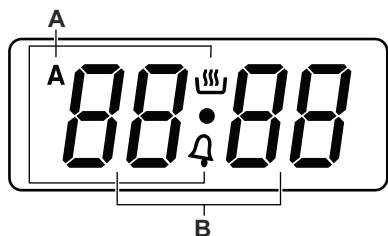
5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.2 Tasten

—	⏻	+
Einstellen der Zeit.	Einstellen einer Uhrfunktion.	Einstellen der Zeit.

5.3 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Zeit

6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME









WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Ofen benutzen.

6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.



 Schritt 1	 Schritt 2	 Schritt 3
Stellen Sie die Uhrzeit ein	Reinigen Sie den Backofen	Heizen Sie den leeren Backofen vor
<ol style="list-style-type: none"> Halten Sie  gedrückt. Der Punkt zwischen den Stunden und Minuten blinkt. Drücken Sie +, - zum Einstellen der Zeit. Warten Sie einige Sekunden, bis der Punkt aufhört zu blinken. 	<ol style="list-style-type: none"> Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit den Backofen und das Zubehör. 	<ol style="list-style-type: none"> Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Dauer: 1 Std. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Dauer: 1 Std.
<p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.</p>		

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

7.1 Einstellung: Ofenfunktion

Schritt 1	Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.
Schritt 3	Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

7.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Grillstufe 2	Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 Unterhitze / Aqua Reinigung	<p>Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.</p> <p>Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.</p>
 Pizzastufe	<p>Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.</p>
 Feuchte Umluft	<p>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.</p>
 Umluft	<p>Zum Braten oder zum Braten und Backen von Speisen mit derselben Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.</p>
 Heißluftgrillen	<p>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.</p>

Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft / Auftauen / Katalyse	<p>Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein. Stellen Sie die Temperatur zum Auftauen von Lebensmitteln auf 30 °C. Weitere Informationen zur katalytischen Reinigung finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“:</p>

7.3 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse und den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung EU 65/2014 und EU 66/2014 verwendet. Tests gemäß EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch aus.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen.





8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Einstellung: Dauer

Zum Einstellen der Garzeitdauer.



Schritt 1	Halten Sie  gedrückt.  blinkt auf dem Display.
Schritt 2	Drücken Sie  erneut. A , dur blinkt im Display.
Schritt 3	Drücken Sie  ,  zum Ein- stellen der Garzeit.
Schritt 4	Wählen Sie eine Funktion und die Temperatur. Warten Sie einige Sekunden ohne eine Taste zu drücken. Im Display wird folgendes an- gezeigt: Uhrzeit, A ,  .
Schritt 5	Nach Abschluss des Garvor- gangs ertönt das akustische Signal. A blinkt. Der Backofen schaltet sich automatisch ab. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustel- len.
Schritt 6	Drehen Sie den Knopf in die Position Aus. Halten Sie  gedrückt.
	Die maximale Gardauer beträgt 10 Stunden.








Sie können die Gardauer während des Garvorgangs überprüfen und einstellen:

Schritt 1	Halten Sie  gedrückt.  blinkt auf dem Display.
Schritt 2	Drücken Sie  erneut. A , dur blinkt im Display.
Schritt 3	Drücken Sie:  .

8.2 Einstellung: Zeitvorwahl



Einstellen der Gardauer mit einem spezifischen Ende der Garzeit.

Schritt 1	Halten Sie  gedrückt.  blinkt auf dem Display.
------------------	---

Schritt 2	Drücken Sie  erneut. A , dur blinkt im Display.
Schritt 3	Drücken Sie  ,  zum Ein- stellen der Garzeit.
Schritt 4	Drücken Sie:  . End er- scheint im Display.
Schritt 5	Drücken Sie  ,  zum Ein- stellen der Endzeit des Gar- vorgangs. Warten Sie einige Sekunden ohne eine Taste zu drücken. Im Display wird folgendes an- gezeigt: Uhrzeit, A .
Schritt 6	Wählen Sie eine Funktion und die Temperatur.
Schritt 7	Nach Abschluss des Garvor- gangs ertönt das akustische Signal. A blinkt. Der Backofen schaltet sich automatisch ab. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustel- len.
Schritt 8	Drehen Sie den Knopf in die Position Aus.
	Die maximale Gardauer beträgt 24 Stunden.

8.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen.

Schritt 1	Halten Sie  einige Sekun- den gedrückt. Im Display wird folgendes angezeigt: 0.00 ,  .
------------------	--

Schritt 2 Drücken Sie **+**, **-** zum Einstellen des Timers.
Warten Sie einige Sekunden ohne eine Taste zu drücken.
Im Display wird folgendes angezeigt: Uhrzeit, 🔔.

Schritt 3 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.
Halten Sie ⌚ gedrückt, um das Signal abzustellen.

ⓘ Die maximal einstellbare Zeit beträgt 23 Std. und 59 Min.

8.4 Abbrechen: Timer

Schritt 1 Drücken Sie ⌚.

Schritt 2 Halten Sie **+**, **-** gleichzeitig gedrückt, um den Timer abzubrechen.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



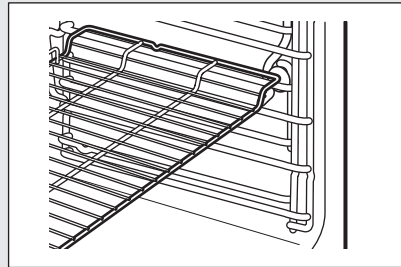
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

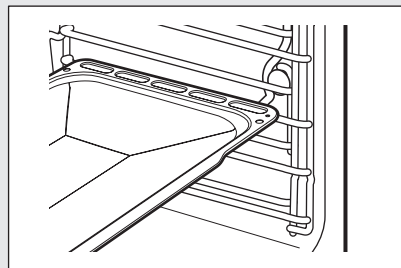
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



Backblech / Brat- und Fettpfanne:

Schieben Sie das Blech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



ⓘ Die mechanischen Sicherheitsverriegelungen, die verhindern, dass der Kombirost versehentlich entfernt wird, müssen nach unten und zur Rückseite des Garraums zeigen.

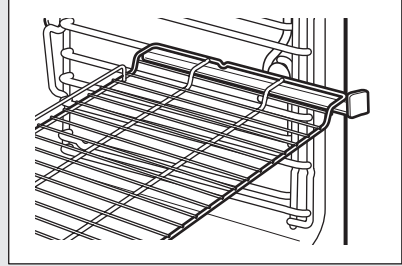
9.2 Verwenden der Teleskopauszüge

Teleskopauszüge nicht schmieren.

Achten Sie darauf, die Teleskopauszüge vollständig in den Backofen zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

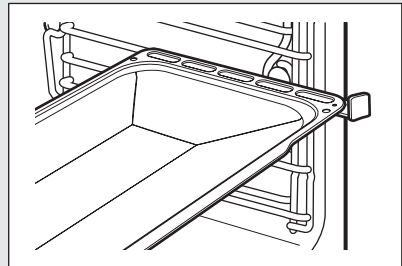
Kombirost:

Legen Sie den Kombirost auf die Teleskopauszüge.



Brat- und Fettpfanne:

Legen Sie das Blech auf die Teleskopauszüge.

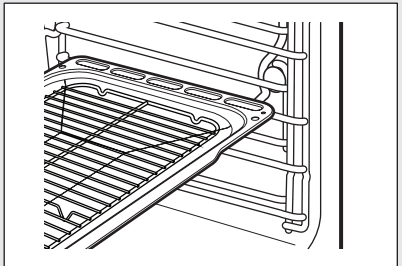


9.3 Verwendung: Tiefer Grillrost und Brat- und Fettpfanne

Verwenden Sie den tiefen Grillrost zum Braten, Grillen und Toasten.

Schritt 1 Setzen Sie den tiefen Grillrost in das tiefe Blech. Stellen Sie sicher, dass die Füße des tiefen Grillrosts nach unten zeigen.

Schritt 2 Setzen Sie das tiefe Blech in die empfohlene Einschubebene ein.



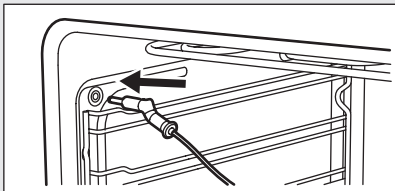



9.4 Verwendung: KT Sensor

Der KT-Sensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können den KT-Sensor mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.



WARNUNG!
Es besteht
Verbrennungsgefahr.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion ein und, falls notwendig, heizen Sie den Backofen vor.
Schritt 3	Führen Sie die Spitze des KT-Sensors so ein, dass er sich in der Mitte des Lebensmittels befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Sensors in der Speise befinden.
Schritt 4	Öffnen Sie die Schutzabdeckung. Stecken Sie den KT Sensor in die Buchse. 
Schritt 5	Schließen Sie die Backofentür.
Schritt 6	Halten Sie  gedrückt. Erneut drücken. Im Display erscheint die Standardkerntemperatur. A blinkt.
Schritt 7	Drücken Sie + , - zum Einstellen der Kerntemperatur.
Schritt 8	 - zur Bestätigung drücken. Das Display zeigt die Kerntemperatur an.
Schritt 9	Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
Schritt 10	Ziehen Sie den Stecker des KT-Sensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Backofen. Schließen Sie die Schutzabdeckung.
Schritt 11	Drehen Sie den Knopf in die Position Aus. Halten Sie  gedrückt.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Backofens kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis der Ofen abgekühlt ist.






10.2 Einstellung: Signalton

Sie können den Signalton ändern. Es stehen 3 Töne zur Verfügung.

Schritt 1	Drücken Sie + , - gleichzeitig.
Schritt 2	Drücken Sie: ↻ .
Schritt 3	Drücken Sie - , um den Signalton zu ändern.
Schritt 4	↻ - zur Bestätigung drücken.

11. TIPPS UND HINWEISE


11.1 Garempfehlungen

	Die Gareinstellungen (Zeit, Temperatur) sind abhängig von der Art, Konsistenz und Menge der Lebensmittel. Beobachten Sie Ihre Speise stets während des Garvorgangs.
	Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
	Kuchen und Gebäck auf verschiedenen Einschubebenen können zu unterschiedlicher Bräunung führen. Es ist nicht notwendig die Temperatur zu ändern.
	Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten abkühlen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
	Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den KT-Sensor. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Sie können eine Mahlzeit mit mehreren Gerichten in einem Garvorgang zubereiten. Beginnen Sie mit der Speise mit der längsten Gardauer und geben Sie die anderen Gerichte zu gegebener Zeit, wie in den Kochtabellen angegeben, hinzu, um sicherzustellen, dass alle Gerichte zur gleichen Zeit fertig sind.

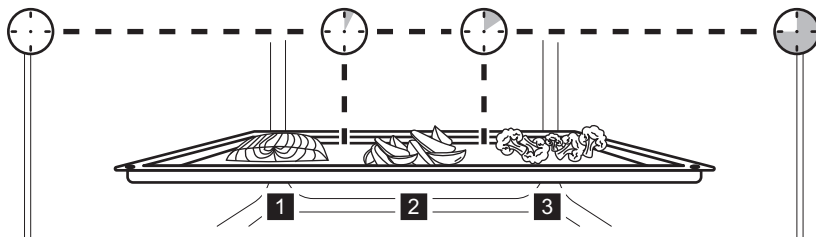
Beispiel:



Die Gesamtzeit dieser Kochsitzung beträgt: 45 Min.

Verwenden Sie die Funktion: .


Stellen Sie die Temperatur auf: 170 - 190° C.

Geben Sie zuerst das Fischfilet hinein. Geben Sie nach 5 Min. die gekochten Kartoffeln und nach 10 Min. das Gemüse hinzu.






	 (Min.)
Fischfilet	45
Salzkartoffeln, geviertelt	40
Gemüse, gewürfelt	35

Welche Kräuter und Gewürze passen zu welchem Fleisch?

	Rind	Thymian, Sellerie, Majoran, Koriander, Salbei, Rosmarin, Oregano, Knoblauch
	Fisch	Knoblauch, Majoran, Estragon, Oregano, Koriander
	Lamm	Thymian, Koriander, Fenchel, Rosmarin, Oregano, Salbei, Estragon
	Schweinefleisch	Kreuzkümmel, Rosmarin, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Currypulver, Oregano, Baharat
	Geflügel	Kümmelkörner, Koriander, Kreuzkümmel, Currypulver, Dill, Knoblauch, Rosmarin, Salbei, Fenchel
	Kalb	Rosmarin, Thymian, Estragon, Minze, Zitronenschale, Knoblauch, schwarzer Pfeffer

Garempfehlungen

	Um eine goldene und glänzende Kruste zu erhalten, bestreichen Sie die Oberseite des Hefeteigs oder Blätterteigs mit einer Eierlasur und einem Tropfen Milch.
	Denken Sie daran, den Ofen auf 200 °C vorzuheizen, wenn Sie Blätterteig backen. Der Blätterteig wird nicht zusammenfallen.
	Um Kekse frisch zu halten, legen Sie sie in die Schachtel mit einem Stück Apfel. So bleiben sie lange weich und schmackhaft.

Garempfehlungen

























Die Butter ist ausgegangen? Sie können sie ersetzen durch: Kokosnussöl, Sojamargarine, Raps, ungehärtetes Pflanzenfett oder Olivenöl.





























Schütten Sie vor dem Backen etwas Zucker auf die Oberseite des Kuchens. Er karamelisiert die Oberfläche und macht sie knusprig.





Kochen wir!

Die Zeiten in der Tabelle dienen nur zur Orientierung und beinhalten keine Vorheizzeiten.

 (°C)	 (Min.)	 ...	 Beispiele		 kg	
 AUFLÄUFE UND GRATINS						
180	25 - 30	 	Brot	2	0.5 - 0.8	
	20 - 25		Focaccia		1 - 2	
220 - 230	40 - 50		Lasagne, frisch	2	2	
			Nudelaufwurf	1 / 2		
max.	10 - 12		Pizza	1 / 2	1 - 2	
 FLEISCH UND FISCH						
180 - 190	40 - 50	 	Kalbsbraten, Schweinelende	2	1.5 - 2.5	
	80 - 90		Putenbrust			
190	65 - 75		Brathähnchen	2	1.5 - 2.5	
200	-		Roastbeef: rosa		1.5 - 3	
180 - 190	70 - 80		Kaninchenbraten (in Stücken)		1 - 2.5	
max.	Erste Seite	Zweite Seite		4	0.8 - 1.5	
	7	6				Rinderfilet
	10	5				
	9	6		Würstchen	1 - 1.5	

 (°C)	 (Min.)	 ...	 Beispiele		 kg
160 - 170	35 - 50	 	Lachsforelle	2	0.5 - 1.5
180	40 - 50	 	Meeresteufel, Wolfsbarsch		0.6 - 1.5
 GEMÜSE					
190	35 - 48		Röstkartoffeln, Gemüse	2	1.5 - 2
max.	Erste Seite 10	Zweite Seite 7	 Grilltes Gemüse	4	0.5
 SÜSSSPEISEN/GEBÄCK					
120	50 - 60	 	Gugelhupf	2	1 - 1.5
	70 - 90		Baiser		-
150 - 160	50 - 60		Biskuit		1
160	25 - 35		Brioches		0.9
	30 - 35	 	Marmeladentorte	2	1
	15 - 25		Kekse		-
160 - 170	25 - 35		Muffins	2	-
160 - 170	50 - 60	 	Paradiestorte	2	1
180	50 - 70		Windbeutel	2	-

Empfohlene Temperatur für den: KT Sensor

		 (°C)
 Roastbeef/Rinderrippe	Blutig	50 - 53
	Rosa	55 - 58
	Durch	65 - 70
 Schweinefleisch	Lendenbraten	70 - 80
	Schulter	80 - 85
	Würstchen	75 - 80

			 (°C)
	Kalb	Kalbsbraten	75 - 80
	Geflügel	Hähnchen, Pute	80 - 85
	Lammkeule mit Knochen	Blutig	65
		Durch	75 - 80

Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

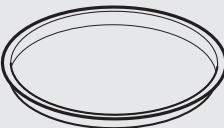
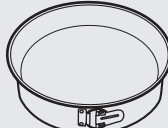

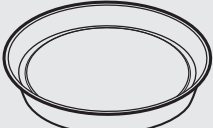
Der KT-Sensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.

Während des Garvorgangs muss der KT-Sensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.

11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie





haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

			
Pizzapfanne	Backform	Förmchen	Tortenbodenform
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

11.3 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.






Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

	 (kg)	 (°C)	 (Min.)
Kalbsbraten	1.5 - 2.0	190	135 - 140
Schweinekoteletts	1.8 - 2.0	190	120 - 130
Hähnchen, ganz	1.0 - 1.5	200	100 - 110
Fisch	0.8 - 1.0	180	40 - 45
Marmeladentorte	0.8 - 1.0	170	35 - 40
Strudel/Stollen	0.6 - 1.0	180	50 - 55
Muffins	0,05 - 0,06 (je Stück)	160	27 - 30
Apfelkuchen	1.0	170	70 - 75

11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.



Heizen Sie den leeren Backofen vor.

 BACKEN AUF EINER EINSCHUBEBE-NE		 (°C)	 (Min.)	
Kleine Kuchen, Backblech, 32 Stück	Ober-/Unterhitze	160	25 - 30	2
	Umluft	150 - 160	20 - 25	
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	170	70 - 80	2
	Umluft	160		
Biskuit (fettfrei), Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/Unterhitze	170	30 - 40	2
	Umluft	160 - 170		
Mürbeteiggebäck, Backblech	Heißluft	150 - 160	20 - 25	2
	Ober-/Unterhitze	170	15 - 20	

Heizen Sie den leeren Backofen vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.

Nutzen Sie die vierte Einschubebene.

 GRILLSTUFE 2	 (Min.)	
	Erste Seite	Zweite Seite
Hamburger aus Rindfleisch, 2,2 kg	15	5
Toast	1 - 3	1 - 3

12. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungs- mittel

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel. Tragen Sie kein Reinigungsmittel auf den katalytischen Oberflächen auf.



Täglicher Ge- brauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettsammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Es kann sich Feuchtigkeit im Ofen oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie den Backofen immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.



Zubehör

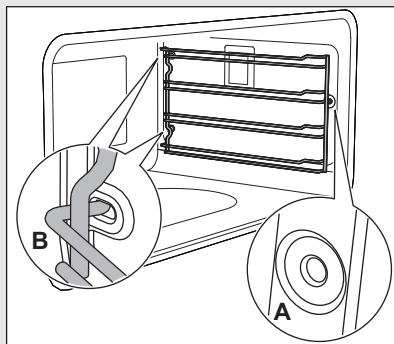
Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.


12.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

- Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
- Schritt 2** Ziehen Sie die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung **A**.
- Schritt 3** Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung **B** heraus.
- Schritt 4** Setzen Sie die Einhängegitter nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.



12.3 Verwendung: Aqua Reinigung


- Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
- Schritt 2** Entfernen Sie alle Zubehörteile.
- Schritt 3** Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefungen: 400 ml.
- Schritt 4** Stellen Sie die Gardauer auf 25 Min. ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Dauer.
- Schritt 5** Wählen Sie die Funktion .
- Schritt 6** Stellen Sie die Temperatur auf 80 °C.
Nach Abschluss der Reinigung ertönt das akustische Signal.

12.4 Verwendung: Ventilatorabdeckung mit katalytischer Beschichtung

Die Ventilatorabdeckung ist mit katalytischer Emaille beschichtet. Sie absorbiert das Fett, das sich während

des Betriebs an den Ofenwänden niederschlägt. Heizen Sie den Backofen regelmäßig in leerem Zustand auf, um die Selbstreinigung zu unterstützen.

Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigen die Reinigung nicht.

- Schritt 1** Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
- Schritt 2** Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.
- Schritt 3** Reinigen Sie den Garraum mit einer warmen Wasser-/Spülmittellösung und trocknen Sie ihn dann.
- Schritt 4** Wählen Sie die Funktion .

Schritt 5 Stellen Sie die Temperatur auf: 260 °C.
Dauer: 1 Std.

Schritt 6 Reinigen Sie den Garraum mit einem feuchten, weichen Tuch, nachdem er abgekühlt ist.

12.5 Aus- und Einbau der Tür

Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden.

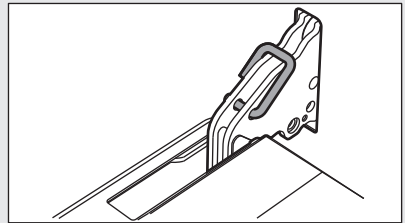


VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

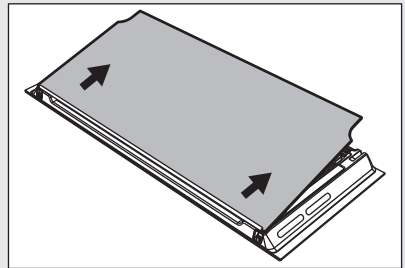
Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2 Stecken Sie die 2 Stifte in die Öffnungen der Scharniere.

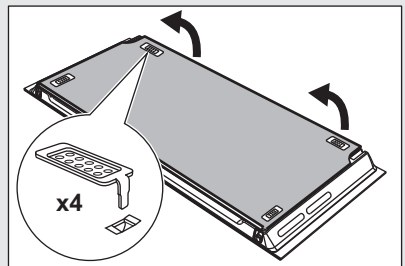


Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 30°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

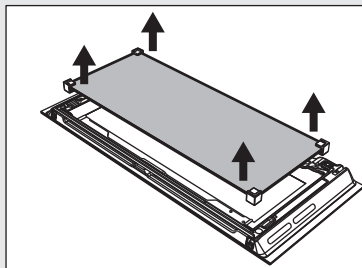
Schritt 4 Entfernen Sie die inneren Glasscheiben durch vorsichtiges Ziehen der Rückseite nach oben.



Schritt 5 Ziehen Sie die Vorderseite nach oben. Die 4 Stifte lösen sich von ihren Gehäusen.



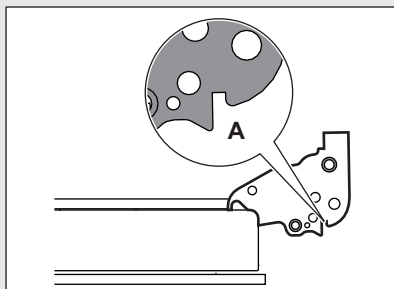
Schritt 6 Entfernen Sie die Zwischenscheibe durch Hochheben.



Schritt 7 Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 8 Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie die Stifte wieder in ihr Gehäuse. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

Schritt 9 Setzen Sie zum Einbau der Tür die Scharniere in die Schlitz und achten Sie darauf, dass sich der geriffelte Bereich **A** im Schlitz befindet.



Schritt 10 Senken Sie die Tür ab und entfernen Sie die Stifte aus den Scharnieren.

12.6 Austausch: Lampe



WARNUNG!

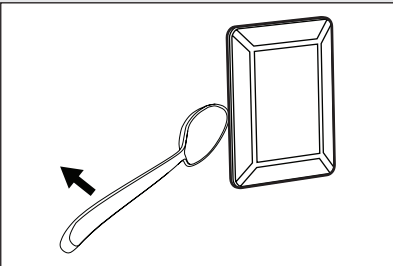
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Seitenlampe

Schritt 1	Nehmen Sie das linke Einhängegitter heraus, um Zugang zur Lampe zu erhalten.	
Schritt 2	Verwenden Sie einen schmalen, stumpfen Gegenstand (z. B. einen Teelöffel), um die Glasabdeckung zu entfernen.	
Schritt 3	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
Schritt 4	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
Schritt 5	Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.	
Schritt 6	Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.	

13. FEHLERSUCHE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn..

Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf		
Mögliche Ursache	Abhilfe	
Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.	
Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.	
Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.	
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.	

Probleme mit Bauteilen		
Beschreibung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Probleme mit Bauteilen		
Beschreibung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der KT Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Die Türdichtung ist beschädigt.	-	Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Probleme beim Reinigungsvorgang		
Beschreibung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktdatenblatt*

Herstellername	AEG
Modellidentifikation	KEK452920M 947727363
Energieeffizienzindex	81.3
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	1.19 kWh/Programm
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Umluft	0.74 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Fassungsvermögen	85 l
Backofentyp	Einbau-Backofen
Gewicht	45.8 kg

* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinien 65/2014 und 66/2014.
Für die Republik Weißrussland gemäß STB 2478-2017, Anhang G; STB 2477-2017, Anlagen A und B
Für die Ukraine gemäß 568/32020.

Die Energieeffizienzklasse gilt nicht für Russland.

EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

14.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs geschlossen ist. Die Backofentür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.

Halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich, wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen


Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.


Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Garvorgangs Energie zu sparen.

Die Backofenlampe ist während dieser Funktion ausgeschaltet.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie

Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867361654-A-112020



AEG