

► KPE742280M

**NL** Gebruiksaanwijzing  
Oven

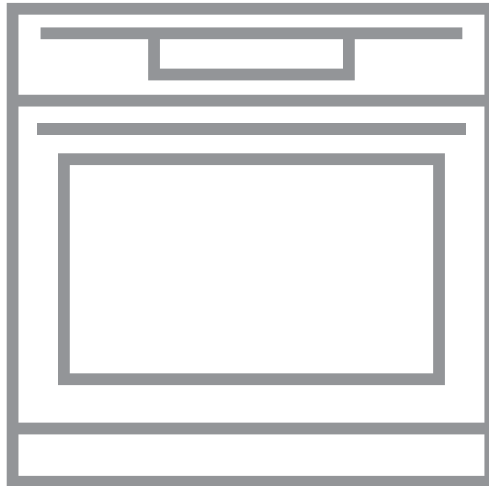
**FR** Notice d'utilisation  
Four

**DE** Benutzerinformation  
Backofen

**PT** Manual de instruções  
Forno

**ES** Manual de instrucciones  
Horno

# USER MANUAL



**AEG**

# VOOR PERFECTE RESULTATEN

---

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registreer je product voor een betere service:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KLANTENSERVICE EN SERVICE

---

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

---

<b>1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....</b>	<b>3</b>	<b>4. HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN.....</b>	<b>11</b>
1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen.....	3	4.1 Bedieningspaneel.....	11
1.2 Algemene veiligheid.....	4	4.2 Display.....	11
<b>2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>	<b>5</b>	<b>5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....</b>	<b>13</b>
2.1 Installeren.....	5	5.1 Eerste reiniging .....	13
2.2 Elektrische aansluiting.....	6	5.2 Eerste verbinding.....	13
2.3 Gebruik.....	7	<b>6. DAGELIJKS GEBRUIK.....</b>	<b>13</b>
2.4 Onderhoud en reiniging.....	8	6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.....	13
2.5 Pyrolytische reiniging.....	8	6.2 Instellen: Kook- En Bakassistent... ..	14
2.6 Binnenverlichting.....	9	6.3 Verwarmingsfuncties.....	14
2.7 Service.....	9	6.4 Notities over: Warmelucht (vochtig).....	16
2.8 Verwijdering.....	9		
<b>3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....</b>	<b>10</b>		
3.1 Algemeen overzicht.....	10		
3.2 Accessoires.....	10		

<b>7. KLOKFUNCTIES</b> .....	<b>17</b>	<b>11.3</b> Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging.....	<b>26</b>
7.1 Omschrijving klokfuncties.....	17	<b>11.4</b> Reinigingsherinnering.....	<b>27</b>
7.2 Instellen: Klokfuncties.....	17	<b>11.5</b> Verwijderen en installeren: Deur.....	<b>28</b>
<b>8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES</b> .....	<b>19</b>	<b>11.6</b> Hoe te vervangen: Lamp.....	<b>29</b>
8.1 Accessoires plaatsen.....	19	<b>12. PROBLEEMOPLOSSING</b> .....	<b>29</b>
8.2 Voedselsensor.....	20	12.1 Wat te doen als.....	30
<b>9. EXTRA FUNCTIES</b> .....	<b>22</b>	12.2 Hoe te beheren: Foutcodes.....	30
9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten.....	22	12.3 Servicegegevens.....	31
9.2 Toetsenblokkering.....	22	<b>13. ENERGIEZUINIGHEID</b> .....	<b>31</b>
9.3 Automatische uitschakeling.....	23	13.1 Productinformatie en productinformatieblad*.....	31
9.4 Koelventilator.....	23	13.2 Energiebesparing.....	32
<b>10. AANWIJZINGEN EN TIPS</b> .....	<b>23</b>	<b>14. MENUSTRUCTUUR</b> .....	<b>33</b>
10.1 Kookadviezen.....	23	14.1 Menu.....	33
10.2 Warmelucht (vochtig).....	24	14.2 Submenu voor: Reinigen.....	33
10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires.....	24	14.3 Submenu voor: Opties.....	34
10.4 Kooktafels voor testinstituten.....	25	14.4 Submenu voor: Instelling.....	34
<b>11. ONDERHOUD EN REINIGING</b> .....	<b>25</b>	14.5 Submenu voor: Service.....	35
11.1 Opmerkingen over schoonmaken.....	25	<b>15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!</b> .....	<b>35</b>
11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/.....	26	<b>16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!</b> .....	<b>36</b>
		<b>17. MILIEUBESCHERMING</b> .....	<b>37</b>

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen

jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## 1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in een binnenomgeving.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgastenhuis en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik niet hoger is dan (gemiddeld) huishoudelijk gebruik.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Verwijder vóór pyrolytische reiniging alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### 2.1 Installeren

**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat u het apparaat monteert, of de oven deur onbelemmerd opengaat.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- De inbouweenheid moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	444 (460) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	455 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	440 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	882 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	3.5x25 mm

## 2.2 Elektrische aansluiting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.

- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.

- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

## 2.5 Pyrolytische reiniging



### WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voordat u de pyrolytische zelfreinigingsfunctie of de functie Het eerste gebruik uitvoert, moet u eerst de volgende items uit de binnenkant oven verwijderen:
  - eventueel grote hoeveelheden etensresten, olie of gemorst vet / afzettingen.
  - eventueel verwijderbare objecten (inclusief plateaus, zijrails, etc., die met het product zijn meegeleverd), in het bijzonder potten en pannen met antiaanbaklaag, ovenroosters, kookgerei, etc.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt erg heet en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen aan de voorkant.
- Pyrolytische reiniging wordt uitgevoerd onder hoge temperaturen waarbij er rook van kookresten en constructiematerialen kan komen. Daarom gelden de volgende aanbevelingen voor consumenten:
  - zorg voor goede ventilatie tijdens en na elke pyrolytische reiniging.
  - zorg tijdens en na het eerste gebruik bij maximumtemperatuur voor voldoende verluchting.
- In tegenstelling tot mensen, kunnen bepaalde vogels en reptielen zeer gevoelig zijn voor mogelijke rookgassen die tijdens het reinigingsproces van alle pyrolytische ovens worden uitgestoten.
  - Houd huisdieren (met name vogels) uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en gebruik eerst een programma bij maximale temperatuur in een goed geventileerde ruimte.



- Kleine huisdieren kunnen ook zeer gevoelig zijn voor de plaatselijke temperatuurwijzigingen in de nabijheid van alle pyrolytische ovens wanneer de pyrolytische reiniging in werking is.
- Anti-aanbaklagen in potten en pannen, schalen, keukengerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van het pyrolytische reinigingsproces van alle pyrolytische ovens en kunnen mogelijk ook kleine hoeveelheden schadelijke gassen veroorzaken.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.8 Verwijdering



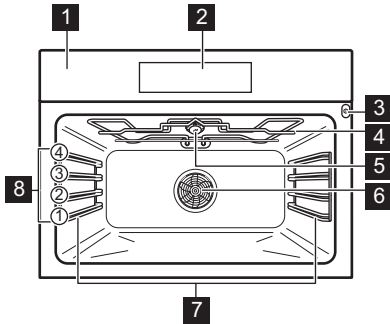
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht

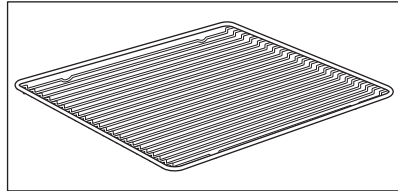


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Opening voor de voedsensor
- 4 Verwarmingselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilator
- 7 Inschuifrails, verwijderbaar
- 8 Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

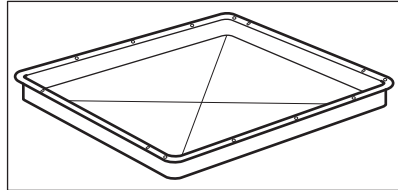
#### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



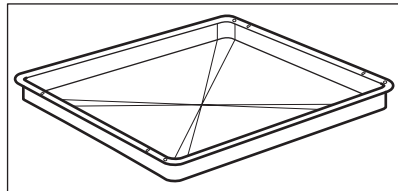
#### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



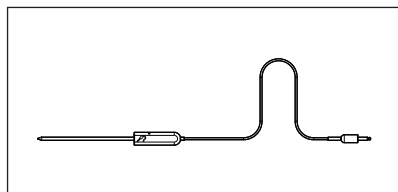
#### Grill-/braadpan

Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



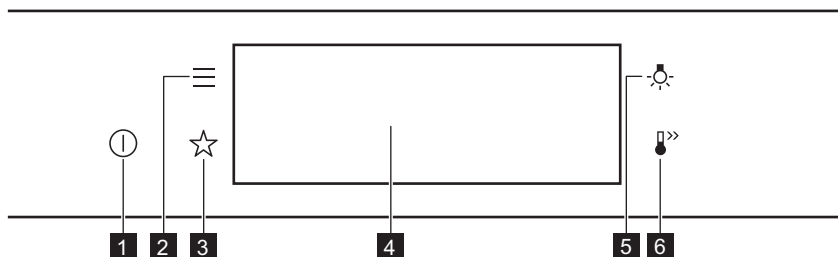
#### Voedsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



## 4. HET IN- EN UITSCHAKELLEN VAN DE OVEN

### 4.1 Bedieningspaneel



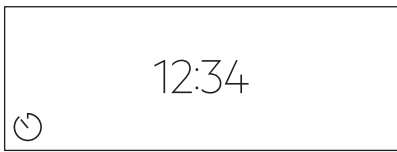

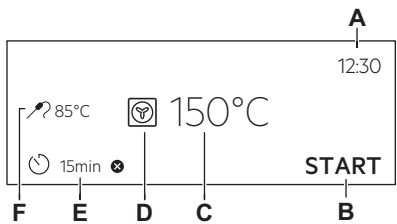
<b>1</b>	Aan / UIT	Houd ingedrukt om de oven in en uit te schakelen.
<b>2</b>	Menu	Geeft een overzicht van de ovenfuncties.
<b>3</b>	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
<b>4</b>	Display	Toont de huidige instellingen van de oven.
<b>5</b>	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.
<b>6</b>	Snel opwarmen	Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen.

		
<b>Druk</b>	<b>Verplaatsen</b>	<b>Ingedrukt houden</b>
Raak het oppervlak aan met de vingertop.	Schuif de vingertop over het oppervlak.	Raak het oppervlak 3 seconden aan.

### 4.2 Display


	<p>Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven.</p>
---	---

# HET IN- EN UITSCHAKELEN VAN DE OVEN

	<p>Als u de oven 2 minuten niet gebruikt, gaat de display naar stand-by.</p>
	<p>Wanneer u kookt, worden op de display de ingestelde functies en andere beschikbare opties weergegeven.</p>
	<p>Display met ingestelde toetsfuncties.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Dagtijd</li> <li>B. BEGIN/STOP</li> <li>C. Temperatuur</li> <li>D. Verwarmingsfuncties</li> <li>E. Timer</li> <li>F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)</li> </ul>

## Indicatielampjes op de display



**Basisindicatielampjes:** om op de display te navigeren.

<p style="text-align: center;"><b>OK</b></p> <p>Om de selectie/instelling te bevestigen.</p>	<p style="text-align: center;">&lt;</p> <p>Om één niveau terug te gaan in het menu.</p>	<p style="text-align: center;">↶</p> <p>Om de laatste handeling ongedaan te maken.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Om de opties in en uit te schakelen.</p>
--	---	--	---

**Geluidsalarm functie-indicatielampjes** - wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.

<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie is ingeschakeld.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Het geluidsalarm staat uit.</p>
---	--	---

## Indicatielampjes timer

<p style="text-align: center;"></p> <p>De functie instellen: Uitgestelde start.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Om de instelling te annuleren.</p>
--	--

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Eerste reiniging

<p><b>Stap 1</b></p>	<p><b>Stap 2</b></p>	<p><b>Stap 3</b></p>
<p>Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.</p>	<p>Reinig de oven en de accessoires met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.</p>	<p>Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.</p>

### 5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.

Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Toetstones, Geluidsvolume, Dagtijd.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

<p><b>Stap 1</b></p>	<p>Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie.</p>
<p><b>Stap 2</b></p>	<p>Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen.</p>
<p><b>Stap 3</b></p>	<p>Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: <b>OK</b>. Op het display verschijnt: temperatuur.</p>
<p><b>Stap 4</b></p>	<p>Instellen: temperatuur. Druk op: <b>OK</b>.</p>
<p><b>Stap 5</b></p>	<p>Druk op: <b>START</b>. Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten.</p>
<p><b>STOP</b> - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen.</p>	

<b>Stap 6</b>	Schakel de oven uit.
---------------	----------------------

**Doe het op een snellere manier!**



## 6.2 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.

Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer










<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Druk op: ☰.
<b>Stap 3</b>	Druk op: 🍴. Voer in: Kook- En Bakassistent.
<b>Stap 4</b>	Kies een gerecht of een voedseltype.
<b>Stap 5</b>	Druk op: START .

**Doe het op een snellere manier!**











## 6.3 Verwarmingsfuncties

## STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Grillen</b>	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 <b>Circulatiegrill</b>	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <b>Hetelucht</b>	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 <b>Bevroren gerechten</b>	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 <b>Boven + onderwarmte</b>	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.
 <b>Pizza-functie</b>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.
 <b>Onderwarmte</b>	Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.
 <b>Brood bakken</b>	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.
 <b>Deeg laten rijzen</b>	Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.

## SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Inmaken</b>	Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).
 <b>Drogen</b>	Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.
 <b>Borden warmen</b>	Om borden voor het serveren op te warmen.
 <b>Ontdooien</b>	Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.
 <b>Gratineren</b>	Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en brunen.
 <b>Lage temperatuur garen</b>	Voor het bereiden van malse, sappige braadstukken.
 <b>Warm houden</b>	Om voedsel warm te houden.
 <b>Warmelucht (vochtig)</b>	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

### 6.4 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1. De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.



Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.


## 7. KLOKFUNCTIES

### 7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.



### 7.2 Instellen: Klokfuncties



De klok instellen	
<b>Stap 1</b>	Druk op: Dagtijd.
<b>Stap 2</b>	Stel de tijd in. Druk op: OK.

De bereidingstijd instellen	
<b>Stap 1</b>	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de tijd in. Druk op: OK.

Doe het op een snellere manier!



De eindoptie kiezen	
<b>Stap 1</b>	Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de bereidingstijd in.
<b>Stap 4</b>	Druk op: ● ● ● .
<b>Stap 5</b>	Druk op: Actie beëindigen.
<b>Stap 6</b>	Kies je voorkeur: Actie beëindigen.
<b>Stap 7</b>	Druk op:  . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen	
<b>Stap 1</b>	Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.
<b>Stap 2</b>	Druk op:  .
<b>Stap 3</b>	Stel de bereidingstijd in.
<b>Stap 4</b>	Druk op: ● ● ● .
<b>Stap 5</b>	Druk op: Uitgestelde start.
<b>Stap 6</b>	Kies de waarde.
<b>Stap 7</b>	Druk op:  . Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen
Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.

# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

## De bereidingstijd verlengen

Druk op **+1min** om de kooktijd te verlengen.

## De timerinstellingen wijzigen

### Stap 1

Druk op: .

### Stap 2

Stel de timerwaarde in.

### Stap 3

Druk op: **OK**.

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

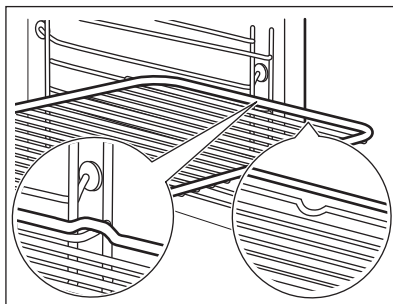
## 8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

### 8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

#### Bakrooster:

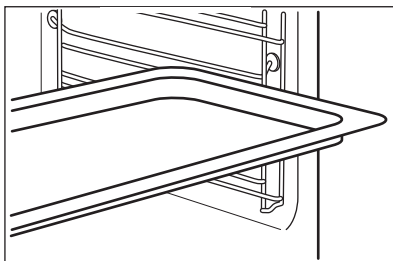
Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.



# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

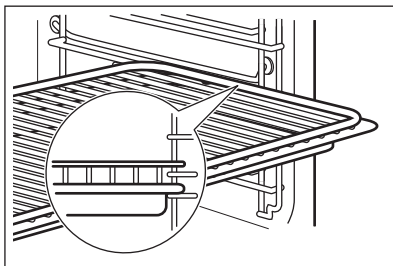
## Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



## Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:

Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



## 8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

### Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:



De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).



De kerntemperatuur.

### Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

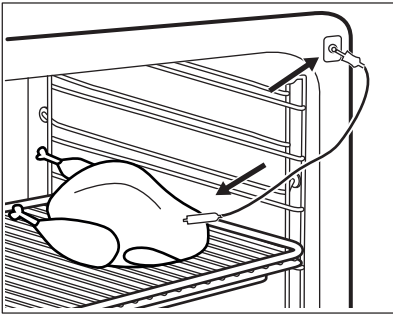
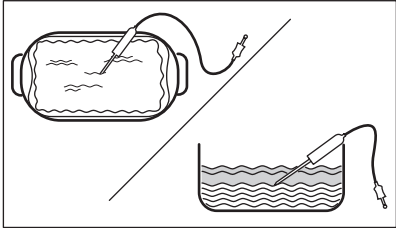

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.


## Hoe gebruikt u: Voedselsensor

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.

# GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

<b>Stap 3</b>	Invoegen: Voedselsensor.	
<b>Vlees, gevogelte en vis</b>	<b>Stoofschotel</b>	
<p>Steek de punt van de Voedselsensor indien mogelijk in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de Voedselsensor in het gerecht zit.</p>	<p>Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.</p>	
		
<b>Stap 4</b>	Steek de Voedselsensor in de aansluiting op de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.	
<b>Stap 5</b>	 - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.	
<b>Stap 6</b>	<p>● ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.</li> <li>• Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.</li> </ul>	
<b>Stap 7</b>	Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: <b>OK</b> om naar het hoofdscherm te gaan.	
<b>Stap 8</b>	<p>Druk op: <b>START</b>.</p> <p>Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.</p>	

# EXTRA FUNCTIES

<b>Stap 9</b>	Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.   <b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.
---------------	---




**Doe het op een snellere manier!**



## 9. EXTRA FUNCTIES



### 9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Selecteer de gewenste instelling.
<b>Stap 3</b>	Druk op:  . Selecteer: Favorieten.
<b>Stap 4</b>	Selecteer: Huidige instellingen opslaan.
<b>Stap 5</b>	Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op OK.
 - druk hierop om de instelling te resetten.  - druk hierop om de instelling te annuleren.	

### 9.2 Toetsenblokkering



Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven in.
<b>Stap 2</b>	Stel een verwarmingsfunctie in.
<b>Stap 3</b>	 ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.

## 9.3 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigt.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximaal	3

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

## 9.4 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Als u de oven uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat de oven is afgekoeld.

# 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

## 10.1 Kookadviezen








De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Uw oven kan anders bakken of roosteren dan de oven die u tot nu toe gebruikt heeft. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept. Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het productnummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van de oven.

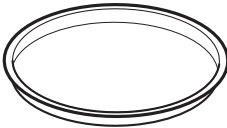
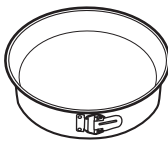

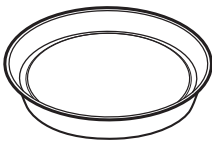
## 10.2 Warmelucht (vochtig)

		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	1	20 - 30
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	180	1	25 - 35
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	1	30 - 40
Muffins (muffins), 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	25 - 35
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	25 - 35
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	160	1	25 - 35
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	1	15 - 25
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40

## 10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.




 <b>Pizza pan</b>	 <b>Ovenschaal</b>	 <b>Ovenvormpjes</b>	 <b>Blik voor flanbodem</b>
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiek 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

## 10.4 Kooktafels voor testinstituten

### Informatie voor testinstituten

Tests volgens IEC 60350-1.

Gebruik de functie: Grillen		
Gebruik de derde rekstand. Verwarm de lege oven voor. Grill met de maximale temperatuurinstelling.	 (min)	
	1e kant	2e kant
Hamburgers	9 - 13	8 - 10
Toast	1 - 3	1 - 3


## 11. ONDERHOUD EN REINIGING




### WAARSCHUWING!


Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over schoonmaken

 <b>Reinigingsmiddelen</b>	Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
	Gebruik een reinigingsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
	Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

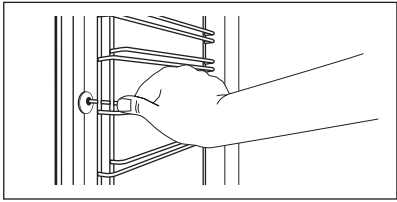
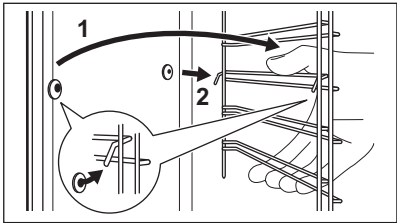
# ONDERHOUD EN REINIGING

 <b>Dagelijks gebruik</b>	Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
	Bewaars het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.

 <b>Accessoires</b>	Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
	Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.



## 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	
<b>Stap 2</b>	Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.	
<b>Stap 3</b>	Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.	
<b>Stap 4</b>	Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.	

## 11.3 Hoe gebruikt u: Pyrolytische reiniging

Maak de oven schoon met Pyrolytische reiniging.

 <b>WAARSCHUWING!</b> Er bestaat gevaar voor brandwonden.
 <b>LET OP!</b> Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

## Vóór de Pyrolytische reiniging:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires uit de oven en de verwijderbare inschuifrails.	Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
--	---	---

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven in.	Druk op:  / Reinigen.	Selecteer de reinigingsmodus.
Optie	Reinigingsmodus	Duur
Pyrolytische reiniging, kort	Licht reinigen	1 h
Pyrolytische reiniging, normaal	Normaal reinigen	1 h 30 min
Pyrolytische reiniging, intensief	Grondig reinigen	2 h 30 min

 Als het reinigen begint, wordt de deur van de oven vergrendeld en is de lamp uit. De koelventilator werkt op een hogere snelheid.

STOP - druk hierop om het reinigen te stoppen voordat het is voltooid.  
Gebruik de oven niet totdat het deurvergrendelingsymbool van het display verdwijnt.

## Na afloop van het reinigen:

Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.	Maak de ruimte schoon met een zachte doek.	Verwijder het residu van de bodem van de ruimte.
--	--	--

## 11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Pyrolytische reiniging.

## 11.5 Verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.



### WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.



### LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

<b>Stap 1</b>	Open de deur volledig.	
<b>Stap 2</b>	Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.	
<b>Stap 3</b>	Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.	
<b>Stap 4</b>	Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.	
<b>Stap 5</b>	Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.	
<b>Stap 6</b>	Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.	
<b>Stap 7</b>	Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.	
<b>Stap 8</b>	Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.	

<b>Stap 9</b>	Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.
---------------	---

## 11.6 Hoe te vervangen: Lamp



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

### Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.	Trek de oven uit het stopcontact.	Plaats een doek op de bodem van de holte.

## Bovenlamp

<b>Stap 1</b>	Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.	
<b>Stap 2</b>	Reinig de glasafdekking.	
<b>Stap 3</b>	Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.	
<b>Stap 4</b>	Installeer het glazen deksel.	




## 12. PROBLEEMOPLOSSING






### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 12.1 Wat te doen als...



 De oven gaat niet aan of warmt niet op	
 Mogelijke oorzaak	 Oplossing
De oven is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de oven goed is aangesloten op het lichtnet.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Klokfuncties', Instellen: Klokfuncties.
De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur volledig.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het Kinderslot van de oven is geactiveerd.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.

 Onderdelen	
 Omschrijving	 Oplossing
De lamp is opgebrand.	Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

## 12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer. In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.

 Code en omschrijving	 Oplossing
C2 - de Voedselsensor bevindt zich in de ovenruimte tijdens Pyrolytische reiniging.	Haal de Voedselsensor eruit.
C3 - de deur is niet volledig gesloten tijdens Pyrolytische reiniging.	Sluit de deur.
F111 Voedselsensor - is niet correct in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker van Voedselsensor volledig in het stopcontact.
F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.	Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.
F908 - het ovenstelsel kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.	Schakel de oven uit en in.

## 12.3 Servicegegevens

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de ovenruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de ovenruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelnummer	KPE742280M 944004940
Energie-efficiëntie-index	61,6
Energie-efficiëntieklasse	A++

Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,89 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,45 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	43 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	33.8 kg

\* Voor de Europese Unie overeenkomstig EU-verordeningen 65/2014 en 66/2014.  
Voor de Republiek Belarus overeenkomstig STB 2478-2017, aanhangsel G; STB 2477-2017, bijlagen A en B.  
Voor Oekraïne overeenkomstig 568/32020.

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornozen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

## 13.2 Energiebesparing



Deze oven bevat functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is als u de oven in werking stelt. Open de ovendeur niet te vaak tijdens gebruik. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven niet voor als het niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

### **Koken met hete lucht**

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

### **Restwarmte**

Bij sommige ovenfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer u de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zal blijven koken.



Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

## Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

## Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.


## Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

## 14. MENUSTRUCTUUR

### 14.1 Menu

Druk op  om te openen Menu.

Menu-item		Toepassing
Kook- En Bakassistent		Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen		Toont overzicht van de schoonmaak-programma's.
Favorieten		Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties		Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
Instellingen	Instelling	Voor het instellen van de ovenconfiguratie.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

### 14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, kort	Duur: 1 h.
Pyrolytische reiniging, normaal	Duur: 1 h 30 min.

Submenu	Toepassing
Pyrolytische reiniging, intensief	Duur: 2 h 30 min.

## 14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt accidentele activering van de oven. Wanneer de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst 'Kinderslot' op het scherm wanneer je de oven inschakelt. Om het ovengebruik in te schakelen, kies je de codeletters in alfabetische volgorde. Wanneer het Kinderslot is ingeschakeld en de oven is uitgeschakeld, wordt de ovendeur vergrendeld. Toegang tot de timer, de bediening op afstand en het lampje zijn beschikbaar met het kinderslot.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Deze is alleen beschikbaar voor een aantal ovenfuncties.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

## 14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van de oven in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.

# HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

Submenu	Beschrijving
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

## 14.5 Submenu voor: Service





Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

## 15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!



Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal	Helderheid display	Toetstonen	Geluidsvolume	Dagtijd
------	--------------------	------------	---------------	---------

Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

 Aan / UIT	 Menu	 Favorieten	 Timer	 Voedselsensor	START / STOP
---	--	--	---	---	-----------------

Start met het gebruik van de oven

Snel starten	Zet de oven aan en begin met koken met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	<b>Stap 1</b>	<b>Stap 2</b>	<b>Stap 3</b>
		Ingedrukt houden:  .	 ... - selecteer de gewenste functie.	Druk op: START .

# HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

## Start met het gebruik van de oven

<b>Snel uit</b>	Schakel de oven, elk scherm of bericht op elk gewenst moment uit.	① - houd ingedrukt tot de oven uitschakelt.
-----------------	---	---

## Begin met koken

Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5
① - druk hierop om de oven in te schakelen.	... - selecteer de verwarmingsfunctie.	°C Instellen: temperatuur.	OK - druk hierop om te bevestigen.	START - druk hierop om te beginnen met koken.

## Leer snel koken

Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:

Kook- En Bakassistent	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
	Druk op: ①.	Druk op:	Druk op:  Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.

## Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen

### 10% Finish assist

Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.

Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

## 16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Hier ziet je alle handige snelkoppelingen. Je kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.

### Instellen: Verwarmingsfuncties



## Instellen: Kookassistentie



## Instellen: Kooktijd



## Uitstellen: Begin en einde van het koken



## Annuleren: Timer instellen





## Hoe gebruikt u: Voedselsensor



## 17. MILIEUBESCHERMING

---

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

# TABLE DES MATIÈRES

---

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

---

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions 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. Consultez notre site pour :



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

---

N'utilisez que 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.  
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

---

<b>1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....</b>	<b>39</b>	<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>46</b>
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	40	3.1 Vue d'ensemble.....	46
1.2 Sécurité générale.....	40	3.2 Accessoires.....	46
<b>2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....</b>	<b>41</b>	<b>4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....</b>	<b>47</b>
2.1 Installation.....	41	4.1 Bandeau de commande.....	47
2.2 Branchement électrique.....	42	4.2 Affichage.....	48
2.3 Utilisation.....	43	<b>5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....</b>	<b>49</b>
2.4 Entretien et Nettoyage.....	44	5.1 Nettoyage initial .....	49
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	44	5.2 Première connexion.....	49
2.6 Éclairage interne.....	45	<b>6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....</b>	<b>49</b>
2.7 Service.....	45	6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	50
2.8 Mise au rebut.....	45		

6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	50	11.2 Comment retirer : Supports de grille .....	62
6.3 Modes de cuisson.....	51	11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	63
6.4 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	53	11.4 Nettoyage conseillé.....	64
<b>7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....</b>	<b>53</b>	<b>11.5</b> Comment démonter et installer : Port e.....	64
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	53	11.6 Comment remplacer : Éclairage.....	65
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	54	<b>12. DÉPANNAGE.....</b>	<b>66</b>
<b>8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....</b>	<b>55</b>	12.1 Que faire si.....	66
8.1 Insertion des accessoires.....	55	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	67
8.2 Sonde de cuisson.....	56	12.3 Données de maintenance.....	68
<b>9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....</b>	<b>58</b>	<b>13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....</b>	<b>68</b>
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	58	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	68
9.2 Verrouillage des touches.....	59	13.2 Économie d'énergie.....	69
9.3 Arrêt automatique.....	59	<b>14. STRUCTURE DES MENUS.....</b>	<b>70</b>
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	59	14.1 Menu .....	70
<b>10. CONSEILS.....</b>	<b>60</b>	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	70
10.1 Recommandations de cuisson.....	60	14.3 Sous-menu pour : Options.....	70
10.2 Circulation d'air humide.....	60	14.4 Sous-menu pour : Configuration..	71
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	61	14.5 Sous-menu pour : Service.....	71
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	61	<b>15. C'EST SIMPLE !.....</b>	<b>72</b>
<b>11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>62</b>	<b>16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....</b>	<b>73</b>
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	62	<b>17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....</b>	<b>74</b>

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA 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.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.



- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à 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 la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

### 2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- 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.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- 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.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	444 (460) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	455 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	440 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	882 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	3.5x25 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 comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- 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, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- 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, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 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 le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez 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.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
  - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.

L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
  - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
  - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

## 2.6 Éclairage interne



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.8 Mise au rebut



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessure ou d'asphyxie.

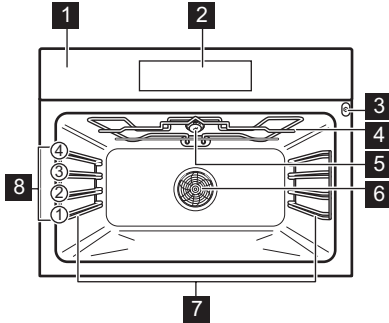
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble

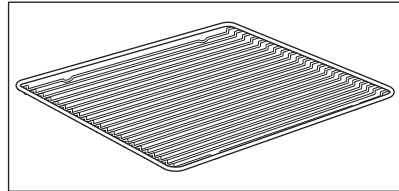


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

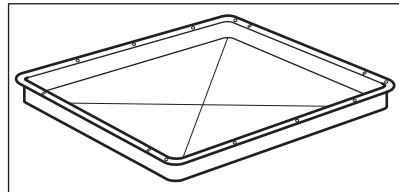
#### Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



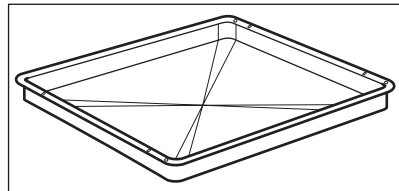
#### Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



#### Plat à rôtir

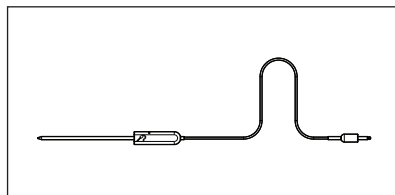
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

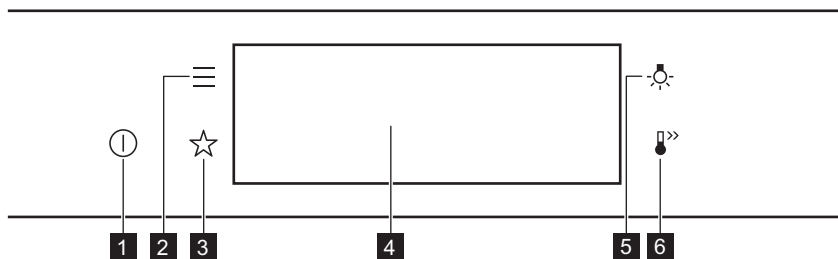
## Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.






## 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

### 4.1 Bandeau de commande



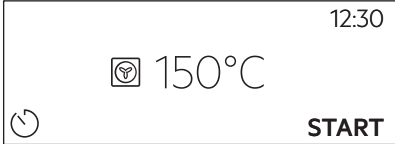
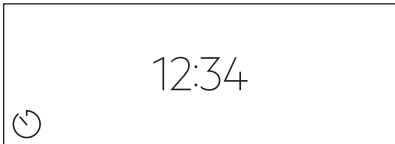
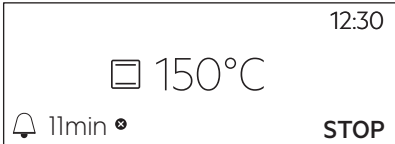
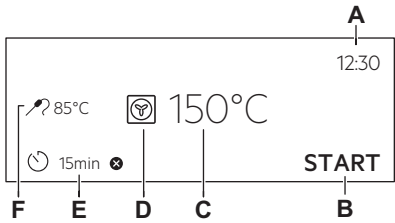
<b>1</b>	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
<b>2</b>	Menu	Indique les fonctions du four.
<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

 <b>Appuyez sur la touche</b>	 <b>Déplacez</b>	 <b>Maintenez la touche</b>
---	--	---

# COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR





Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.
--	---	--

## 4.2 Affichage

	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
	Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.
	Affichage avec les principales fonctions réglées A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

### Voyants de l'affichage




Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
--	--	---	--





# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**Son alarme indicateurs de fonction** - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.
---	---	---

## Voyants du minuteur

 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.
---	---




## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Nettoyage initial

		
<b>Étape 1</b>	<b>Étape 2</b>	<b>Étape 3</b>
Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

### 5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Comment régler : Modes de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
<b>Étape 3</b>	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : <b>OK</b> . L'écran affiche : température.
<b>Étape 4</b>	Réglage : température. Appuyez sur <b>OK</b> .
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>START</b> . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
<b>Étape 6</b>	Éteignez le four.

**Prenez un raccourci !**



## 6.2 Comment régler : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Appuyez sur  .
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
<b>Étape 4</b>	Choisissez un plat ou un type d'aliment.

## Étape 5







Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !






## 6.3 Modes de cuisson







### FONCTIONS STANDARD



Mode de cuisson	Application
 <b>Gril</b>	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 <b>Turbo gril</b>	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 <b>Chaleur tournante</b>	Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 <b>Plats Surgelés</b>	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 <b>Chauffage Haut/Bas</b>	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 <b>Fonction Pizza</b>	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

Mode de cuisson	Application
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

## PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Mode de cuisson	Application
 <p><b>Maintien au chaud</b></p>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <p><b>Circulation d'air humide</b></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 la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.

## 6.4 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


## 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.


## 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.


Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Prenez un raccourci !




Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

## CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.
Appuyez sur <b>+1min</b> pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

## 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

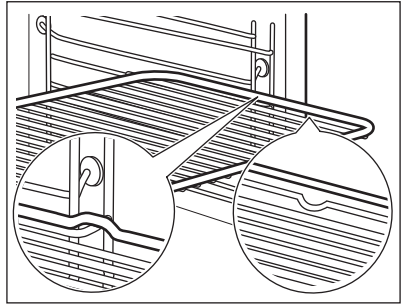
### 8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

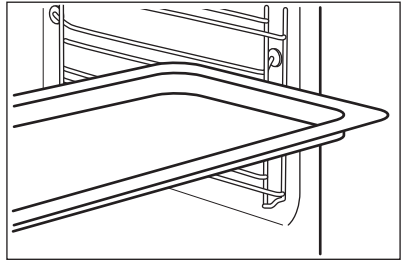
## Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



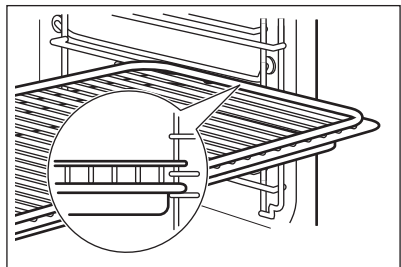
## Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



## Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

°C

Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.



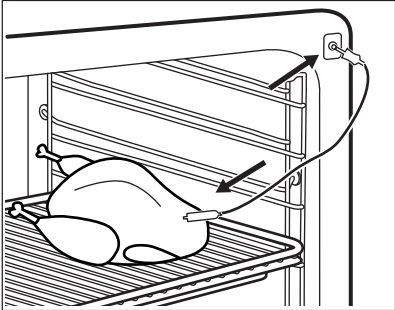
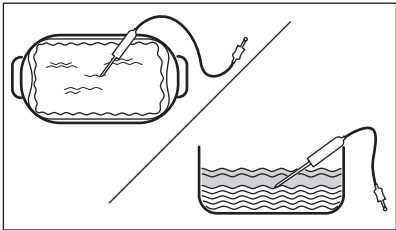

# CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

## Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :


Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.
--	--	---

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

## Comment utiliser : Sonde de cuisson

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
<b>Étape 3</b>	Insérez : Sonde de cuisson.
<b>Viande, volaille et poisson</b>	<b>Ragoût</b>
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.
	
<b>Étape 4</b>	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
<b>Étape 5</b>	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.

# FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

<b>Étape 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - appuyez pour définir l'option préférée :</li><li>• Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.</li><li>• Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.</li></ul>
<b>Étape 7</b>	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : <b>OK</b> pour accéder à l'écran principal.
<b>Étape 8</b>	Appuyez sur : <b>START</b> . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
<b>Étape 9</b>	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVERTISSEMENT!</b> Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.</div>


Prenez un raccourci !





## 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes



Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

<b>Étape 1</b>	Mettez en fonctionnement le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez le réglage préféré.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
<b>Étape 4</b>	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
<b>Étape 5</b>	Appuyez sur <b>+</b> pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche <b>OK</b> .

-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.



## 9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

<b>Étape 1</b>	Allumez le four.
<b>Étape 2</b>	Sélectionnez un mode de cuisson.
<b>Étape 3</b>	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

## 9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

## 9.4 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. CONSEILS






### 10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité du four.


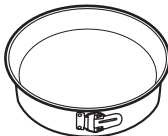

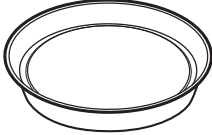
### 10.2 Circulation d'air humide

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	20 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	1	25 - 35
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	30 - 40
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	25 - 35
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	1	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	1	15 - 25
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40

### 10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.


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

### 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

#### Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes IEC 60350-1.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Utilisez la fonction : Gril		
Utilisez le troisième niveau de la grille. Préchauffez le four à vide. Réglez le gril à la température maximale.	 (min)	
	1er côté	2e côté
Steak haché	9 - 13	8 - 10
Pain grillé	1 - 3	1 - 3


## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE





### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant l'entretien

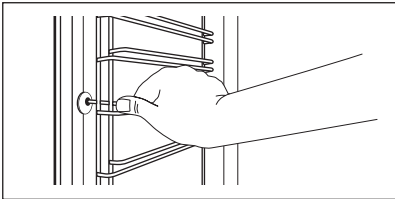
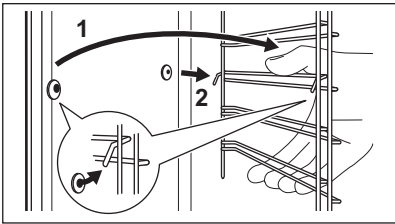
 <b>Agents nettoyants</b>	Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

 <b>Utilisation quotidienne</b>	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

 <b>Accessoires</b>	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.

### 11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

<b>Étape 1</b>	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
<b>Étape 2</b>	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
<b>Étape 3</b>	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
<b>Étape 4</b>	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.	

## 11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.




**AVERTISSEMENT!**  
Risque de brûlure.



**ATTENTION!**  
Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.


### Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	2 h 30 min

 Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé.  
N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.

## Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

## 11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



### AVERTISSEMENT!

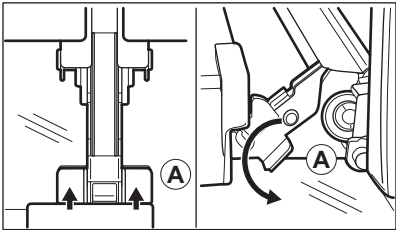
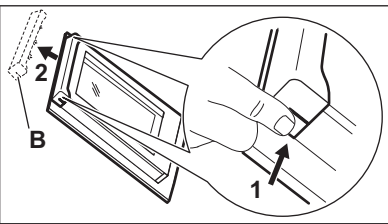
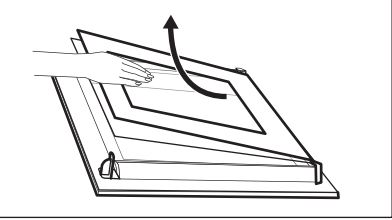
La porte est lourde.



### ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.



<b>Étape 1</b>	Ouvrez entièrement la porte.	
<b>Étape 2</b>	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
<b>Étape 3</b>	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). 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.	
<b>Étape 4</b>	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
<b>Étape 5</b>	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
<b>Étape 6</b>	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
<b>Étape 7</b>	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
<b>Étape 8</b>	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
<b>Étape 9</b>	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.	

## 11.6 Comment remplacer : Éclairage



### AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

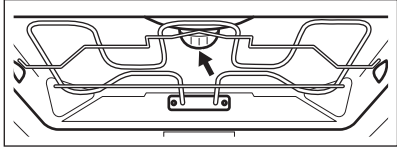
L'éclairage peut être chaud.

# DÉPANNAGE

## 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.

## Lampe supérieure

<b>Étape 1</b>	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
<b>Étape 2</b>	Nettoyez le diffuseur en verre.	
<b>Étape 3</b>	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
<b>Étape 4</b>	Installez le diffuseur en verre.	




## 12. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

 Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.



## Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



### Cause probable



### Solution

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La Sécurité enfants du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



## Composants



### Description



### Solution

L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

## 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.



### Code et description



### Solution

C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.

Sortez la Sonde de cuisson.



C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.

Refermez la porte.

F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.

Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.

# RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

 Code et description	 Solution
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

## 12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	.....
Référence produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Informations produit et fiche d'informations produit\*

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	KPE742280M 944004940
Indice d'efficacité énergétique	61.6
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.89 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.45 kWh/cycle
Nombre de cavités	1

Source de chaleur	Électricité
Volume	43 l
Type de four	Four encastrable
Masse	33.8 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 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

## 13.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en fonctionnement, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

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

### Chaleur résiduelle

Pour certaines fonctions du four, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt le four, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

# STRUCTURE DES MENUS

---

## Circulation d'air humide

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

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

## 14. STRUCTURE DES MENUS

---

### 14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

### 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 2 h 30 min.

### 14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.

Sous-menu	Application
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## 14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## 14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

# C'EST SIMPLE !






Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

## 15. C'EST SIMPLE !




### Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------

### Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

### Pour commencer à utiliser le four

Démarrage rapide		Étape 1	Étape 2	Étape 3
	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
<b>Arrêt rapide</b>	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	 - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.		

### Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
---------	---------	---------	---------	---------





## Pour lancer la cuisson

① - appuyez pour allumer le four.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.
--------------------------------------	---	--------------------------------	---------------------------------	--

## Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

## Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

### Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min.**

## 16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

### Comment régler : Modes de cuisson



### Comment régler Cuisson assistée



### Comment régler : Heure de cuisson



# PRENEZ UN RACCOURCI !

---

Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur





Comment utiliser : Sonde de cuisson



## 17. 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.

## 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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1. SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>76</b>	<b>3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....</b>	<b>83</b>
1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....	76	3.1 Gesamtansicht.....	83
1.2 Allgemeine Sicherheit.....	77	3.2 Zubehör.....	83
<b>2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....</b>	<b>78</b>	<b>4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS.....</b>	<b>84</b>
2.1 Montage.....	78	4.1 Bedienfeld.....	84
2.2 Elektrischer Anschluss.....	79	4.2 Anzeige.....	84
2.3 Gebrauch.....	80	<b>5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....</b>	<b>86</b>
2.4 Reinigung und Pflege.....	81	5.1 Erste Reinigung .....	86
2.5 Pyrolysereinigung.....	81	5.2 Erste Verbindung.....	86
2.6 Innenbeleuchtung.....	82	<b>6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....</b>	<b>86</b>
2.7 Wartung.....	82	6.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....	86
2.8 Entsorgung.....	82		

6.2	Einstellung: Koch-Assistent.....	87	11.3	Benutzung:	
6.3	Ofenfunktionen.....	87		Pyrolytische Reinigung.....	100
6.4	Hinweise zu: Feuchte Umluft.....	89	11.4	Erinnerungsfunktion Reinigen....	101
7.	<b>UHRFUNKTIONEN.....</b>	<b>90</b>	11.5	Aus- und Einbau: Tür.....	101
	7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen..	90	11.6	Austausch: Lampe.....	103
	7.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....	90	12.	<b>FEHLERSUCHE.....</b>	<b>103</b>
8.	<b>VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....</b>	<b>92</b>		12.1 Was zu tun ist, wenn .....	104
	8.1 Einsetzen des Zubehörs.....	92		12.2 Handhabung: Fehlercodes.....	104
	8.2 Temperatursensor.....	93		12.3 Servicedaten.....	105
9.	<b>ZUSATZFUNKTIONEN.....</b>	<b>95</b>	13.	<b>ENERGIEEFFIZIENZ.....</b>	<b>105</b>
	9.1 So speichern Sie: Favoriten.....	95		13.1 Produktinformationen und	
	9.2 Tastensperre.....	96		Produktinformationsblatt*.....	105
	9.3 Automatische Abschaltung.....	96		13.2 Energiesparen.....	106
	9.4 Kühlgebläse.....	97	14.	<b>MENÜSTRUKTUR.....</b>	<b>107</b>
10.	<b>TIPPS UND HINWEISE.....</b>	<b>97</b>		14.1 Menü.....	107
	10.1 Garempfehlungen.....	97		14.2 Untermenü für: Reinigung.....	107
	10.2 Feuchte Umluft.....	97		14.3 Untermenü für: Optionen.....	108
	10.3 Feuchte Umluft -			14.4 Untermenü für: Setup.....	108
	Empfohlenes Zubehör.....	98		14.5 Untermenü von: Service.....	109
	10.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....	98	15.	<b>DAS IST GANZ EINFACH!.....</b>	<b>109</b>
11.	<b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>99</b>	16.	<b>WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!..</b>	<b>110</b>
	11.1 Hinweise zur Reinigung.....	99	17.	<b>UMWELTTIPPS.....</b>	<b>111</b>
	11.2 Entfernen: Einhängegitter .....	99			

## 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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre

Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- 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 stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr zu herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Garraum.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

### 2.1 Montage

**WARNUNG!**

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

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.

- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- 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 mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schanks unter der Arbeitsplatte)	444 (460) mm
Schrankbreite	560 mm
Schrantiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	455 mm
Höhe der Geräterückseite	440 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	882 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	3.5x25 mm

## 2.2 Elektrischer Anschluss



### **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.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

- 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 eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs 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 freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutatens mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



### **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 Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa 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, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig 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 Geräts 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.

## 2.5 Pyrolysereinigung



### **WARNUNG!**

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung und vor der Erstinbetriebnahme Folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  - Alle größeren Lebensmittelrückstände, Öl- und Fettablagerungen.
  - Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaffbeschichtung usw.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern.

# SICHERHEITSANWEISUNGEN

---

Das Gerät wird sehr heiß, und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.

- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Gebrauch mit der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe von Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  - Bringen Sie Tiere (besonders Vögel) für die Zeit während und nach der Pyrolyse und nach der ersten Anwendung der Höchsttemperatur in einen gut belüfteten Bereich.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsbeschwerden.

## 2.6 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.8 Entsorgung



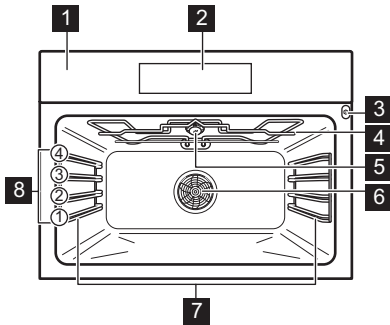
### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- 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. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht

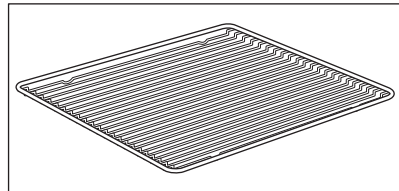


- 1** Bedienfeld
- 2** Anzeige
- 3** Buchse für den Temperatursensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator
- 7** Einschubschienen, herausnehmbar
- 8** Einschubebenen

### 3.2 Zubehör

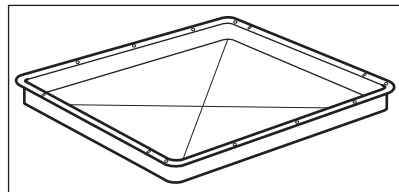
#### Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



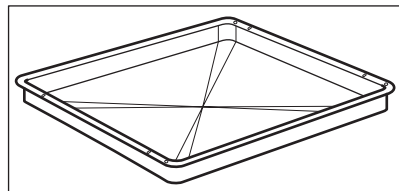
#### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



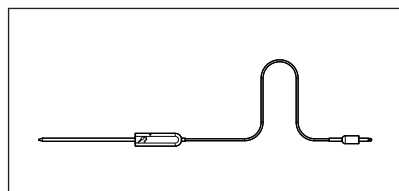
#### Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



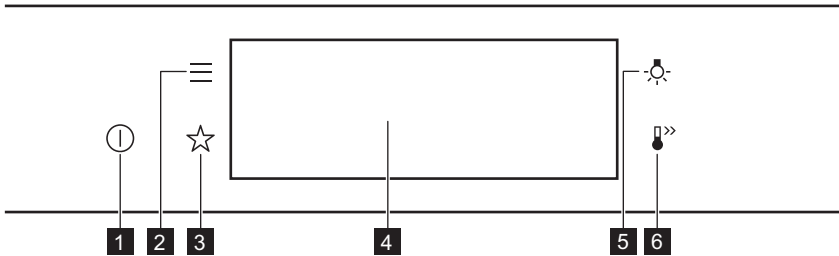
#### Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.




## 4. EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

### 4.1 Bedienfeld



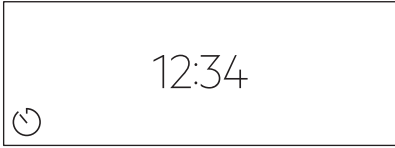

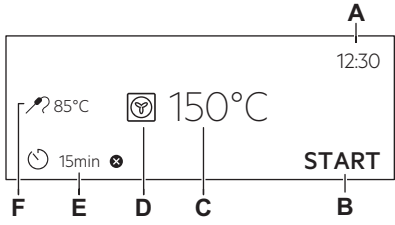
<b>1</b>	EIN / AUS	Gedrückt halten, um den Ofen ein- und auszuschalten.
<b>2</b>	Menü	Liste der Ofenfunktionen.
<b>3</b>	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
<b>4</b>	Anzeige	Anzeige der aktuellen Ofeneinstellungen.
<b>5</b>	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
<b>6</b>	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

 <p><b>START drücken.</b></p>	 <p><b>Wischen</b></p>	 <p><b>Gedrückt halten</b></p>
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

### 4.2 Anzeige




	Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.
---	--

# EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS




	<p>Wenn Sie den Backofen 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p>
	<p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p>
	<p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Uhrzeit</li> <li>B. START/STOP</li> <li>C. Temperatur</li> <li>D. Ofenfunktionen</li> <li>E. Kurzzeitwecker</li> <li>F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)</li> </ul>

## Display-Anzeigen

**Grundlegende Anzeigen** - Navigieren im Display.

<p><b>OK</b> Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p>	<p> Zurückblättern um eine Menüebene.</p>	<p> Rückgängig machen der letzten Aktion.</p>	<p> Ein- und Ausschalten der Optionen.</p>
--	--	--	--

**Alarmsignal Funktionsanzeigen** – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.

<p> Die Funktion ist eingeschaltet.</p>	<p> Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.</p>	<p> Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.</p>
--	---	---

## Timer-Anzeigen

<p> Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.</p>	<p> Abbrechen der Einstellung.</p>
--	---




## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Erste Reinigung

		
Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle 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.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen.

### 5.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an. Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.
Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: <b>OK</b> . Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: <b>OK</b> .
Schritt 5	Drücken Sie: <b>START</b> . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Garvorgangs anschließen.

Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten

**Schritt 6** Schalten Sie den Backofen aus.

## Wählen Sie eine Verknüpfung!



## 6.2 Einstellung: Koch-Assistent



Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:

- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr










<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: START .

## Wählen Sie eine Verknüpfung!











## 6.3 Ofenfunktionen

## STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Grill</b>	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 <b>Heißluftgrillen</b>	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Heißluft</b>	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.
 <b>Tiefkühlgerichte</b>	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 <b>Ober-/Unterhitze</b>	Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 <b>Pizzastufe</b>	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 <b>Unterhitze</b>	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 <b>Brot backen</b>	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 <b>Gärstufe</b>	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.



## SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 <b>Einkochen</b>	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 <b>Dörren</b>	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 <b>Teller wärmen</b>	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 <b>Auftauen</b>	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 <b>Überbacken</b>	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 <b>Niedertemperaturgaren</b>	Für zarte, saftige Braten.
 <b>Warmhalten</b>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <b>Feuchte Umluft</b>	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs 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.

### 6.4 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 nach EN 60350-1.

# UHRFUNKTIONEN

---

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 nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

## 7. UHRFUNKTIONEN

---


### 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen nach Ablauf	Einstellung, wann der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.

### 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen


Einstellen der Uhr	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie: Uhrzeit.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.


Einstellen der Gardauer	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Einstellen der Gardauer	
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

## Wählen Sie eine Verknüpfung!



Auswählen der Option „Ende“	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
<b>Schritt 1</b>	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
<b>Schritt 2</b>	Drücken Sie:  .

# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

---

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
<b>Schritt 3</b>	Stellen Sie die Gardauer ein.
<b>Schritt 4</b>	Drücken Sie: ● ● ● .
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
<b>Schritt 6</b>	Wählen Sie den Wert.
<b>Schritt 7</b>	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie <b>+1min</b> , um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen	
<b>Schritt 1</b>	Drücken Sie: ☺.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie den Timerwert ein.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

## 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

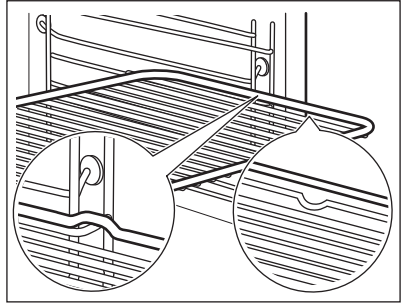
---

### 8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

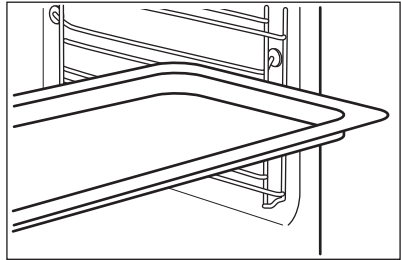
**Kombirost:**

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.



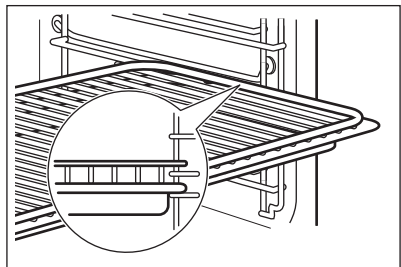
**Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



**Kombirost, Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



## 8.2 Temperatursensor

Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

**Es gibt zwei Temperatureinstellungen:**



Backofentemperatur: mindestens 120 °C.



Die Backofentemperatur.

# VERWENDUNG: ZUBEHÖR

## Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.
---	---	--

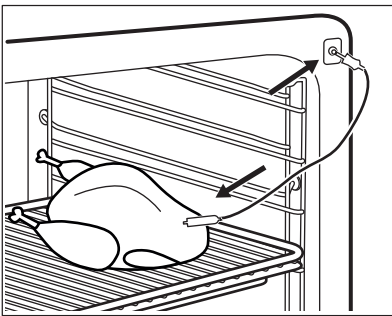
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

## Benutzung: Temperatursensor

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
<b>Schritt 3</b>	Einsetzen: Temperatursensor.

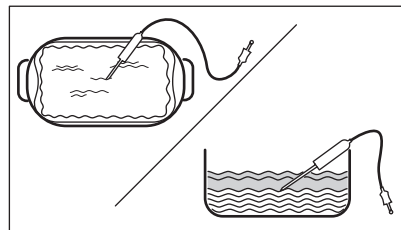
### Fleisch, Geflügel und Fisch

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.






### Auflauf

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.



### Schritt 4

Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.  
Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.

<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie  , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
<b>Schritt 6</b>	Drücken Sie  , um die bevorzugte Option einzustellen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarmsignal - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.</li> <li>• Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.</li> </ul>
<b>Schritt 7</b>	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: <b>OK</b> , um den Hauptbildschirm aufzurufen.
<b>Schritt 8</b>	Drücken Sie: <b>START</b> . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.
<b>Schritt 9</b>	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>WARNUNG!</b>                  Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.             </div>


## Wählen Sie eine Verknüpfung!





## 9. ZUSATZFUNKTIONEN

### 9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.



<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.

# ZUSATZFUNKTIONEN

<b>Schritt 4</b>	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
<b>Schritt 5</b>	Drücken Sie <b>+</b> , um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie <b>OK</b> .
<p> – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.</p> <p> – zum Abbrechen der Einstellung drücken.</p>	



## 9.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen ein.
<b>Schritt 2</b>	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
<b>Schritt 3</b>	 ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

## 9.3 Automatische Abschaltung

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

 (°C)	 (Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max.	3

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperaturgaren.



## 9.4 Kühlgebläse

Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenoberflächen zu kühlen. Wenn Sie den Backofen ausschalten kann das Kühlgebläse weiter laufen, bis der Ofen abgekühlt ist.






## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 10.1 Garempfehlungen








Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.  
Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Backofen. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.  
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.  
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

### 10.2 Feuchte Umluft

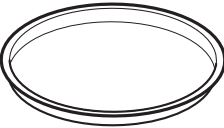
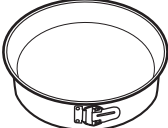


		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	1	20 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombi-rost	180	1	25 - 35
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30

# TIPPS UND HINWEISE

		 (°C)		 (Min.)
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	30 - 40
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	25 - 35
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	1	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	1	15 - 25
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40

## 10.3 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.

			
<b>Pizzapfanne</b>	<b>Backform</b>	<b>Förmchen</b>	<b>Tortenbodenform</b>
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

## 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

### Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

Verwenden Sie die Funktion: Grill		
Nutzen Sie die dritte Einschubebene. Heizen Sie den leeren Backofen vor. Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.	 (Min.)	
	Erste Seite	Zweite Seite
Burger	9 - 13	8 - 10
Toast	1 - 3	1 - 3


## 11. REINIGUNG UND PFLEGE





### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 11.1 Hinweise zur Reinigung

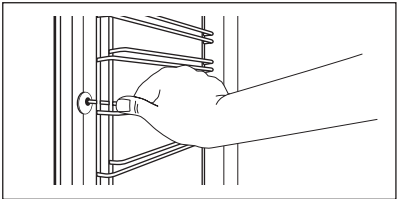
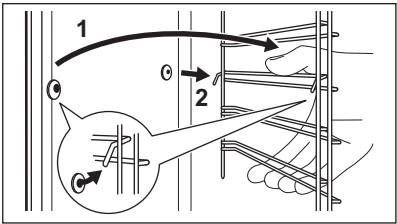
 <b>Reinigungs- mittel</b>	Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas mildem Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

 <b>Täglicher Ge- brauch</b>	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Backofen stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.

 <b>Zubehör</b>	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.

### 11.2 Entfernen: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
<b>Schritt 2</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	
<b>Schritt 3</b>	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
<b>Schritt 4</b>	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.	

## 11.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.



### WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.




### VORSICHT!


Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

### Vor dem Pyrolytische Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und die herausnehmbaren Einhängegitter.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
---	--	---

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Schalten Sie den Backofen ein.	Drücken Sie:  /Reinigung.	Wählen Sie den Reinigungsmodus.
Option	Reinigungsmodus	Dauer
Pyrolytische Reinigung, kurz	Leichte Reinigung	1 h

Pyrolytische Reinigung, normal	Normale Reinigung	1 h 30 min
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Gründliche Reinigung	2 h 30 min

 Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Der Kühlventilator läuft mit einer höheren Drehzahl.

**STOP** - zum vorzeitigen Ausschalten des Reinigungsvorgangs drücken.  
Verwenden Sie den Backofen nicht, bevor das Türverriegelungssymbol im Display erlischt.

### Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.
---	--	--

## 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Pyrolytische Reinigung.

## 11.5 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.



### **WARNUNG!**

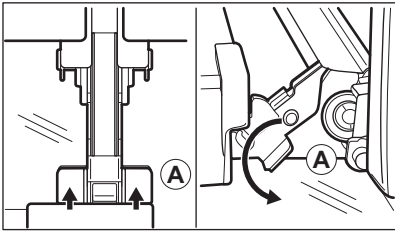
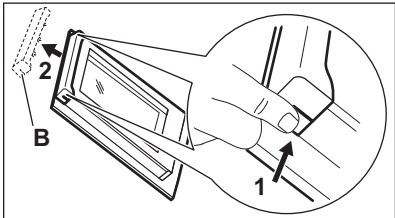
Die Tür ist schwer.



### **VORSICHT!**

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

# REINIGUNG UND PFLEGE

<b>Schritt 1</b>	Öffnen Sie die Tür vollständig.	
<b>Schritt 2</b>	Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.	
<b>Schritt 3</b>	Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). 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.	
<b>Schritt 4</b>	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
<b>Schritt 5</b>	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
<b>Schritt 6</b>	Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.	
<b>Schritt 7</b>	Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.	
<b>Schritt 8</b>	Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.	
<b>Schritt 9</b>	Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.	

## 11.6 Austausch: Lampe



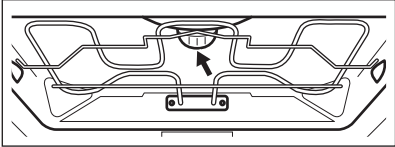
### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

### 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.

## Obere Lampe

<b>Schritt 1</b>	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.	
<b>Schritt 2</b>	Reinigen Sie die Glasabdeckung.	
<b>Schritt 3</b>	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.	
<b>Schritt 4</b>	Bringen Sie die Glasabdeckung an.	




## 12. FEHLERSUCHE






### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

 <b>Der Backofen schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf</b>	
 <b>Mögliche Ursache</b>	 <b>Problembesehung</b>
Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein; Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Uhrfunktionen“, Einstellung: Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Kindersicherung des Backofens ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



 <b>Komponenten</b>	
 <b>Beschreibung</b>	 <b>Problembesehung</b>
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

## 12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an. Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.



 <b>Code und Beschreibung</b>	 <b>Abhilfe</b>
C2 – Der Temperatursensor befindet sich während der Pyrolytische Reinigung im Garraum.	Nehmen Sie den Temperatursensor heraus.
C3 – Die Tür ist während der Pyrolytische Reinigung nicht richtig geschlossen.	Tür schließen.
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse.
F240, F439 – Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Backofensystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein.

## 12.3 Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Garraums. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

<b>Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:</b>	
Modell (MOD.):	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEEFFIZIENZ

### 13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt\*

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	KPE742280M 944004940
Energieeffizienzindex	61.6

Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.89 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.45 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	43 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	33.8 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: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

## 13.2 Energiesparen



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.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

### **Garen mit Heißluft**

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

### **Restwärme**

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Ofenfunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Die Restwärme im Backofen wird weiterhin garen.

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. Die Restwärmearzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

### **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung**

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.


### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

## 14. MENÜSTRUKTUR

### 14.1 Menü

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

Menüpunkt		Gerät
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Reinigung		Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Einstellen der Backofenkonfiguration.
Einstellungen	Setup	Einstellen der Backofenkonfiguration.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

### 14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Pyrolytische Reinigung, kurz	Dauer: 1 h.

Untermenü	Verwendung
Pyrolytische Reinigung, normal	Dauer: 1 h 30 min.
Pyrolytische Reinigung, intensiv	Dauer: 2 h 30 min.

## 14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Ofens. Wenn die Option eingeschaltet ist, erscheint „Kindersicherung“ auf dem Display, wenn Sie den Backofen einschalten. Um den Backofen verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Wenn die Kindersicherung eingeschaltet und der Backofen ausgeschaltet ist, wird die Ofentür verriegelt. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe sind mit eingeschalteter Kindersicherung möglich.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

## 14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Einstellen der Backofen-Sprache.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.

Untermenü	Beschreibung
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

## 14.5 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

## 15. DAS IST GANZ EINFACH!


**Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:**


Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit
---------	------------	------------	------------	---------



**Machen Sie sich vertraut mit den Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:**

① EIN / AUS	≡ Menü	☆ Favoriten	⌚ Kurzzeitwecker	🔍 Temperatursensor	START / STOP
----------------	-----------	----------------	---------------------	-----------------------	--------------

# DAS IST GANZ EINFACH!

Beginnen Sie mit der Benutzung des Backofens				
<b>Schnellstart</b>	Schalten Sie den Backofen ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>
		Drücken und halten Sie: ①.	 ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Drücken Sie: START .
<b>Schnellabschaltung</b>	Schalten Sie den Backofen jederzeit bei jeder Bildschirmanzeige oder Meldung aus.	① - drücken und gedrückt halten, bis der Backofen aus ist.		

Beginnen Sie mit dem Kochen				
<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>	<b>Schritt 5</b>
① - Drücken, um den Backofen einzuschalten.	 ... - Wählen Sie die Ofenfunktion.	°C - Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen				
<b>Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:</b>				
<b>Koch-Assistent</b>	<b>Schritt 1</b>	<b>Schritt 2</b>	<b>Schritt 3</b>	<b>Schritt 4</b>
	Drücken Sie: ①.	Drücken Sie:  .	Drücken Sie:  .	Wählen Sie die Speise.

Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer	
<b>10% Finish Assist</b> Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücken Sie zur Verlängerung der Gardauer <b>+1min.</b>

## 16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

**Einstellung: Ofenfunktionen**



**Einstellung: Koch-Assistent**



**Einstellung: Garzeitdauer**



**Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs**





**Abbrechen: Timer-Einstellung**



**Benutzung: Temperatursensor**



## 17. 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.

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

---

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

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA


---

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

---

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>113</b>	<b>3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>120</b>
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	113	3.1 Visão geral.....	120
1.2 Segurança geral.....	114	3.2 Acessórios.....	120
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>115</b>	<b>4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 121</b>	
2.1 Instalação.....	115	4.1 Painel de comandos.....	121
2.2 Ligação elétrica.....	116	4.2 Visor.....	122
2.3 Utilização.....	117	<b>5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... 123</b>	
2.4 Manutenção e limpeza.....	118	5.1 Limpeza inicial.....	123
2.5 Limpeza por pirólise.....	118	5.2 Primeira ligação.....	123
2.6 Iluminação interna.....	119	<b>6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 123</b>	
2.7 Assistência técnica.....	119	6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	123
2.8 Eliminação.....	119	6.2 Como definir: Cozedura assistida	124



6.3 Funções de aquecimento.....	125	11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica	137
6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	127	11.4 Aviso de limpeza.....	138
<b>7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....</b>	<b>127</b>	11.5 Como remover e instalar: Porta.	138
7.1 Descrição das funções do relógio	127	11.6 Como substituir: Lâmpada.....	139
7.2 Como definir: Funções do relógio	128	<b>12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>140</b>
<b>8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....</b>	<b>130</b>	12.1 O que fazer se.....	140
8.1 Inserir acessórios.....	130	12.2 Como gerir: Código de erro.....	141
8.2 Sonda térmica.....	130	12.3 Dados de assistência técnica....	141
<b>9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....</b>	<b>132</b>	<b>13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>142</b>
9.1 Como guardar: Favoritos.....	132	13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	142
9.2 Bloqueio de funções.....	133	13.2 Poupança de energia.....	143
9.3 Desligar automático.....	133	<b>14. ESTRUTURA DO MENU.....</b>	<b>143</b>
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	133	14.1 Menu.....	143
<b>10. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>134</b>	14.2 Submenu para: Limpeza.....	144
10.1 Recomendações para cozinhar.	134	14.3 Submenu para: Opções.....	144
10.2 Ventilado com Resistência.....	134	14.4 Submenu para: Configuração....	145
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	135	14.5 Submenu para: Assistência Técnica.....	145
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	135	<b>15. É FÁCIL!.....</b>	<b>145</b>
<b>11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>136</b>	<b>16. UTILIZE UM ATALHO!.....</b>	<b>147</b>
11.1 Notas sobre a limpeza.....	136	<b>17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....</b>	<b>148</b>
11.2 Como remover: Apoios para prateleiras .....	136		

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

---

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma

forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.

- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

## 2.2 Ligação elétrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- 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 eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- 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, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza por pirólise



### AVISO!

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, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- 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 elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- 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 por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Iluminação interna



### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 Eliminação



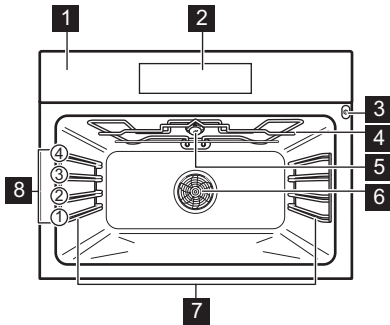
### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral

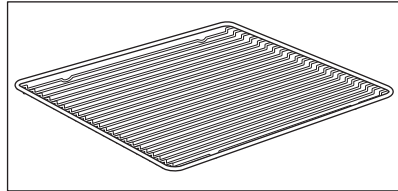


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Nível das prateleiras

### 3.2 Acessórios

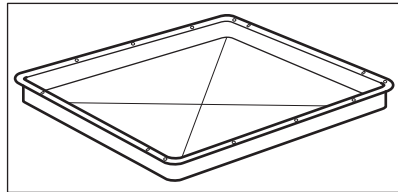
#### Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



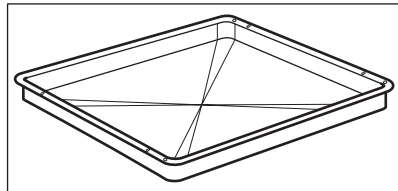
#### Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



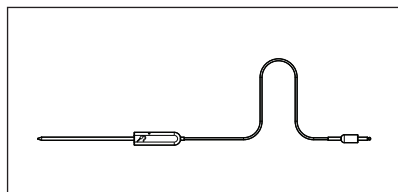
#### Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



#### Sonda térmica

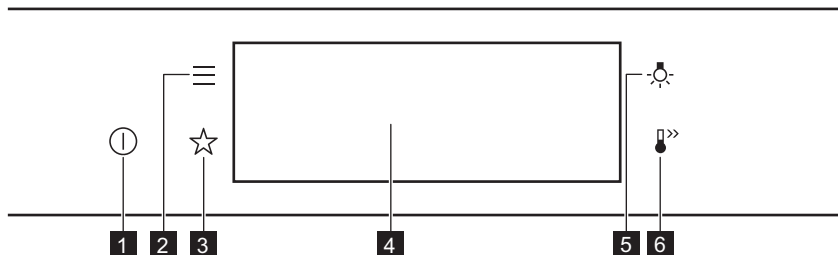
Para medir a temperatura no interior dos alimentos.








## 4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

### 4.1 Painel de comandos


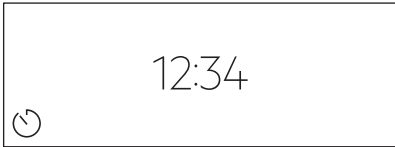

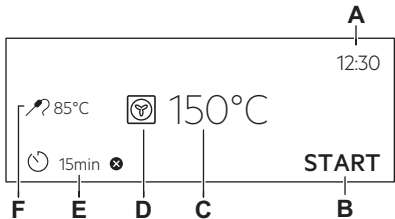


<b>1</b>	On / Off	Mantenha premido para ativar e desativar o forno.
<b>2</b>	Menu	Lista as funções do forno.
<b>3</b>	Favoritos	Lista as definições favoritas.
<b>4</b>	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
<b>5</b>	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
<b>6</b>	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.

 <p><b>Prima</b></p>	 <p><b>Deslocar</b></p>	 <p><b>Prima e segure continuamente</b></p>
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.





# COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

## 4.2 Visor

	Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.
	Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.
	Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.
	Visor com funções chave definidas. A. Hora B. INICIAR/PARAR C. Temperatura D. Tipos de aquecimento E. Temporizador F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)






### Indicadores do visor

#### Indicadores básicos – para navegar no visor.

 Para confirmar a seleção/definições.	 Para voltar um nível no menu.	 Para desfazer a última ação.	 Para ativar e desativar as opções.
---	--	---	---

**Alarme sonoro Indicadores de função** – quando o tempo de confeção definido termina, é emitido um sinal sonoro.

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 A função está ativada.	 A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.	 O alarme sonoro está desativado.
<b>Indicadores do temporizador</b>		
 Para as definições da função: Início programado.	 Para cancelar as definições.	




## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Limpeza inicial

		
<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

### 5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons "teclado", Volume do alarme, Hora.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

<b>Passo 1</b>	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
----------------	--

<b>Passo 2</b>	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
<b>Passo 3</b>	Selecione a função de aquecimento e prima: <b>OK</b> . O visor apresenta: temperatura.
<b>Passo 4</b>	Definir: temperatura. Premir: <b>OK</b> .
<b>Passo 5</b>	Prima: <b>START</b> . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
<b>Passo 6</b>	Desligue o forno.

## Utilize um atalho!



## 6.2 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais







<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Prima:
<b>Passo 3</b>	Prima: . Introduzir: Cozedura assistida.
<b>Passo 4</b>	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
<b>Passo 5</b>	Prima: <b>START</b> .

Utilize um atalho!






## 6.3 Funções de aquecimento






### NORMAL




Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Grelhador</b>	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 <b>Grelhador ventilado</b>	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 <b>Ventilado + Resistência Circ</b>	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 <b>Congelados</b>	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 <b>Calor superior/inferior</b>	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 <b>Função Pizza</b>	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cõdea brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.

## ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <b>Aquecimento a baixa temp.</b>	Para preparar assados tenros e suculentos.
 <b>Função manter quente</b>	Para manter os alimentos quentes.
 <b>Ventilado com Resistência</b>	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.

## 6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 7.1 Descrição das funções do relógio


Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.

# FUNÇÕES DE RELÓGIO

Funções do relógio	Aplicação
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.


## 7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio	
<b>Passo 1</b>	Premir: Hora.
<b>Passo 2</b>	Acertar as horas. Premir: OK.

Como definir o tempo de cozedura	
<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Acertar as horas. Premir: OK.

Utilize um atalho!




Como escolher a opção final	
<b>Passo 1</b>	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Premir: ● ● ● .



## Como escolher a opção final

<b>Passo 5</b>	Prima: Finalizar ação.
<b>Passo 6</b>	Escolha o preferido: Finalizar ação.
<b>Passo 7</b>	Premir: <b>OK</b> . Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

## Como atrasar o início da cozedura


<b>Passo 1</b>	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
<b>Passo 2</b>	Prima:  .
<b>Passo 3</b>	Defina o tempo da cozedura.
<b>Passo 4</b>	Premir: ● ● ● .
<b>Passo 5</b>	Prima: Início programado.
<b>Passo 6</b>	Escolha o valor.
<b>Passo 7</b>	Premir: <b>OK</b> . Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

## Como prolongar o tempo de cozedura

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min**.

## Como alterar as definições do temporizador

<b>Passo 1</b>	Premir:  .
<b>Passo 2</b>	Defina o valor do temporizador.
<b>Passo 3</b>	Premir: <b>OK</b> .

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

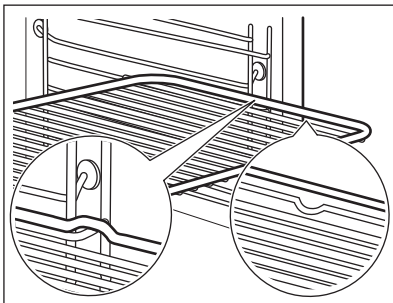
## 8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

### 8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

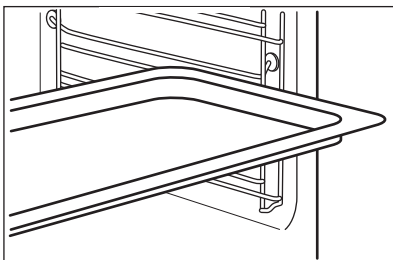
#### **Prateleira em grelha:**

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



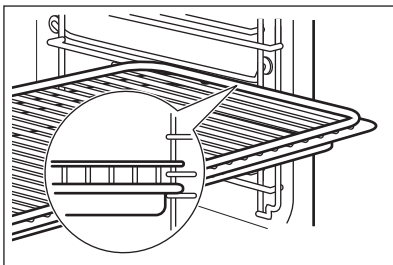
#### **Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



#### **Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



### 8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

## Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno: mínimo de 120°C.



A temperatura de núcleo.

## Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.





Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

## Como utilizar: Sonda térmica

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.	
<b>Passo 2</b>	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.	
<b>Passo 3</b>	Introduzir: Sonda térmica.	
<b>Carne, aves e peixe</b>	<b>Caçarola</b>	
<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.</p>	<p>Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone do Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.</p>	

# FUNÇÕES ADICIONAIS

<b>Passo 4</b>	Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.
<b>Passo 5</b>	 - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
<b>Passo 6</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• • • - prima para regular a opção preferida:</li><li>• Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.</li><li>• Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.</li></ul>
<b>Passo 7</b>	Selecione a opção e repetidamente prima:  para ir para o ecrã principal.
<b>Passo 8</b>	Prima:  . Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.
<b>Passo 9</b>	Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>AVISO!</b> Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</div>


Utilize um atalho!





## 9. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 9.1 Como guardar: Favoritos



Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Selecione a definição preferida.
<b>Passo 3</b>	Premir:  Selecione: Favoritos.
<b>Passo 4</b>	Selecione: Guardar as definições atuais.

<b>Passo 5</b>	Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima OK.
<p> – prima para repor a definição.</p> <p> – prima para cancelar a definição.</p>	



## 9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

<b>Passo 1</b>	Ligar o forno.
<b>Passo 2</b>	Definir uma função de aquecimento.
<b>Passo 3</b>	 ,  - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

## 9.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

## 9.4 Ventoinha de arrefecimento






Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.






## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar


<p>A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.</p> <p>O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente.</p> <p>As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.</p> <p>Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.</p> <p>Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.</p>


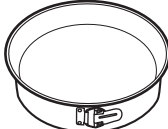

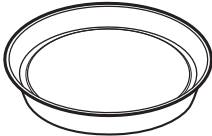
### 10.2 Ventilado com Resistência

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	1	20 - 30
Base flan massa lev.	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	1	25 - 35
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	1	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	1	25 - 35
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	1	25 - 35
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	1	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	1	15 - 25
Legumes, escal-fados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	30 - 40

### 10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados


Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

			
<b>Forma para pizza</b>	<b>Assadeira</b>	<b>Formas individuais</b>	<b>Forma com base para flan</b>
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

### 10.4 Tabelas de cozedura para testes

#### Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

Usar a função: Grelhador		
Utilize a terceira posição de prateleira. Pré-aqueça o forno vazio. Grelhador com a regulação de temperatura máxima.	 (min)	
	1.º lado	2.º lado
Hambúrgueres	9 - 13	8 - 10
Tosta	1 - 3	1 - 3


## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA





### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza

 <b>Agentes de limpeza</b>	Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.

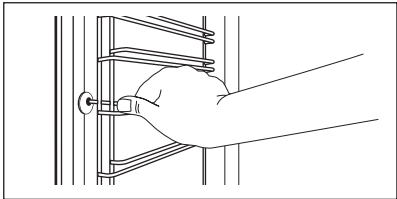
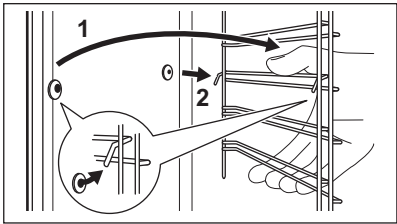
 <b>Utilização diária</b>	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
	Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.

 <b>Acessórios</b>	Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça
	Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

### 11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.



<b>Passo 1</b>	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
<b>Passo 2</b>	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
<b>Passo 3</b>	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
<b>Passo 4</b>	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.	

## 11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.



### AVISO!

Existe o risco de queimaduras.




### CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

### Antes da Limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	---	--

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Prima:  / Limpeza.	Selecione o modo de limpeza.
Opção	Modo de limpeza	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	Limpeza ligeira	1 h
Limpeza pirolítica, normal	Limpeza normal	1 h 30 min

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza completa	2 h 30 min
① Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.		
STOP – prima para parar a limpeza antes do fim. Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.		

Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.


## 11.4 Aviso de limpeza

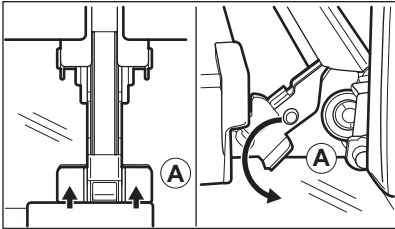
Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.
Usar a função: Limpeza pirolítica.

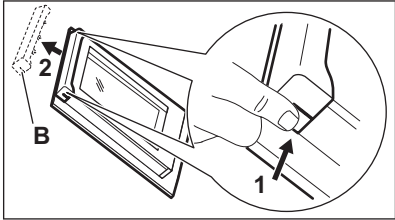
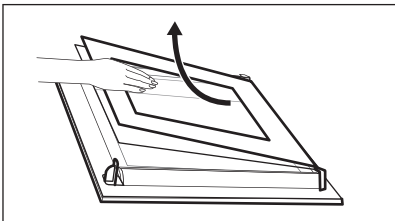
## 11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.

	<b>AVISO!</b> A porta é pesada.
--	------------------------------------

	<b>CUIDADO!</b> A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.
--	---

<b>Passo 1</b>	Abrir a porta totalmente.	
<b>Passo 2</b>	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	

<b>Passo 3</b>	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
<b>Passo 4</b>	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
<b>Passo 5</b>	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
<b>Passo 6</b>	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	
<b>Passo 7</b>	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
<b>Passo 8</b>	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
<b>Passo 9</b>	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.	

## 11.6 Como substituir: Lâmpada



### AVISO!

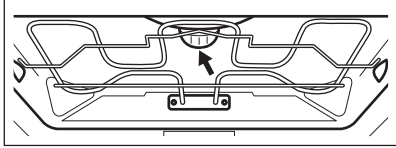
Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

### Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## Lâmpada superior

<b>Passo 1</b>	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
<b>Passo 2</b>	Limpe a cobertura de vidro.	
<b>Passo 3</b>	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
<b>Passo 4</b>	Instale a cobertura de vidro.	

## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...



O forno não liga ou não aquece



Causa possível



Solução

O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.

Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.

O relógio não está acertado.

Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo “Funções de relógio”, Como acertar: Funções do relógio.

A porta não fecha bem.




Feche a porta completamente.

O fusível está fundido.

Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricitista qualificado.

O Bloqueio para Crianças do forno está ativado.



Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.

 Componentes	
 Descrição	 Solução
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

## 12.2 Como gerir: Código de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 Código e descrição	 Solução
C2 - a Sonda térmica está na cavidade do forno durante Limpeza pirolítica.	Retire a Sonda térmica.
C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Feche a porta.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do forno não se consegue ligar com o painel de controlo.	Desligue e ligue o forno.

## 12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

# EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	.....
Número do produto (PNC)	.....
Número de série (S.N.)	.....

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto\*

Nome do fornecedor	AEG
Identificação do modelo	KPE742280M 944004940
Índice de Eficiência Energética	61.6
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.45 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	43 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	33.8 kg

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.  
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.  
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 13.2 Poupança de energia



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

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 14. ESTRUTURA DO MENU

### 14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Artigo do menu	Aplicação
Cozedura assistida	Lista os programas automáticos.

# ESTRUTURA DO MENU

---

Artigo do menu		Aplicação
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Como definir a configuração do forno.
Definições	Configuração	Como definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

## 14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 2 h 30 min.

## 14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Previne a ativação acidental do forno. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o forno. Para ativar a utilização do forno, escolha as letras do código na ordem alfabética. Quando o Bloqueio para Crianças está ativado, e o forno está desligado, a porta do forno está bloqueada. Aceda ao temporizador, ao funcionamento remoto e a lâmpada está disponível com o Bloqueio para Crianças ativado.
Aquecimento rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas funções do forno.



Submenu	Aplicação
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

#### 14.4 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Definir o idioma do forno.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons “teclado”	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.






#### 14.5 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.




## 15. É FÁCIL!

Antes da primeira utilização, tem de definir:				
Idioma	Brilho do visor	Sons “teclado”	Volume do alarme	Hora




## Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

 On / Off	 Menu	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	-----------------

## Começar a utilizar o forno




<b>Início rápido</b>	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>
		Prima continuamente:  .	 ... - selecione a função preferida.	Prima: START .
<b>Arranque</b>	Desligue o forno, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	 - prima continuamente até o forno se desligar.		

## Começar a cozinhar

<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>	<b>Passo 4</b>	<b>Passo 5</b>
 - prima para ligar o forno.	 ... - selecione a função de aquecimento.	 - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.

## Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

<b>Cozedura assistida</b>	<b>Passo 1</b>	<b>Passo 2</b>	<b>Passo 3</b>	<b>Passo 4</b>
	Premir:  .	Prima:  .	Premir:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

**Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.**

**Assistência nos 10% finais**

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

## 16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

**Como definir: Tipos de aquecimento**



**Como definir: Cozedura assistida**



**Como definir: Tempo para cozinhar**



**Como retardar: Início e fim de cozedura**



**Como cancelar: Definir o temporizador**





**Como utilizar: Sonda térmica**



### 17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

---

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)




Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

<b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 150</b>	<b>3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 157</b>
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 150	3.1 Resumen general..... 157
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 151	3.2 Accesorios..... 157
<b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 152</b>	<b>4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 158</b>
2.1 Instalación..... 152	4.1 Panel de mandos..... 158
2.2 Conexión eléctrica..... 153	4.2 Pantalla..... 159
2.3 Uso..... 154	<b>5. ANTES DEL PRIMER USO..... 160</b>
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 155	5.1 Limpieza inicial ..... 160
2.5 Limpieza Piroclítica..... 155	5.2 Primera conexión..... 160
2.6 Iluminación interna..... 156	<b>6. USO DIARIO..... 160</b>
2.7 Asistencia técnica..... 156	6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción..... 160
2.8 Eliminación..... 156	

6.2	Cómo ajustar: Cocción asistida...	161	11.2	Cómo quitar: Carriles de apoyo	173
6.3	Funciones de cocción.....	162	11.3	Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	174
6.4	Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	164	11.4	Aviso de limpieza.....	175
7.	<b>FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>	<b>164</b>	11.5	Cómo quitar e instalar: Puerta...	175
7.1	Descripción de funciones de reloj	164	11.6	Cómo cambiar: Bombilla.....	176
7.2	Cómo ajustar: Funciones de reloj	165	12.	<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>	<b>177</b>
8.	<b>INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>	<b>166</b>	12.1	Qué hacer si.....	177
8.1	Inserción de accesorios.....	166	12.2	Cómo administrar: Códigos de error.....	178
8.2	Sonda térmica.....	167	12.3	Datos de servicio.....	178
9.	<b>FUNCIONES ADICIONALES.....</b>	<b>169</b>	13.	<b>EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>179</b>
9.1	Cómo guardar: Favoritos.....	169	13.1	Información del producto y hoja de información del producto*.....	179
9.2	Bloqueo función.....	170	13.2	Ahorro energético.....	180
9.3	Desconexión automática.....	170	14.	<b>ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>	<b>180</b>
9.4	Ventilador de enfriamiento.....	170	14.1	Menú.....	180
10.	<b>CONSEJOS.....</b>	<b>171</b>	14.2	Submenú de: Limpieza.....	181
10.1	Recomendaciones de cocción...	171	14.3	Submenú de: Opciones.....	181
10.2	Horneado húmedo + ventilador.	171	14.4	Submenú de: Configuración.....	182
10.3	Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	172	14.5	Submenú para: Asistencia.....	182
10.4	Tablas de cocción para organismos de control.....	172	15.	<b>¡ES FÁCIL!.....</b>	<b>182</b>
11.	<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>	<b>173</b>	16.	<b>¡TOME UN ATAJO!.....</b>	<b>184</b>
11.1	Notas sobre la limpieza.....	173	17.	<b>ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>	<b>185</b>

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

---

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del horno.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

### 2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

## 2.3 Uso



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.

- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Limpieza Piroclítica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos piroclíticos.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Iluminación interna



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación



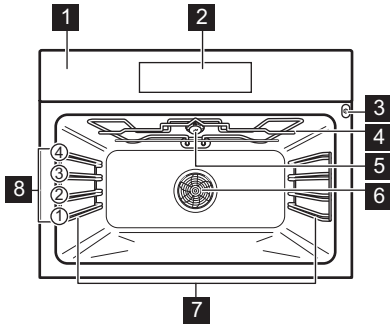
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

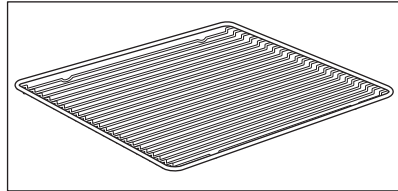


- 1** Panel de mandos
- 2** Pantalla
- 3** Toma de la sonda térmica
- 4** Resistencia
- 5** Bombilla
- 6** Ventilador
- 7** Soporte de parrilla extraíble
- 8** Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

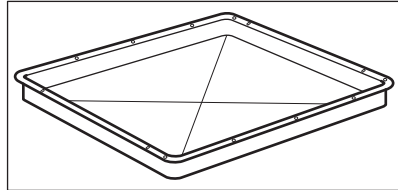
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



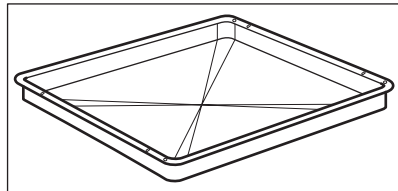
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



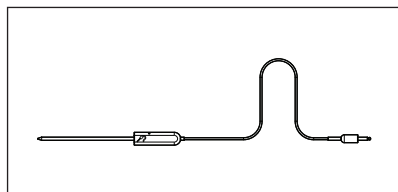
#### Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



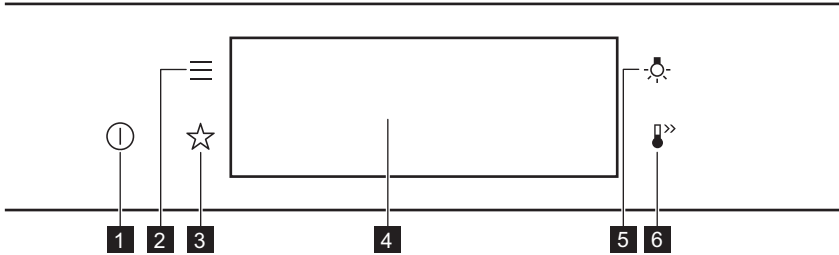
#### Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



## 4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

### 4.1 Panel de mandos

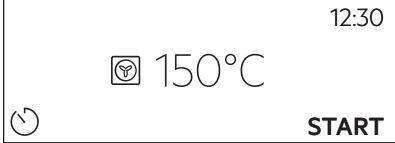
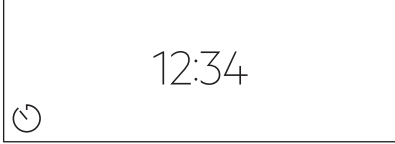
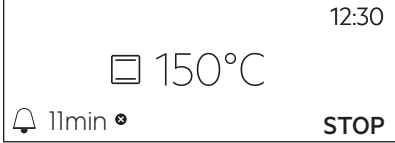
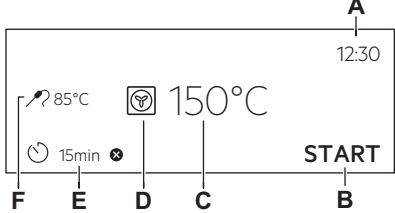


<b>1</b>	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
<b>2</b>	Menú	Enumera las funciones del horno.
<b>3</b>	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
<b>4</b>	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
<b>5</b>	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
<b>6</b>	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

 <b>Pulse el botón</b>	 <b>Mover</b>	 <b>Mantener pulsado</b>
Touchar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Touchar la superficie durante 3 segundos.




# CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

## 4.2 Pantalla

	<p>Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.</p>
	<p>Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p>
	<p>Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.</p>
	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Hora</li> <li>B. INICIO/PARAR</li> <li>C. Temperatura</li> <li>D. Funciones de cocción</li> <li>E. Temporizador</li> <li>F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)</li> </ul>






### Indicadores de pantalla

**Indicadores básicos** - para navegar por la pantalla.

<p><b>OK</b> Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	<p> Para retroceder un nivel en el menú.</p>	<p> Para deshacer la última acción.</p>	<p> Para activar y desactivar las opciones.</p>
---	---	--	--

**Sonar la alarma indicadores de función** - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

# ANTES DEL PRIMER USO

 La función está activada.	 La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.	 El sonido de la alarma está apagado.
<b>Indicadores de temporizador</b>		
 Para ajustar la función: Inicio retardado.	 Para cancelar el ajuste.	




## 5. ANTES DEL PRIMER USO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

		
<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.	Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.

### 5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Hora.

## 6. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
<b>Paso 2</b>	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.



<b>Paso 3</b>	Seleccione la función de cocción y pulse: <b>OK</b> . La pantalla muestra: temperatura.
<b>Paso 4</b>	Ajuste: temperatura. Pulse: <b>OK</b> .
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
<b>Paso 6</b>	Apague el horno.

## ¡Tome un atajo!



## 6.2 Cómo ajustar: Cocción asistida



Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho








<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
<b>Paso 4</b>	Elija un tipo de plato o comida.
<b>Paso 5</b>	Pulse: <b>START</b> .



¡Tome un atajo!










## 6.3 Funciones de cocción

### ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 <b>Aire caliente</b>	Para hornear en hasta dos posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 <b>Congelados</b>	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 <b>Cocción convencional</b>	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.


Función de cocción	Aplicación
 <p>Horneado de pan</p>	<p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.</p>
 <p>Leudar masas</p>	<p>Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.</p>

## PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 <p>Conservar</p>	<p>Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).</p>
 <p>Desecar alimentos</p>	<p>Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.</p>
 <p>Calientaplatos</p>	<p>Para precalentar platos para servir.</p>
 <p>Descongelar</p>	<p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p>
 <p>Gratinar</p>	<p>Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.</p>
 <p>Cocción lenta</p>	<p>Para preparar asados tiernos y jugosos.</p>
 <p>Mantener Caliente</p>	<p>Para mantener calientes los alimentos.</p>

# FUNCIONES DEL RELOJ

---

Función de cocción	Aplicación
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

## 6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

# 7. FUNCIONES DEL RELOJ


---

## 7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
Tiempo de funcionamiento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla.


## 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora.
Paso 2	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste la hora. Pulse: OK.


¡Tome un atajo!




Cómo elegir la opción de final	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Finalizar acción.
Paso 6	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

---

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
<b>Paso 1</b>	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
<b>Paso 2</b>	Pulse:  .
<b>Paso 3</b>	Ajuste el tiempo de cocción.
<b>Paso 4</b>	Pulse: ● ● ● .
<b>Paso 5</b>	Pulse: Inicio retardado.
<b>Paso 6</b>	Elija el valor.
<b>Paso 7</b>	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción
Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse <b>+1min.</b>

Cómo cambiar los ajustes del temporizador	
<b>Paso 1</b>	Pulse:  .
<b>Paso 2</b>	Ajuste el valor del temporizador.
<b>Paso 3</b>	Pulse: OK.
Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.	

## 8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

---

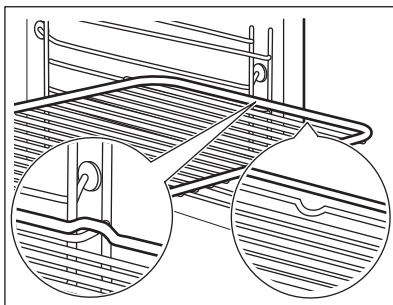
### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

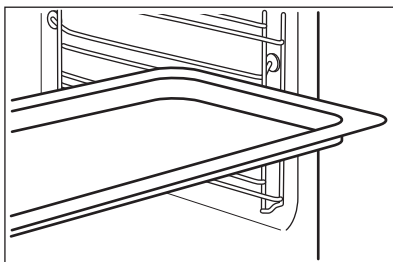
## **Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



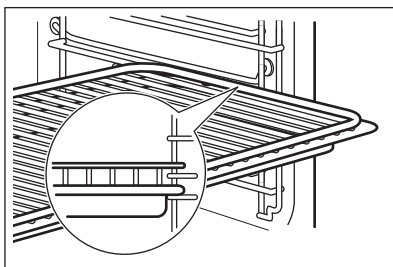
## **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



## **Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## 8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

**Debe ajustar dos temperaturas:**

°C

La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

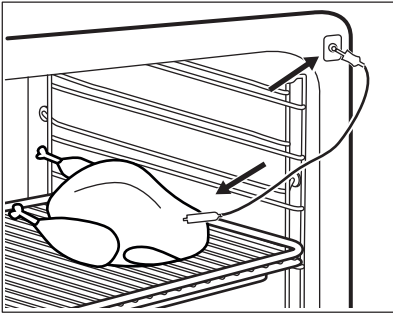
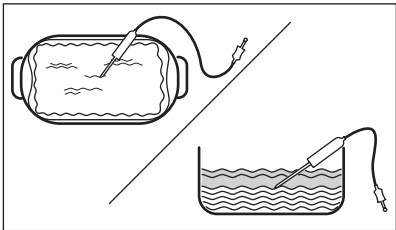

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

## Para obtener un resultado de cocción óptimo:


Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.
--	--	---

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

## Instrucciones de uso: Sonda térmica

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
<b>Paso 3</b>	Introduzca: Sonda térmica.
<b>Carne, aves y pescado</b>	<b>Estofado</b>
<p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p>	<p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p>
	
<b>Paso 4</b>	Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.
<b>Paso 5</b>	 - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.



<b>Paso 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:</li> <li>• Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.</li> <li>• Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.</li> </ul>
<b>Paso 7</b>	Seleccione la opción y pulse varias veces: <b>OK</b> para ir a la pantalla principal.
<b>Paso 8</b>	<p>Pulse: <b>START</b>.</p> <p>Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.</p>
<b>Paso 9</b>	<p>Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>ADVERTENCIA!</b> Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</p> </div>




**¡Tome un atajo!**



## 9. FUNCIONES ADICIONALES



### 9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione los ajustes preferidos.
<b>Paso 3</b>	Pulse:  . Seleccione: Favoritos.
<b>Paso 4</b>	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
<b>Paso 5</b>	Pulse <b>+</b> para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse <b>OK</b> .
<p> - pulse para restablecer el ajuste.</p> <p> - pulse para cancelar el ajuste.</p>	



## 9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

<b>Paso 1</b>	Encienda el horno.
<b>Paso 2</b>	Seleccione una función de cocción.
<b>Paso 3</b>	 ,  - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

## 9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3


La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

## 9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

## 10. CONSEJOS

### 10.1 Recomendaciones de cocción








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






El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.

Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.


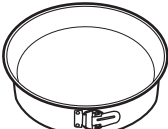


### 10.2 Horneado húmedo + ventilador

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	1	20 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre pa- rrilla	180	1	25 - 35
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	1	30 - 40
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	1	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	1	25 - 35
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	160	1	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	1	15 - 25
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40

### 10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados


Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

			
<b>Bandeja para pizza</b>	<b>Bandeja para hornear</b>	<b>Ramequines</b>	<b>Molde para base</b>
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

### 10.4 Tablas de cocción para organismos de control

#### Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

Use la función: Grill		
Use el tercer nivel. Precaliente el horno vacío. Grill con la temperatura ajustada al máximo.	 (m)	
	1ª cara	2ª cara
Hamburguesas	9 - 13	8 - 10
Tostadas	1 - 3	1 - 3




## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

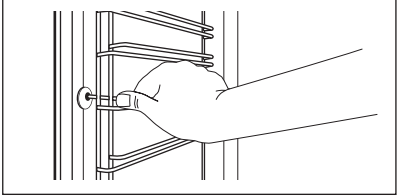
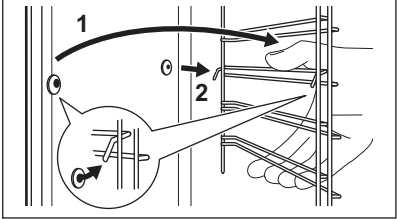
### 11.1 Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	<p>Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.</p>
	<p>Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.</p>
	<p>Limpie las manchas con un detergente suave.</p>
 Uso diario	<p>Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.</p>
	<p>No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.</p>
 Accesorios	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

### 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<b>Paso 1</b>	Apague el horno y espere a que esté frío.	
<b>Paso 2</b>	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
<b>Paso 3</b>	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
<b>Paso 4</b>	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.	

## 11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.




### PRECAUCIÓN!

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

### Antes de Limpieza pirolítica:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
---	--	--

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Pulse:  / Limpieza.	Seleccione el modo de limpieza.
Opción	Modo de limpieza	Duración
Limpieza pirolítica, rápida	Limpieza ligera	1 h
Limpieza pirolítica, normal	Limpieza normal	1 h 30 min

Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza a fondo	2 h 30 min
<p>① Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.</p>		
<p>STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine. No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.</p>		

### Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

## 11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza pirolítica.

## 11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



### ADVERTENCIA!

La puerta es pesada.

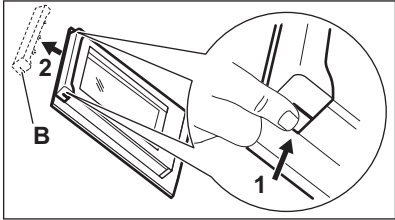
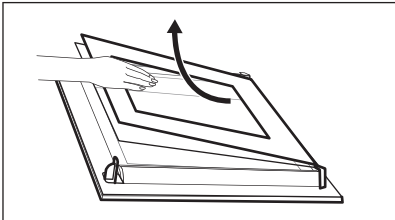


### PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

<b>Paso 1</b>	Abra la puerta por completo.	
<b>Paso 2</b>	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

<b>Paso 3</b>	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
<b>Paso 4</b>	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
<b>Paso 5</b>	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
<b>Paso 6</b>	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
<b>Paso 7</b>	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
<b>Paso 8</b>	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
<b>Paso 9</b>	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

## 11.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

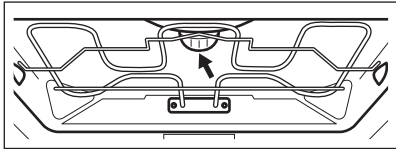
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

### Antes de reemplazar la bombilla:

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



## Bombilla superior

<b>Paso 1</b>	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
<b>Paso 2</b>	Limpié la tapa de cristal.	
<b>Paso 3</b>	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
<b>Paso 4</b>	Instale la tapa de cristal.	

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...



**El horno no se enciende o no se calienta**






**Posible causa**



**Solución**

El horno no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el horno se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El bloqueo de seguridad del horno está activado.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Componentes	
 Descripción	 Solución
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

## 12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 Código y descripción	 Solución
C2 - la Sonda térmica está en la cavidad del horno durante la Limpieza pirolítica.	Saque la Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza pirolítica.	Cierre la puerta
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

## 12.3 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

### 13.1 Información del producto y hoja de información del producto\*

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	KPE742280M 944004940
Índice de eficiencia energética	61.6
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.45 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	43 L
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	33.8 kg

\* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.  
 Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.  
 Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

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

## 13.2 Ahorro energético



El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

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

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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

### **Cocción con ventilador**

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

### **Calor residual**

En algunas funciones del horno, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración o Fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### **Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

### **Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

### **Horneado húmedo + ventilador**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

# 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

---

## 14.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú	Aplicación
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.
Limpieza	Muestra los programas de limpieza.

Elemento del menú		Aplicación
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para programar la configuración del horno.
Ajustes	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

## 14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 2 h 30 min.

## 14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando el Bloqueo seguridad está activado y el horno está apagado, la puerta del horno está bloqueada. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.

Submenú	Aplicación
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

## 14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

## 14.5 Submenú para: Asistencia


Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

## 15. ¡ES FÁCIL!




---

Antes del primer uso, debe ajustar:				
Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora



**Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:**

 Encendido/O N / Apagado/OF F	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
--	---	--	---	--	-----------------

**Empiece a usar el horno**




<b>Inicio rápido</b>	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>
		Mantenga pulsado:  .	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
<b>Apagado rápido</b>	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	 - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

**Empezar a cocinar**

<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>	<b>Paso 5</b>
 - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

**Aprenda a cocinar rápidamente**

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

<b>Cocción asistida</b>	<b>Paso 1</b>	<b>Paso 2</b>	<b>Paso 3</b>	<b>Paso 4</b>
	Pulse:  .	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.

## Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción

### Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

## 16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

### Cómo ajustar: Funciones de cocción



### Cómo ajustar: Cocción asistida



### Cómo ajustar: Tiempo de cocción



### Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



### Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



### Instrucciones de uso: Sonda térmica







---

## 17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

---

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867371405-A-092022



**AEG**