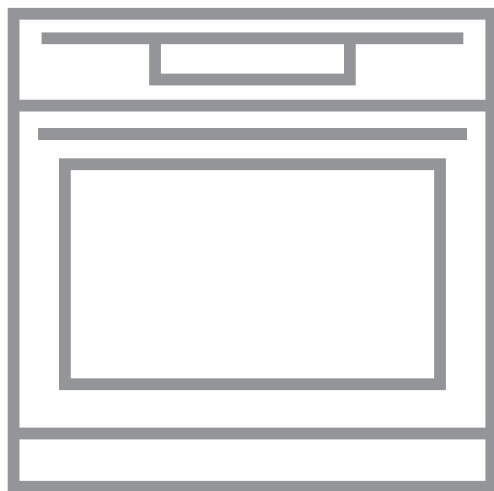


# USER MANUAL



# ÍNDICE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....     | 3  |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....      | 4  |
| 3. INSTALAÇÃO.....                   | 8  |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....         | 9  |
| 5. PAINEL DE COMANDOS.....           | 10 |
| 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 11 |
| 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....            | 11 |
| 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....           | 13 |
| 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....       | 14 |
| 10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....          | 17 |
| 11. SUGESTÕES E DICAS.....           | 17 |
| 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....        | 23 |
| 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....      | 27 |
| 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....       | 27 |

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer 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:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência e reparações:

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquirir 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

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

⚠ Aviso / Cuidado - Informações de segurança

ℹ Informações gerais e sugestões

🌿 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de 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 constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

### 1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.

- 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 aparelho 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 e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho (apenas para os modelos selecionados).
- Este aparelho pode ser utilizado até uma altitude máxima de 4.000 metros acima do nível do mar.
- As prateleiras e os tabuleiros devem ser inseridos o mais que se consiga nos apoios para prateleiras. Os bloqueios mecânicos de segurança que previnem que sejam removidos devem estar virados para baixo e para o lado traseiro da cavidade do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize uma máquina de limpar 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 causar a quebra do vidro.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## 2.1 Instalação



### AVISO!

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

- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Retire a embalagem toda.
- 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.
- 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 eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

|                                                                       |                          |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão) | 469 – 472 (477 - 480) mm |
| Largura do armário                                                    | 860 mm                   |
| Profundidade do armário                                               | 560 mm                   |
| Altura da parte da frente do aparelho                                 | 475 mm                   |
| Altura da parte de trás do aparelho                                   | 466 mm                   |
| Largura da parte da frente do aparelho                                | 896 mm                   |
| Largura da parte de trás do aparelho                                  | 848 mm                   |
| Profundidade do aparelho                                              | 577 mm                   |

|                                                                                           |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Profundidade de encaixe do aparelho                                                       | 554 mm      |
| Profundidade com a porta aberta                                                           | 938 mm      |
| Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira | 860 x 60 mm |
| Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito      | 1500 mm     |
| Parafusos de montagem                                                                     | 4 x T20 mm  |

## 2.2 Ligação eléctrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- 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 ter meios para desligar da rede eléctrica ao ter uma separação de contacto em todos os pólos que proporcionem um desligar total sob condições de sobretensão de categoria III e deve ser incorporada na cablagem fixa de acordo com as regras da cablagem.
- Este aparelho é fornecido apenas com um cabo de alimentação.
- O binário de aperto dos parafusos dos fios da alimentação do terminal deve ser de 1,5 - 2 Nm.

#### Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm²) |
|--------------------|----------------------|
| máximo de 1380     | 3 x 0.75             |
| máximo de 2300     | 3 x 1                |
| máximo de 3680     | 3 x 1.5              |

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
  - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

- Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Não utilize recipientes de plástico quando cozinhar alimentos.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do forno 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, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma 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 Luz interior



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.6 Assistência

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

## 2.7 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- 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.

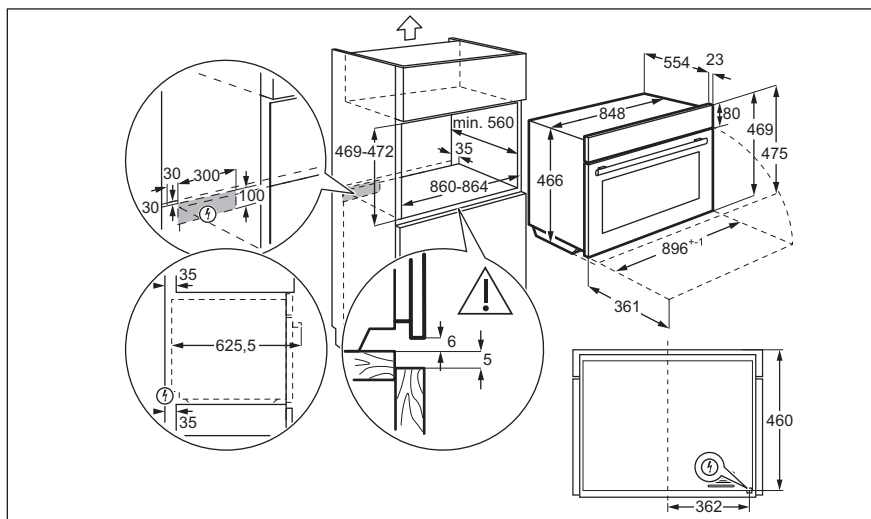
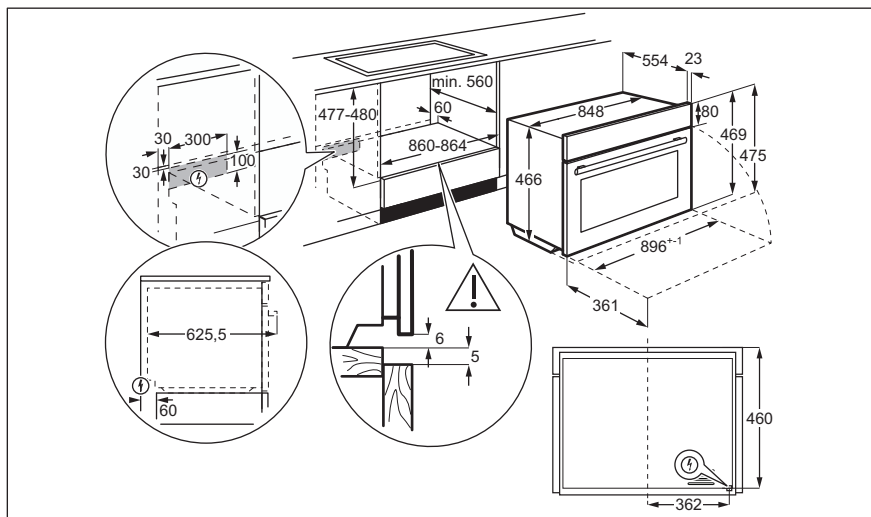
### 3. INSTALAÇÃO



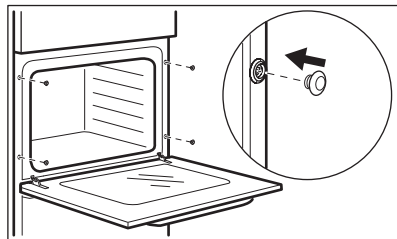
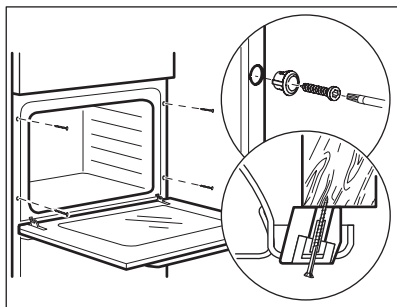
#### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

#### 3.1 Em construção

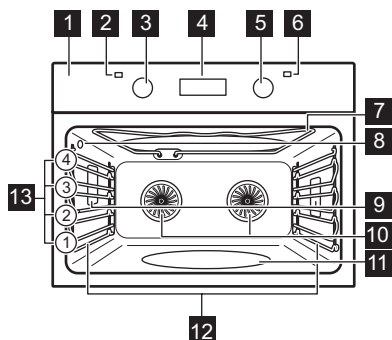


### 3.2 Fixação do forno ao armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Descrição geral

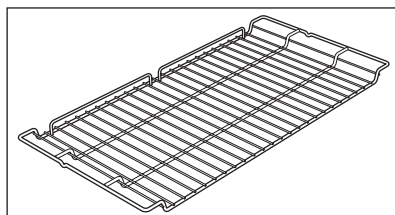


- 1 Painel de controlo
- 2 Luz/símbolo de alimentação
- 3 Botão para as funções de aquecimento do forno
- 4 Visor
- 5 Botão de controlo (para a temperatura)
- 6 Símbolo / indicador de temperatura
- 7 Elemento de aquecimento
- 8 Tomada para a sonda térmica
- 9 Lâmpadas
- 10 Ventiladores
- 11 Baixo relevo da cavidade - Recipiente da limpeza com água
- 12 Apoio para prateleira, amovível
- 13 Posições de prateleira

### 4.2 Acessórios

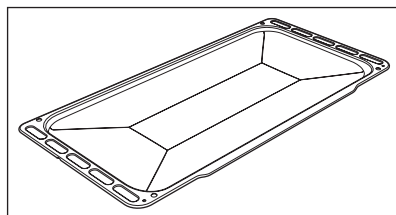
#### Prateleira em grelha

Para recipientes, formas de bolo, assados.



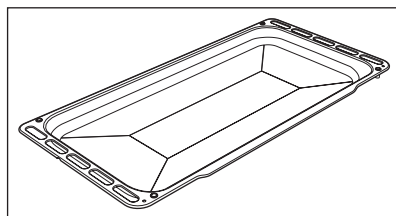
### **Tabuleiro para assar**

Para bolos e biscoitos.



### **Tabuleiro para grelhar**

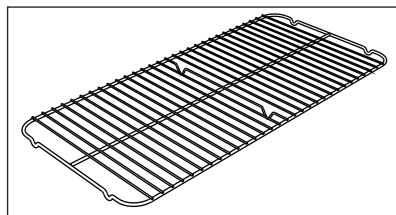
Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.



### **Suporte**

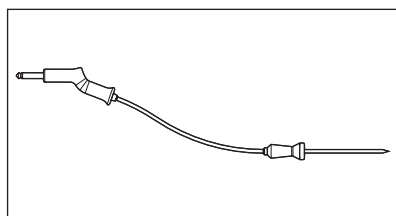
Para assar e grelhar.

Utilize com o tabuleiro para grelhar/assar ou o tabuleiro para bolos.



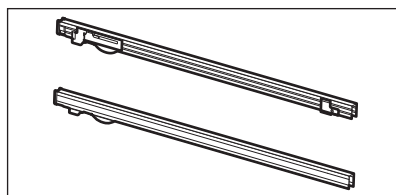
### **Sonda térmica**

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



### **Calhas telescópicas**

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



## **5. PAINEL DE COMANDOS**

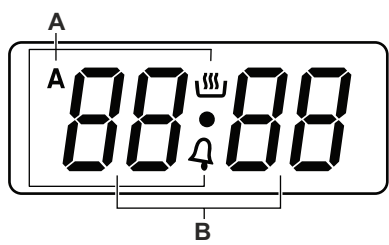
### **5.1 Botões retráteis**

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

5.2 Botões

|                           |                                         |                           |
|---------------------------|-----------------------------------------|---------------------------|
| —                         | ⌚                                       | +                         |
| Para seleccionar o tempo. | Para seleccionar uma função de relógio. | Para seleccionar o tempo. |

5.3 Visor



- A. Funções de relógio  
B. Tempo

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Defina o tempo antes de utilizar o forno.

6.1 Antes da primeira utilização

O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

| <br>Passo 1                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <br>Passo 2                                                                                                      | <br>Passo 3                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Regule o relógio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Limpeza do forno                                                                                                                                                                                  | Pré-aqueça o forno vazio                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <div><div>1.  - mantenha premido. O ponto entre as horas e os minutos está intermitente.</div><div>2.  - prima para definir o tempo.</div><div>3. Aguarde alguns segundos até o ponto parar de piscar.</div></div> | <div><div>1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.</div><div>2. Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.</div></div> | <div><div>1. Regule a temperatura máxima para a função.  Tempo: 1 h.</div><div>2. Regule a temperatura máxima para a função.  Tempo: 1 h.</div></div> |
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 7.1 Como definir: Função de aquecimento

|                |                                                                                                                               |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b> | Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.                                        |
| <b>Passo 2</b> | Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.                                                                       |
| <b>Passo 3</b> | Quando a cozedura terminar, rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno. |

## 7.2 Funções de aquecimento

| Função de aquecimento                                                                                                                 | Aplicação                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Cozedura Convencional</b>                     | Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.                                                                                                 |
| <br><b>Grelhador Rápido</b>                          | Para grelhar alimentos finos em grandes quantidades e tostar pão.                                                                                     |
| <br><b>Aquecimento inferior / Limpeza com água</b> | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos. Consulte o capítulo "Cuidados e limpeza" para mais informações sobre: Limpeza com água. |
| <br><b>Função Pizza</b>                            | Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.                                                                                        |

| Função de aquecimento                                                                                                           | Aplicação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><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. |
| <br><b>Cozedura ventilada</b>                  | Para assar ou assar e cozer alimentos em mais do que uma posição de prateleira com a mesma temperatura de cozedura, sem transferência de sabores.                                                                                                                                                                                                |
| <br><b>Turbo Grill</b>                         | Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br><b>Aquecimento Ventilado / Descongelar</b> | Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Cozedura Convencional. Defina a temperatura para 30°C para descongelar alimentos.                                                                                                          |

## 7.3 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 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.

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.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Como definir: Duração

Para definir a duração da cozedura.

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b>                                                                                                               |  - mantenha premido.  - fica intermitente no visor.     |
| <b>Passo 2</b>                                                                                                               |  - prima novamente. <b>A, dur</b> - fica intermitente no visor.                                                                          |
| <b>Passo 3</b>                                                                                                               | <b>+, -</b> - prima para definir o tempo de cozedura.                                                                                                                                                                     |
| <b>Passo 4</b>                                                                                                               | Selecione uma função e a temperatura.<br>Aguarde alguns segundos sem premir qualquer tecla. O visor apresenta: hora do dia, <b>A, </b> . |
| <b>Passo 5</b>                                                                                                               | Quando a cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. <b>A</b> - está intermitente. O forno desliga-se automaticamente. Prima qualquer botão para parar o sinal.                                                         |
| <b>Passo 6</b>                                                                                                               | Rode os botões para a posição Off.  - mantenha premido.                                                                                |
|  O tempo de cozedura máximo é de 10 horas |                                                                                                                                                                                                                           |

**Durante a cozedura pode verificar e ajustar o tempo de cozedura:**

|                |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b> |  - mantenha premido.  - fica intermitente no visor. |
| <b>Passo 2</b> |  - prima novamente. <b>A, dur</b> - fica intermitente no visor.                                                                        |

**Durante a cozedura pode verificar e ajustar o tempo de cozedura:**

**Passo 3** Prima: .

### 8.2 Como definir: Atraso do temporizador

Para definir a duração da cozedura com o fim específico do tempo de cozedura.

|                |                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b> |  - mantenha premido.  - fica intermitente no visor. |
| <b>Passo 2</b> |  - prima novamente. <b>A, dur</b> - fica intermitente no visor.                                                                       |
| <b>Passo 3</b> | <b>+, -</b> - prima para definir o tempo de cozedura.                                                                                                                                                                  |
| <b>Passo 4</b> | Prima:  . <b>End</b> - aparece no visor.                                                                                              |
| <b>Passo 5</b> | <b>+, -</b> - prima para definir o fim do tempo de cozedura. Aguarde alguns segundos sem premir qualquer tecla. O visor apresenta: hora do dia, <b>A</b> .                                                             |
| <b>Passo 6</b> | Selecione uma função e a temperatura.                                                                                                                                                                                  |
| <b>Passo 7</b> | Quando a cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. <b>A</b> - está intermitente. O forno desliga-se automaticamente. Prima qualquer botão para parar o sinal.                                                      |
| <b>Passo 8</b> | Rode os botões para a posição Off.                                                                                                                                                                                     |

**i** O atraso máximo do tempo de cozedura é de 24 horas.

### 8.3 Como definir: Conta-Minutos

Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Pode regular esta função a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

**Passo 1**  - prima e mantenha premido durante alguns segundos. O visor mostra: **0.00**, .

**Passo 2** **+**, **-** - prima para definir o temporizador. Aguarde alguns segundos sem premir qualquer tecla. O visor apresenta: hora do dia, .

**Passo 3** Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro.

 - prima e mantenha premido para parar o sinal.

**i** O tempo máximo a ser definido é de 23 horas e 59 minutos.

### 8.4 Como cancelar: Temporizador

**Passo 1**  - prima.

**Passo 2** **+**, **-** - prima e mantenha premido ao mesmo tempo para cancelar o temporizador.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



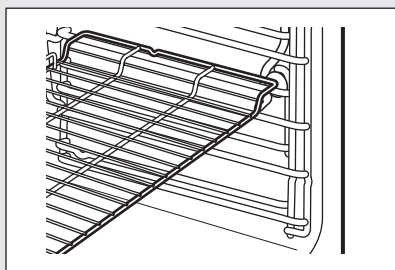
#### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Inserir acessórios

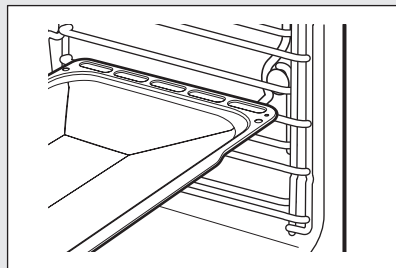
#### Prateleira em grelha:

Introduza a grelha entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



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

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



**i** Os bloqueios mecânicos de segurança que previnem que a prateleira em grelha seja removida acidentalmente devem estar virados para baixo e para o lado traseiro da cavidade do forno.

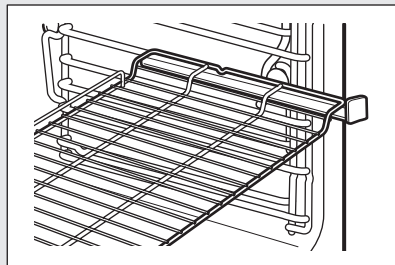
## 9.2 Utilizar as calhas telescópicas

Não lubrifique as calhas telescópicas.

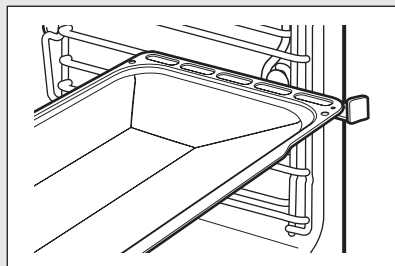
Certifique-se de que empurra totalmente as calhas telescópicas no interior do forno antes de fechar a porta do forno.

**Prateleira em grelha:**

Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas.

**Tabuleiro para grelhar:**

Coloque o tabuleiro nas calhas telescópicas.

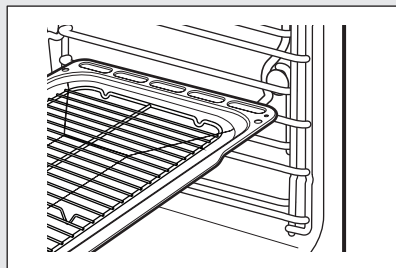


## 9.3 Como utilizar: Suporte e tabuleiro para grelhar/assar

Utilize suporte para assar, grelhar e tostar.

**Passo 1** Coloque o suporte num tabuleiro para assar. Certifique-se de que os pés do suporte apontam para baixo.

**Passo 2** Coloque o tabuleiro de assar na posição de prateleira recomendada.



## 9.4 Como utilizar: Sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizar a sonda térmica com qualquer função de aquecimento.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da

quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.



### AVISO!

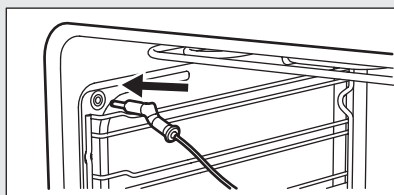
Existe o risco de queimaduras.

**Passo 1** Ligue o forno.

**Passo 2** Selecione uma função de aquecimento e, se necessário, pré-aqueça o forno.

**Passo 3** Introduza a extremidade da sonda térmica no centro do alimento, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da sonda térmica no peixe.

**Passo 4** Abra a tampa de proteção. Ligue a sonda térmica à tomada.



**Passo 5** Feche a porta do forno.

**Passo 6**  - mantenha premido. Prima novamente O visor mostra a temperatura padrão do núcleo. **A** - está intermitente.

**Passo 7**  - prima para definir a temperatura de núcleo.

**Passo 8**  - prima para confirmar. O visor mostra a temperatura do núcleo.

**Passo 9** Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer botão para parar o sinal.

**Passo 10** Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o prato do forno. Feche a tampa de proteção.

**Passo 11** Rode os botões para a posição Off.  - mantenha premido.

## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 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

continua a funcionar até o forno arrefecer.

### 10.2 Como definir: Tom do sinal

Pode alterar o tom do sinal. O sinal tem 3 tons.

**Passo 1**  - prima ao mesmo tempo.

**Passo 2** Prima: .

**Passo 3**  - prima para alterar o tom do sinal.

**Passo 4**  - prima para confirmar.

## 11. SUGESTÕES E DICAS

### 11.1 Recomendações para cozinhar



As definições de cozedura (tempo, temperatura) dependem do tipo, consistência e quantidade de alimentos. Verifique sempre os seus alimentos durante a cozedura.



Pode prolongar o tempo de cozedura mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma prateleira.



Os bolos e pastéis em prateleiras diferentes podem não alourar uniformemente. Não é necessário alterar a temperatura.



Deixe a carne arrefecer cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.



Utilize as temperaturas de núcleo recomendadas. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

Pode preparar uma refeição composta por alguns pratos durante uma única sessão de cozedura. Para garantir que os pratos estão prontos ao mesmo tempo comece com os alimentos que levam mais tempo a confeccionar, seguidamente acrescente os pratos remanescentes no momento apropriado, conforme especificado nas tabelas de cozedura.

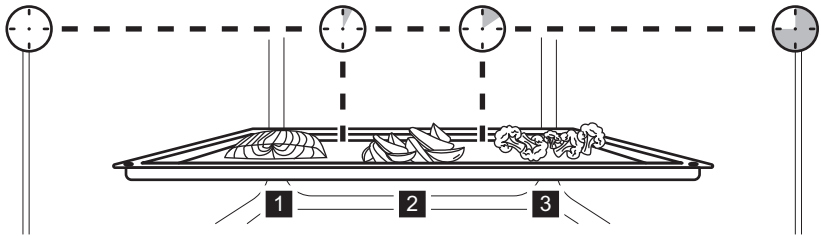
**Exemplo:**

**O tempo total desta sessão de cozedura é: 45 min.**

Utilize a função: .

Defina a temperatura para: 170 - 190°C.

Em primeiro lugar, coloque o filete de peixe. Após 5 minutos, acrescente batatas cozidas e os legumes após 10 minutos.



|  |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Filete de peixe                                                                   | 45                                                                                      |
| Batatas cozidas, em quartos                                                       | 40                                                                                      |
| Legumes, em cubos                                                                 | 35                                                                                      |

**Quais as ervas e especiarias que ficam bem com que carne?**

|                                                                                     |                      |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Carne de vaca</b> | tomilho, aipo, manjerona, coentro, sálvia, alecrim, orégão, alho                           |
|    | <b>Peixe</b>         | alho, manjerona, estragão, orégão, coentros                                                |
|  | <b>Borrego</b>       | tomilho, coentros, funcho, alecrim, orégão, sálvia, estragão                               |
|  | <b>Porco</b>         | Cominhos, alecrim, alho, pimenta preta, caril em pó, orégão, baharat                       |
|  | <b>Aves</b>          | sementes de cominho, coentros, cominhos, caril em pó, endro, alho, alecrim, sálvia, funcho |
|  | <b>Vitela</b>        | alecrim, tomilho, estragão, hortelã, raspa de limão, alho, pimenta preta                   |

**Sugestões de cozedura**

|                                                                                     |                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Para obter uma crosta dourada e brilhante, pincele a parte de cima da massa levedada ou passa folhada com o ovo com uma gota de leite. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Sugestões de cozedura



Lembre-se de pré-aquecer o forno para 200°C enquanto assa a massa folhada. A massa não colapsará.



Para manter os biscoitos frescos coloque-os na caixa com um pedaço de maçã. Irá mantê-los macios e saborosos durante um longo período.



A manteiga acabou? Pode substituí-la por: óleo de coco, margarina de soja, óleo de canola, vegetal ou azeite.



Espelhe um pouco de açúcar sobre a superfície do bolo antes de o assar. Torna a superfície caramelizada e crocante.

## Vamos cozinhar!

Os tempos na tabela destinam-se apenas a orientação e não incluem tempos de pré-aquecimento.

| <br>(°C)              | <br>(min) |  ...                                                                                   | <br>Exemplos |  | <br>kg |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  ASSADOS E GRATINADOS |                                                                                            |                                                                                                                                                                         |                                                                                               |                                                                                   |                                                                                         |
| 180                                                                                                    | 25 - 30                                                                                    |       | Pão                                                                                           | 2                                                                                 | 0,5 - 0,8                                                                               |
|                                                                                                        | 20 - 25                                                                                    |                                                                                        | Focaccia                                                                                      |                                                                                   | 1 - 2                                                                                   |
| 220 - 230                                                                                              | 40 - 50                                                                                    |                                                                                        | Lasanha                                                                                       | 2                                                                                 | 2                                                                                       |
|                                                                                                        |                                                                                            |                                                                                                                                                                         | Massa no forno                                                                                | 1 / 2                                                                             |                                                                                         |
| máx.                                                                                                   | 10 - 12                                                                                    |                                                                                        | Pizza                                                                                         |                                                                                   | 1 - 2                                                                                   |
|  CARNE E PEIXE      |                                                                                            |                                                                                                                                                                         |                                                                                               |                                                                                   |                                                                                         |
| 180 - 190                                                                                              | 40 - 50                                                                                    |   | Vitela assada, lombo de porco                                                                 | 2                                                                                 | 1,5 - 3                                                                                 |
|                                                                                                        | 80 - 90                                                                                    |                                                                                      | Peito de peru                                                                                 |                                                                                   | 1,5 - 2,5                                                                               |
| 190                                                                                                    | 65 - 75                                                                                    |                                                                                      | Frango assado                                                                                 |                                                                                   |                                                                                         |
| 200                                                                                                    | -                                                                                          |                                                                                      | Vaca assada. médio                                                                            |                                                                                   | 1,5 - 3                                                                                 |
| 180 - 190                                                                                              | 70 - 80                                                                                    |                                                                                      | Coelho assado (pedaços)                                                                       |                                                                                   | 1 - 2,5                                                                                 |

|  (°C )                     |  (min) |  ...                                                                                                    |  Exemplos          |  |  kg |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| máx.                                                                                                        | 1.º lado                                                                                | 2.º lado                                                                                                                                                                                 |  Lombo de vaca     | 4                                                                                 | 0,8 - 1,5                                                                            |
|                                                                                                             | 7                                                                                       | 6                                                                                                                                                                                        |                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                      |
|                                                                                                             | 10                                                                                      | 5                                                                                                                                                                                        |  Bacon             | 3                                                                                 | 0,6 - 1,5                                                                            |
|                                                                                                             | 9                                                                                       | 6                                                                                                                                                                                        |  Salsichas         |                                                                                   | 1 - 1,5                                                                              |
| 160 - 170                                                                                                   | 35 - 50                                                                                 |   Truta salmonada      | 2                                                                                                   | 0,5 - 1,5                                                                         |                                                                                      |
| 180                                                                                                         | 40 - 50                                                                                 |   Tamboril, robalo     |                                                                                                     | 0,6 - 1,5                                                                         |                                                                                      |
|  <b>LEGUMES</b>            |                                                                                         |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                      |
| 190                                                                                                         | 35 - 48                                                                                 |  Batatas assadas, legumes                                                                               | 2                                                                                                   | 1,5 - 2                                                                           |                                                                                      |
| máx.                                                                                                        | 1.º lado                                                                                | 2.º lado                                                                                                                                                                                 |  Legumes grelhados | 4                                                                                 | 0,5                                                                                  |
|                                                                                                             | 10                                                                                      | 7                                                                                                                                                                                        |                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                      |
|  <b>SOBREMESAS/PASTÉIS</b> |                                                                                         |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                      |
| 120                                                                                                         | 50 - 60                                                                                 |   Bolo em coroa        | 2                                                                                                   | 1 - 1,5                                                                           |                                                                                      |
|                                                                                                             | 70 - 90                                                                                 |  Merengues                                                                                              |                                                                                                     | -                                                                                 |                                                                                      |
| 150 - 160                                                                                                   | 50 - 60                                                                                 |  Pão-de-ló                                                                                              |                                                                                                     | 1                                                                                 |                                                                                      |
| 160                                                                                                         | 25 - 35                                                                                 |  Brioches                                                                                               |                                                                                                     | 0,9                                                                               |                                                                                      |
|                                                                                                             | 30 - 35                                                                                 |   Torta de compota | 2                                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                      |
|                                                                                                             | 15 - 25                                                                                 |  Biscoitos                                                                                            |                                                                                                     | -                                                                                 |                                                                                      |
| 160 - 170                                                                                                   | 25 - 35                                                                                 |  Queques                                                                                              | 2                                                                                                   | -                                                                                 |                                                                                      |
| 160 - 170                                                                                                   | 50 - 60                                                                                 |   Tarte paraíso    | 2                                                                                                   | 1                                                                                 |                                                                                      |
| 180                                                                                                         | 50 - 70                                                                                 |  Duchaises                                                                                            | 2                                                                                                   | -                                                                                 |                                                                                      |

Temperatura recomendada para: Sonda térmica

|                                    |               |  (°C) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Vaca assada/Costela de boi</b> | Mal passado   | 50 - 53                                                                                |
|                                                                                                                     | Médio         | 55 - 58                                                                                |
|                                                                                                                     | Bem passado   | 65 - 70                                                                                |
|  <b>Porco</b>                      | Lombo assado  | 70 - 80                                                                                |
|                                                                                                                     | Pá            | 80 - 85                                                                                |
|                                                                                                                     | Salsichas     | 75 - 80                                                                                |
|  <b>Vitela</b>                     | Vitela assada | 75 - 80                                                                                |
|  <b>Aves</b>                       | Galinha/Peru  | 80 - 85                                                                                |
|  <b>Perna de Borrego com osso</b>  | Mal passado   | 65                                                                                     |
|                                                                                                                     | Bem passado   | 75 - 80                                                                                |

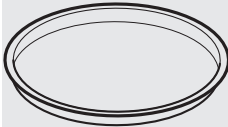
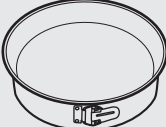
Para cozinhados com os melhores resultados:

|                                                       |                                                              |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente. | A sonda térmica não pode ser utilizada em receitas líquidas. | A sonda térmica tem de ficar inserida na carne e ligada na tomada durante toda a cozedura. |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|

11.2 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados

que os recipientes de cores claras e refletores.

Utilize formas e recipientes escuros e não refletores. Absorvem o calor melhor do

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Tabuleiro de pizza</b>                                                           | <b>Assadeira</b>                                                                    | <b>Formas pequenas</b>                                                              | <b>Forma de base de flan</b>                                                         |
| Escura, não refletora<br>28 cm de diâmetro                                          | Escura, não refletora<br>26 cm de diâmetro                                          | Cerâmica<br>8 cm de diâmetro, 5 cm de altura                                        | Escura, não refletora<br>28 cm de diâmetro                                           |

### 11.3 Ventilado com Resistência

Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

Utilize a segunda posição da prateleira.

|  | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vitela assada                                                                     | 1,5 - 2,0                                                                                 | 190                                                                                       | 135 - 140                                                                                  |
| Costeleta de porco                                                                | 1,8 - 2,0                                                                                 | 190                                                                                       | 120 - 130                                                                                  |
| Frango inteiro                                                                    | 1,0 - 1,5                                                                                 | 200                                                                                       | 100 - 110                                                                                  |
| Peixe, inteiro (até 1Kg)                                                          | 0,8 - 1,0                                                                                 | 180                                                                                       | 40 - 45                                                                                    |
| Torta de compota                                                                  | 0,8 - 1,0                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 40                                                                                    |
| Strudel                                                                           | 0,6 - 1,0                                                                                 | 180                                                                                       | 50 - 55                                                                                    |
| Queques                                                                           | 0,05 - 0,06 (cada unidade)                                                                | 160                                                                                       | 27 - 30                                                                                    |
| Tarte de maçã                                                                     | 1,0                                                                                       | 170                                                                                       | 70 - 75                                                                                    |

### 11.4 Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

Pré-aqueça o forno vazio.

|  <b>COZEDURA<br/>NUM NÍVEL</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos pequenos, Tabuleiro para assar, 32 unidades                                                               | Cozedura Convencional                                                             | 160                                                                                       | 25 - 30                                                                                    | 2                                                                                 |
|                                                                                                                 | Cozedura ventilada                                                                | 150 - 160                                                                                 | 20 - 25                                                                                    |                                                                                   |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                                                | Cozedura Convencional                                                             | 170                                                                                       | 70 - 80                                                                                    | 2                                                                                 |
|                                                                                                                 | Cozedura ventilada                                                                | 160                                                                                       |                                                                                            |                                                                                   |
| Pão-de-ló sem gordura, Forma de bolo Ø26 cm                                                                     | Cozedura Convencional                                                             | 170                                                                                       | 30 - 40                                                                                    | 2                                                                                 |
|                                                                                                                 | Cozedura ventilada                                                                | 160 - 170                                                                                 |                                                                                            |                                                                                   |

|  <b>COZEDURA<br/>NUM NÍVEL</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Massa amanteigada,<br>Tabuleiro para assar                                                                      | Aquecimento Venti-<br>lado                                                        | 150 - 160                                                                                 | 20 - 25                                                                                    | 2                                                                                 |
|                                                                                                                 | Cozedura Convenci-<br>onal                                                        | 170                                                                                       | 15 - 20                                                                                    |                                                                                   |

Pré-aqueça o forno vazio.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

Utilize a quarta posição da prateleira.

|  <b>GRELHADOR RÁPI-<br/>DO</b> | <br>(min) |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                                                                 | 1.º lado                                                                                   | 2.º lado |
| Hambúrguer de vaca, 2,2 kg                                                                                      | 15                                                                                         | 5        |
| Tosta                                                                                                           | 1 - 3                                                                                      | 1 - 3    |

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos  
relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza



#### Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave. Limpe e verifique a junta da porta em torno da moldura da cavidade.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



#### Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



### Acessórios

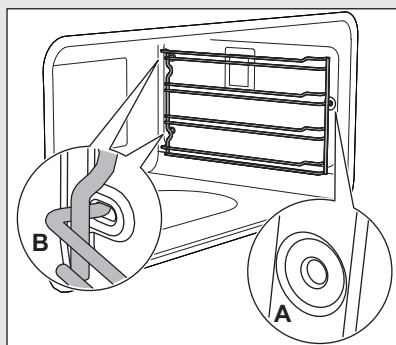
Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

- |                |                                                                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b> | Desligue o forno e aguarde até estar frio.                                                           |
| <b>Passo 2</b> | Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro <b>A</b> . |
| <b>Passo 3</b> | Retire os apoios do suporte posterior <b>B</b> .                                                     |
| <b>Passo 4</b> | Após a limpeza, instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.                             |



## 12.3 Como utilizar: Limpeza com água

- |                |                                                                                                              |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b> | Desligue o forno e aguarde até estar frio.                                                                   |
| <b>Passo 2</b> | Remova todos os acessórios.                                                                                  |
| <b>Passo 3</b> | Verta água para o baixo relevo da cavidade: 400 ml.                                                          |
| <b>Passo 4</b> | Defina o tempo de cozedura para 25 minutos. Consulte o capítulo "Funções de relógio", Como acertar: Duração. |
| <b>Passo 5</b> | Selecione a função:                                                                                          |
| <b>Passo 6</b> | Regule a temperatura para 80 °C. Quando a limpeza terminar, é emitido um sinal sonoro.                       |

## 12.4 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro interiores para limpar.

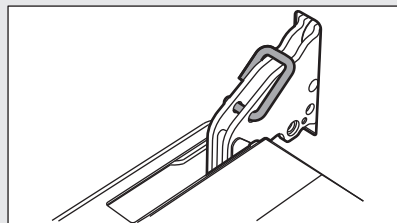


### CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

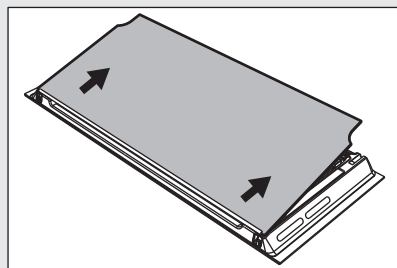
**Passo 1** Abrir a porta totalmente.

**Passo 2** Insira os 2 pinos nas aberturas das dobradiças.

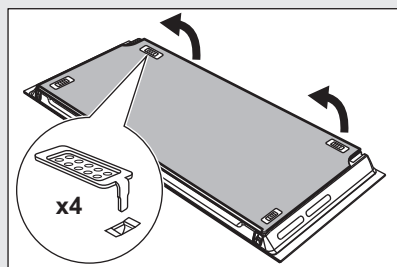


**Passo 3** Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 30°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.

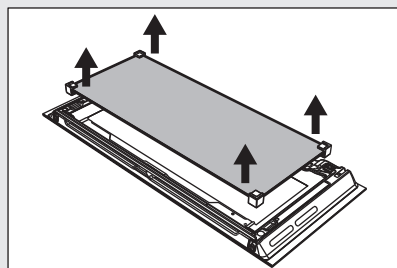
**Passo 4** Retire o painel de vidro interno puxando a parte de trás suavemente para cima.



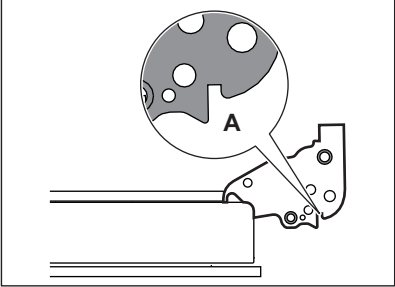
**Passo 5** Puxe a parte dianteira para cima. Os 4 pinos destacam-se dos seus encaixes.



**Passo 6** Retire o vidro intermédio levantando-o.



**Passo 7** Lave os painéis de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

|                 |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 8</b>  | Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. Volte a inserir os pinos no encaixe. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais. |                                                                                    |
| <b>Passo 9</b>  | Para voltar a instalar a porta, volte a colocar as dobradiças nas ranhuras no formo, certificando-se de que a secção com ranhuras <b>A</b> está na ranhura.                                                                             |  |
| <b>Passo 10</b> | Baixe a porta e retire os pinos das dobradiças.                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |

## 12.5 Como substituir: Lâmpada

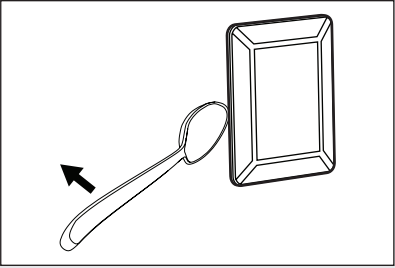
Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.



**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. |

## Lâmpada lateral

|                |                                                                                                              |                                                                                      |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b> | Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.                                      |  |
| <b>Passo 2</b> | Utilize um objecto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá) para retirar a protecção de vidro. |                                                                                      |
| <b>Passo 3</b> | Limpe a protecção de vidro.                                                                                  |                                                                                      |
| <b>Passo 4</b> | Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.                                |                                                                                      |
| <b>Passo 5</b> | Instale a protecção de vidro.                                                                                |                                                                                      |
| <b>Passo 6</b> | Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.                                                           |                                                                                      |

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

| O forno não liga ou não aquece.                   |                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Causa possível                                    | Solução                                                                                                                               |
| O forno está desativado.                          | Active o forno.                                                                                                                       |
| O relógio não está certo.                         | Acerte o relógio.                                                                                                                     |
| As definições necessárias não estão configuradas. | Certifique-se de que as definições estão corretas.                                                                                    |
| O disjuntor está desligado.                       | Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |

| Problemas com componentes         |                                                              |                                                                            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Descrição                         | Causa possível                                               | Solução                                                                    |
| A lâmpada não funciona.           | A lâmpada está avariada.                                     | Substitua a lâmpada.                                                       |
| A sonda térmica não funciona.     | A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada. | Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.                   |
| A junta da porta está danificada. | -                                                            | Não utilize o forno. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |

| Problemas com o procedimento de limpeza                                    |                                               |                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrição                                                                  | Causa possível                                | Solução                                                                                                 |
| Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno. | Deixou um prato no forno por demasiado tempo. | Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura. |

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação de produto e folha de informação de produto\*

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Nome do fornecedor | AEG |
|--------------------|-----|

|                                                            |                      |
|------------------------------------------------------------|----------------------|
| Identificação do modelo                                    | KEK452910M 947727362 |
| Índice de eficiência energética                            | 81.3                 |
| Classe de eficiência energética                            | A+                   |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 1.19 kWh/ciclo       |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado    | 0.74 kWh/ciclo       |
| Número de cavidades                                        | 1                    |
| Fonte de calor                                             | Eletricidade         |
| Volume                                                     | 85 l                 |
| Tipo de forno                                              | Forno de encastrar   |
| Massa                                                      | 45.8 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 elétricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

## 14.2 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 correcta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

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

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

### Cozinhar com a ventoinha

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

### Calor residual

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 concluirá a cozedura.

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.

### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada está desligada.

## 15. 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.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 31 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 32 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 36 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 37 |
| 5. PANEL DE MANDOS.....             | 38 |
| 6. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 39 |
| 7. USO DIARIO.....                  | 39 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 41 |
| 9. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 42 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES.....      | 45 |
| 11. CONSEJOS.....                   | 45 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 51 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 55 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 55 |

## PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

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)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## 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.
- Hay que mantener alejados del producto a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Seguridad general

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

- Si el cable de alimentación eléctrica sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional cualificado tendrán que cambiarlo para evitar riesgos eléctricos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de reemplazar la lámpara con el fin de impedir que se produzca una descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato (solo para modelos seleccionados).
- Este aparato puede utilizarse hasta una altitud máxima de 4000 metros sobre el nivel del mar.
- Los estantes y las bandejas deben insertarse hasta el tope en los soportes de los estantes. Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden su extracción deben mirar hacia abajo y hacia la parte posterior de la cavidad del horno.
- Para quitar los carriles laterales, tire primero del frontal del carril y luego separe el extremo trasero de las paredes. Coloque los carriles laterales en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



**ADVERTENCIA!**  
Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Retire todo el embalaje.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- 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 dispone de un sistema de enfriamiento eléctrico. Debe utilizarse con alimentación eléctrica.

|                                                                             |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera) | 469 – 472 (477 - 480) mm |
| Ancho del armario                                                           | 860 mm                   |
| Profundidad del armario                                                     | 560 mm                   |
| Altura de la parte frontal del aparato                                      | 475 mm                   |
| Altura de la parte trasera del aparato                                      | 466 mm                   |
| Anchura de la parte frontal del aparato                                     | 896 mm                   |
| Anchura de la parte trasera del aparato                                     | 848 mm                   |
| Fondo del aparato                                                           | 577 mm                   |

|                                                                                             |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Fondo empotrado del aparato                                                                 | 554 mm      |
| Fondo con la puerta abierta                                                                 | 938 mm      |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior  | 860 x 60 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm     |
| Tornillos de montaje                                                                        | 4 x T20 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.
- 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 disponer de medios para la desconexión de la red de suministro que tengan una separación de contactos en todos los polos que proporcionen una desconexión completa en condiciones de categoría de sobretensión III y deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- El aparato solo se suministra con un cable de alimentación.
- El par de apriete de los tornillos de los cables de suministro de los terminales debe ser de 1,5 - 2 Nm.

#### Tipos de cables adecuados para su instalación o cambio:

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

En lo que respecta a la sección del cable, consulte la potencia total que figura en la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|--------------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                             |
| máximo 2300        | 3 x 1                                |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                              |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe tener 2 cm más que los cables de fase y del neutro (cables azul y marrón).

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.
- Cerciñese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Desactive el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando éste esté en funcionamiento. Pueden liberarse vapores calientes.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede generar una mezcla de alcohol y aire.
- Procure que no haya chispas ni fuego encendido cerca cuando se abra la puerta del aparato.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones del esmalte:
  - no coloque utensilios refractarios ni otros objetos directamente en la parte inferior del aparato.
  - 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 comida en el aparato una vez finalizada la cocción.
- Preste especial atención al desmontar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- No utilice utensilios o recipientes de plástico para cocinar los alimentos.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas podrían ocasionar manchas permanentes.
- Cocine siempre con la puerta del horno 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, la unidad donde se encuentra o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado totalmente 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 Luces interiores



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- El tipo de bombilla o lámpara halógena utilizada para este aparato es específica para aparatos domésticos. No se debe utilizar para la iluminación doméstica.
- Antes de cambiar la bombilla, desconecte el aparato del suministro de red.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia

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

## 2.7 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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 las mascotas queden atrapados en el aparato.

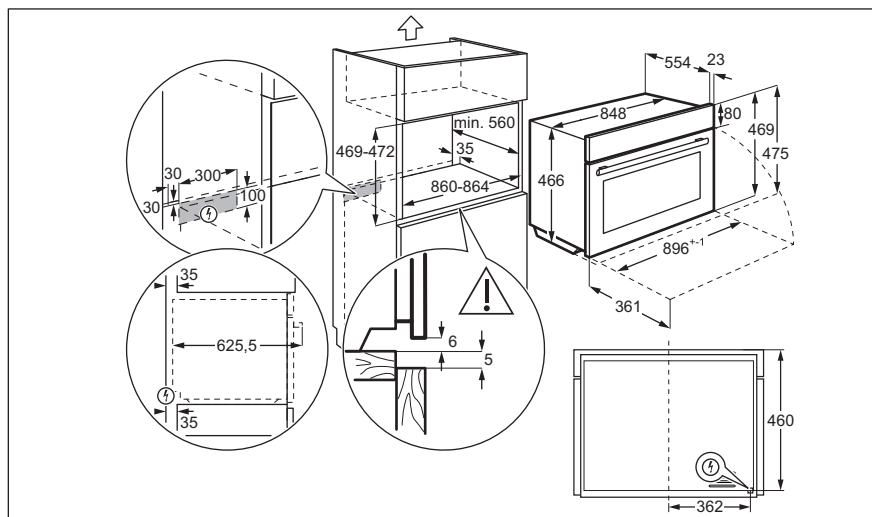
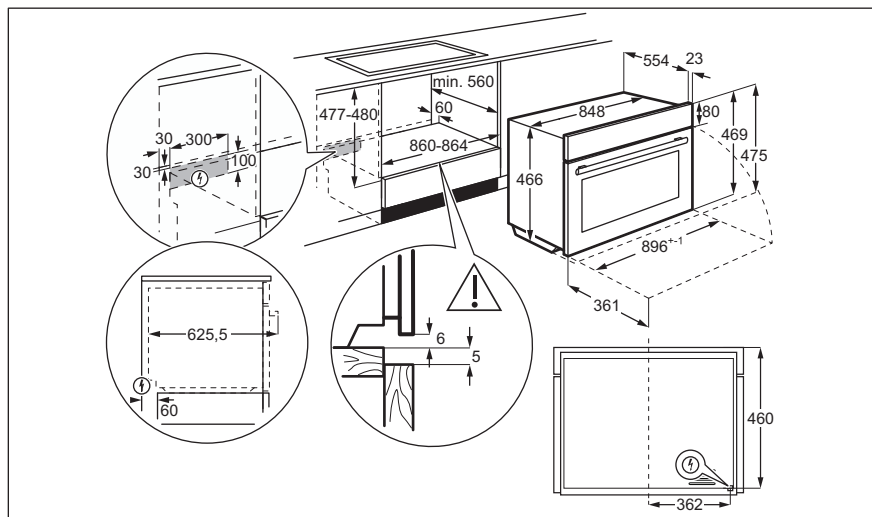
# 3. INSTALACIÓN



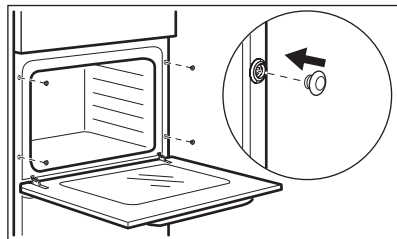
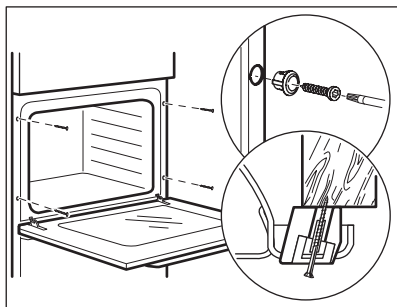
## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Empotrado

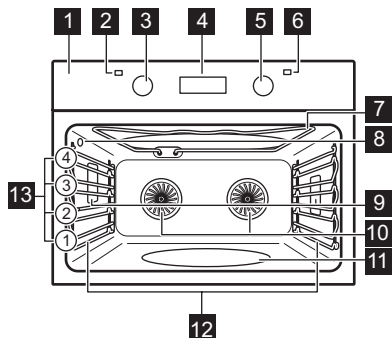


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Descripción general

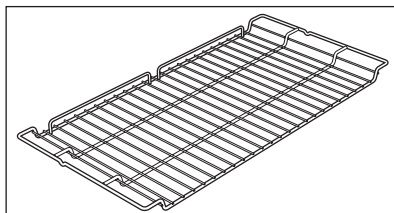


- 1 Panel de control
- 2 Piloto / símbolo de alimentación
- 3 Mando de las funciones de cocción
- 4 Pantalla
- 5 Mando de control (para la temperatura)
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Elemento de calefacción
- 8 Enchufe para sensor de alimentos
- 9 Lámparas
- 10 Ventiladores
- 11 Relieve de hueco - Contenedor de limpieza Aqua
- 12 Soporte de balda, de quita y pon
- 13 Posiciones de baldas

### 4.2 Accesorios

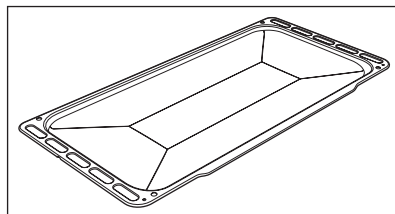
#### Balda de alambre

Para bandejas de horno, pastel en molde, asados.



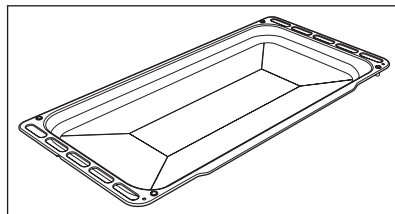
### **Bandeja para hornear**

Para bizcochos y galletas.



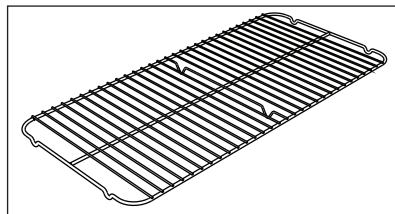
### **Bandeja honda**

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



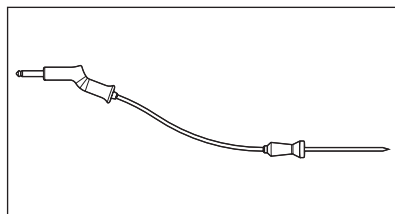
### **Salvamanteles**

Para asar y asar al grill.  
Utilícelo con la bandeja honda o la normal.



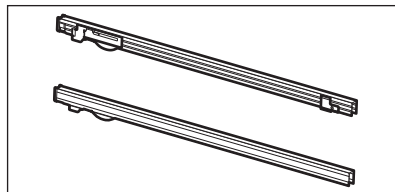
### **Sonda térmica**

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



### **Guías telescópicas**

Para insertar y retirar bandejas y parrillas más fácilmente.



## **5. PANEL DE MANDOS**

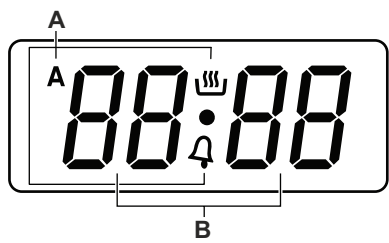
### **5.1 Mandos escamoteables**

Para usar el aparato, presione el mando.  
El mando sale del alojamiento.

5.2 Teclas

|                         |                                                                                   |                         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| —                       |  | +                       |
| Para ajustar el tiempo. | Para ajustar una función de reloj.                                                | Para ajustar el tiempo. |

5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj  
B. Tiempo

6. ANTES DEL PRIMER USO



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Debe ajustar la hora antes de usar el horno.

6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

| <br>Paso 1                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <br>Paso 2                                                                                                                | <br>Paso 3                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ajuste el reloj                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Limpie el horno                                                                                                                                                                                            | Precaliente el horno vacío                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <div><div>1.  - mantenga pulsado. El punto entre las horas y los minutos parpadea.</div><div>2.  - pulse para ajustar la hora.</div><div>3. Espere unos segundos hasta que el punto deje de parpadear.</div></div> | <div><div>1. Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.</div><div>2. Limpie el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.</div></div> | <div><div>1. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 1 h.</div><div>2. Seleccione la temperatura máxima para la función: . Tiempo: 1 h.</div></div> |
| Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

7. USO DIARIO

### 7.1 Cómo configurar: Función de cocción

|               |                                                                                                                      |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.                                                     |
| <b>Paso 2</b> | Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.                                                            |
| <b>Paso 3</b> | Al terminar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno. |

### 7.2 Heating functions

| Heating function                                                                                                         | Application                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Cocción convencional</b>         | Para hornear y asar alimentos en una posición de bandeja.                                                                                                                 |
| <br><b>Parrilla rápida</b>              | Para asar al grill trozos finos de comida en grandes cantidades y tostar pan.                                                                                             |
| <br><b>Calor inferior / Limpia Aqua</b> | Para preparar pasteles con bases crujientes y conservar alimentos. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua. |
| <br><b>Función pizza</b>              | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente                                                                                           |

| Heating function                                                                                                        | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Horneado húmedo + ventil.</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 + ventil.. |
| <br><b>Cocción ventil.</b>             | Permite asar o asar y hornear a la vez alimentos que requieran la misma temperatura, utilizando más de una bandeja y sin que se transfieran los sabores.                                                                                                                                                                              |
| <br><b>Grill Turbo</b>                 | Para asar piezas de carne grandes o aves con hueso en una posición de bandeja. Para hacer gratenes y dorar.                                                                                                                                                                                                                           |
| <br><b>Aire caliente / Descongelar</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. Set the temperature to 30°C to defrost food.                                                                                                                            |

### 7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de categoría de eficiencia energética y ecodiseño 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 la función no se interrumpa y que el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente.

Para las instrucciones de cocción, consulte el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Puede

consultar recomendaciones generales para ahorrar energía en el capítulo "Eficiencia energética", bajo consumo energético.

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Cómo configurar: Duración

Para programar la duración de la cocción.

|                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                                                                                                                       |  - mantenga pulsado.  - parpadea en la pantalla.      |
| Paso 2                                                                                                                       |  - vuelva a pulsar. <b>A, dur</b> - parpadean en la pantalla.                                                                          |
| Paso 3                                                                                                                       | <b>+</b> , <b>-</b> - pulse para ajustar el tiempo de cocción.                                                                                                                                                          |
| Paso 4                                                                                                                       | Ajuste una función y la temperatura.<br>Espere unos segundos sin pulsar ninguna tecla. La pantalla muestra: hora actual, <b>A</b> ,  . |
| Paso 5                                                                                                                       | Al finalizar la cocción sonará una señal. <b>A</b> - parpadea. El horno se apaga automáticamente.<br>Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.                                                                   |
| Paso 6                                                                                                                       | Gire los mandos a la posición de apagado.  - mantenga pulsado.                                                                       |
|  El tiempo máximo de cocción es 10 horas. |                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                           |                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Durante la cocción puede comprobar y ajustar el tiempo de cocción:</b> |                                                                                                                                                                                                                        |
| Paso 1                                                                    |  - mantenga pulsado.  - parpadea en la pantalla. |
| Paso 2                                                                    |  - vuelva a pulsar. <b>A, dur</b> - parpadean en la pantalla.                                                                       |

|                                                                           |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Durante la cocción puede comprobar y ajustar el tiempo de cocción:</b> |                                                                                            |
| Paso 3                                                                    | Pulse:  . |

8.2 Cómo configurar: Retardo de tiempo

Para establecer la duración de la cocción con el fin específico del tiempo de cocción.

|        |                                                                                                                                                                                                                     |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1 |  - mantenga pulsado.  - parpadea en la pantalla. |
| Paso 2 |  - vuelva a pulsar. <b>A, dur</b> - parpadean en la pantalla.                                                                      |
| Paso 3 | <b>+</b> , <b>-</b> - pulse para ajustar el tiempo de cocción.                                                                                                                                                      |
| Paso 4 | Pulse:  . <b>End</b> - aparece en la pantalla.                                                                                     |
| Paso 5 | <b>+</b> , <b>-</b> - pulse para programar la hora de finalización de la cocción.<br>Espere unos segundos sin pulsar ninguna tecla. La pantalla muestra: hora actual, <b>A</b> .                                    |
| Paso 6 | Ajuste una función y la temperatura.                                                                                                                                                                                |
| Paso 7 | Al finalizar la cocción sonará una señal. <b>A</b> - parpadea. El horno se apaga automáticamente.<br>Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.                                                               |
| Paso 8 | Gire los mandos a la posición de apagado.                                                                                                                                                                           |

**i** El tiempo máximo de cocción es de 24 horas.

### 8.3 Cómo configurar: Avisador

Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.

**Paso 1**  - mantenga pulsado durante unos segundos. La pantalla muestra: **0.00**, .

**Paso 2** **+**, **-** - pulse para ajustar el temporizador. Espere unos segundos sin pulsar ninguna tecla. La pantalla muestra: hora actual, .

**Paso 3** Al finalizar el tiempo programado sonará una señal.

 - mantenga pulsado para detener la señal.

**i** El tiempo máximo que se fijará es de 23 h y 59 min.

### 8.4 Instrucciones para cancelar: Temporizador

**Paso 1**  - pulse.

**Paso 2** **+**, **-** - mantenga pulsado al mismo tiempo para cancelar el temporizador.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS



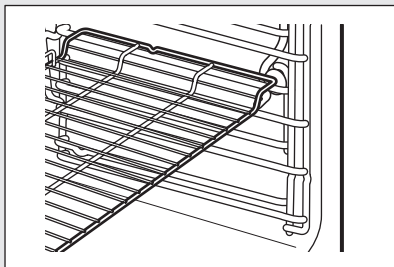
#### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Inserción de accesorios

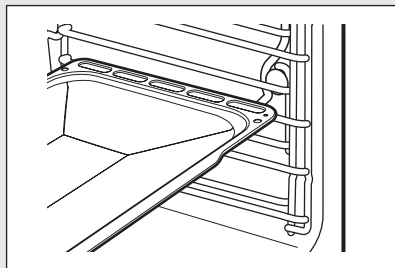
#### Balda de alambre:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**Bandeja para hornear / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**i** Los bloqueos mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de las parrillas deben mirar hacia abajo y hacia la parte posterior de la cavidad del horno.

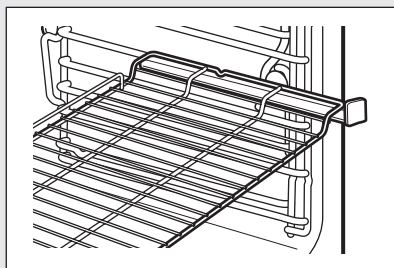
## 9.2 Utilización de los carriles telescópicos

No lubrique los carriles telescópicos.

Asegúrese de empujar los carriles telescópicos hasta el fondo del horno antes de cerrar la puerta.

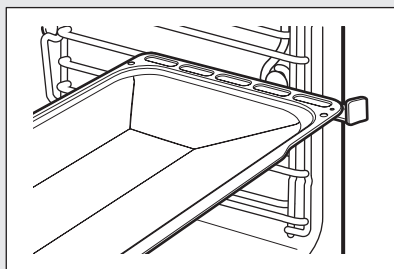
**Balda de alambre:**

Coloque la rejilla sobre los carriles telescópicos.



**Bandeja honda:**

Coloque la bandeja sobre los carriles telescópicos.

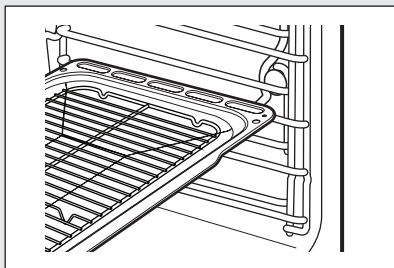


## 9.3 Instrucciones de uso: Parrilla alta y bandeja honda

Utilice la parrilla alta para asar, asar a la parrilla y tostar.

**Paso 1** Ponga la parrilla en una bandeja honda. Asegúrese de que las patas de la parrilla alta apunten hacia abajo.

**Paso 2** Coloque la bandeja honda en la posición recomendada.



## 9.4 Instrucciones de uso: Sonda térmica

La sonda térmica mide la temperatura interior de los alimentos. Puede utilizar la sonda térmica con todas las funciones de cocción.

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Depende

de la cantidad de alimentos, de la función programada en el horno y de la temperatura.



### **ADVERTENCIA!**

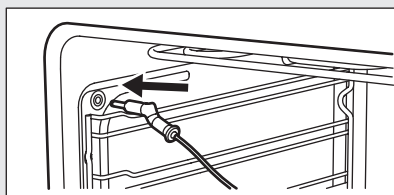
Existe riesgo de quemaduras.

**Paso 1** Encienda el horno.

**Paso 2** Programe una función de cocción y, si fuera necesario, precaliente el horno.

**Paso 3** Inserte la punta de la sonda térmica en el centro del alimento, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de la sonda térmica están dentro del plato.

**Paso 4** Abra la tapa de protección. Conecte la sonda térmica en el enchufe.



**Paso 5** Cierre la puerta del horno.

**Paso 6**  - mantenga pulsado. Vuelva a pulsar. La pantalla muestra la temperatura interna predeterminada. **A** - parpadea.

**Paso 7**  - pulse para ajustar la temperatura interna.

**Paso 8**  - pulse para confirmar. La pantalla muestra la temperatura interna.

**Paso 9** Una señal avisa cuando la comida alcanza la temperatura programada. Pulse cualquier tecla para desconectar la señal.

|                |                                                                                                                                                 |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 10</b> | Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque el plato del horno. Cierre la tapa de protección.                                                |
| <b>Paso 11</b> | Gire los mandos a la posición de apagado.  - mantenga pulsado. |

## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 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.

### 10.2 Cómo configurar: Tono de señal

Puede cambiar el tono de señal. La señal tiene 3 tonos.

|               |                                                                                                                             |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> |  - pulse al mismo tiempo.                  |
| <b>Paso 2</b> | Pulse:  .                                  |
| <b>Paso 3</b> |  - pulse para cambiar el tono de la señal. |
| <b>Paso 4</b> |  - pulse para confirmar.                   |

## 11. CONSEJOS

### 11.1 Recomendaciones de cocción

|                                                                                     |                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Los ajustes de cocción (tiempo, temperatura) dependen del tipo, la consistencia y la cantidad de los alimentos. Siempre revise la comida durante la cocción. |
|  | El tiempo de cocción puede ampliarse unos 10 – 15 minutos cuando se hornea repostería en más de un estante.                                                  |
|  | Los pasteles y las pastas que se hornean en niveles diferentes no siempre se doran de modo uniforme. No es necesario cambiar la temperatura.                 |
|  | Deje que la carne se enfríe durante unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se filtre.                                                         |
|  | Utilice los ajustes de temperatura de la sonda térmica recomendados. Consulte el capítulo "Consejos".                                                        |

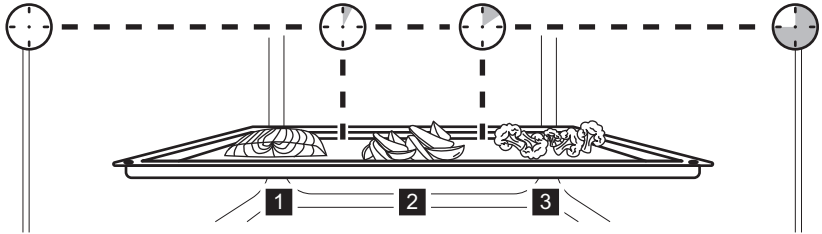
Puede preparar una comida de varios platos en una sola sesión de cocina. Para asegurar que todos los platos estén listos a la vez, comience con el alimento con el tiempo de cocción más largo y luego agregue los platos restantes en el momento adecuado, como se especifica en las tablas de cocción.

**Ejemplo:**  
**El tiempo total de esta sesión de cocina es: 45 min.**

Use la función: .

Ajuste la temperatura en: 170 - 190° C.

Primero, ponga el filete de pescado. Después de 5 minutos añada las patatas hervidas y las verduras después de 10 minutos.



|  |  (min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Filete de pescado                                                                 | 45                                                                                      |
| Patatas asadas, en cuartos                                                        | 40                                                                                      |
| Verduras, en dados                                                                | 35                                                                                      |

**¿Qué hierbas y especias van bien con qué carne?**

|                                                                                     |                     |                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Carne de res</b> | tomillo, apio, mejorana, cilantro, salvia, romero, orégano, ajo                              |
|    | <b>Pescado</b>      | ajo, mejorana, estragón, orégano, cilantro                                                   |
|  | <b>Cordero</b>      | tomillo, cilantro, hinojo, romero, orégano, salvia, estragón                                 |
|  | <b>Cerdo</b>        | comino, romero, ajo, pimienta negra, polvo de curry, orégano, baharat                        |
|  | <b>Aves</b>         | semillas de alcaravea, cilantro, comino, curry en polvo, eneldo, ajo, romero, salvia, hinojo |
|  | <b>Ternera</b>      | romero, tomillo, estragón, menta, piel de limón, ajo, pimienta negra                         |

**Consejos de cocción**

|                                                                                     |                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Para obtener una corteza dorada y brillante, cepille la parte superior de la masa de levadura o de hojaldre con huevo con una gota de leche. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Consejos de cocción                                                               |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Recuerde precalentar el horno para 200 °C mientras hornea hojaldre. El pastel no se derrumbará.                                   |
|  | Para mantener las galletas frescas, guárdelas en una caja con un trozo de manzana. Se mantendrán tiernas y sabrosas mucho tiempo. |
|  | ¿Se ha terminado la mantequilla? Se puede sustituir por: aceite de coco, margarina, canola, manteca vegetal o aceite de oliva.    |
|  | Derrame un poco de azúcar en la parte superior del pastel antes de hornearlo. Se crea una superficie caramelizada y crujiente.    |

¡A cocinar!

Los tiempos de la tabla son solo orientativos y no incluyen los tiempos de precalentamiento.

|  (°C )                  |  (min) |  ...                                                                                   |  Ejemplos |  |  kg |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  HORNEADOS Y GRATINADOS |                                                                                         |                                                                                                                                                                         |                                                                                            |                                                                                   |                                                                                       |
| 180                                                                                                      | 25 - 30                                                                                 |       | Pan                                                                                        | 2                                                                                 | 0.5 - 0.8                                                                             |
|                                                                                                          | 20 - 25                                                                                 |                                                                                        | Focaccia                                                                                   |                                                                                   | 1 - 2                                                                                 |
| 220 - 230                                                                                                | 40 - 50                                                                                 |                                                                                        | Lasaña                                                                                     | 2                                                                                 | 2                                                                                     |
|                                                                                                          |                                                                                         |                                                                                                                                                                         | Gratén de pasta                                                                            | 1 / 2                                                                             |                                                                                       |
| máx                                                                                                      | 10 - 12                                                                                 |                                                                                        | Pizza                                                                                      |                                                                                   | 1 - 2                                                                                 |
|  CARNE Y PESCADO      |                                                                                         |                                                                                                                                                                         |                                                                                            |                                                                                   |                                                                                       |
| 180 - 190                                                                                                | 40 - 50                                                                                 |   | Asado de ternera, lomo de cerdo                                                            | 2                                                                                 | 1.5 - 3                                                                               |
|                                                                                                          | 80 - 90                                                                                 |                                                                                      | Pechuga de pavo                                                                            |                                                                                   | 1.5 - 2.5                                                                             |
| 190                                                                                                      | 65 - 75                                                                                 |                                                                                      | Pollo asado                                                                                |                                                                                   |                                                                                       |
| 200                                                                                                      | -                                                                                       |                                                                                      | Rosbif: medio                                                                              |                                                                                   | 1.5 - 3                                                                               |
| 180 - 190                                                                                                | 70 - 80                                                                                 |                                                                                      | Conejo asado (trozos)                                                                      |                                                                                   |                                                                                       |

|  (°C )              |  (min) |  ...                                                                                   |  Ejemplos |  |  kg |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| máx                                                                                                  | 1ª ca-<br>ra                                                                            | 2ª cara                                                                                                                                                                 |           | Solomillo de res                                                                  | 4                                                                                    | 0.8 - 1.5 |
|                                                                                                      | 7                                                                                       | 6                                                                                                                                                                       |                                                                                            |                                                                                   |                                                                                      |           |
|                                                                                                      | 10                                                                                      | 5                                                                                                                                                                       |           | Beicon                                                                            | 3                                                                                    | 0.6 - 1.5 |
|                                                                                                      | 9                                                                                       | 6                                                                                                                                                                       |           | Salchichas                                                                        |                                                                                      | 1 - 1.5   |
| 160 - 170                                                                                            | 35 - 50                                                                                 |       | Trucha asalmonada                                                                          | 2                                                                                 | 0.5 - 1.5                                                                            |           |
| 180                                                                                                  | 40 - 50                                                                                 |       | Rape, lubina                                                                               |                                                                                   | 0.6 - 1.5                                                                            |           |
|  VERDURAS           |                                                                                         |                                                                                                                                                                         |                                                                                            |                                                                                   |                                                                                      |           |
| 190                                                                                                  | 35 - 48                                                                                 |                                                                                        | Patatas, verduras asadas                                                                   | 2                                                                                 | 1.5 - 2                                                                              |           |
| máx                                                                                                  | 1ª ca-<br>ra                                                                            | 2ª cara                                                                                                                                                                 |           | Verduras a la parrilla                                                            | 4                                                                                    | 0.5       |
|                                                                                                      | 10                                                                                      | 7                                                                                                                                                                       |                                                                                            |                                                                                   |                                                                                      |           |
|  POSTRES / PASTELES |                                                                                         |                                                                                                                                                                         |                                                                                            |                                                                                   |                                                                                      |           |
| 120                                                                                                  | 50 - 60                                                                                 |       | Pastel molde redondo                                                                       | 2                                                                                 | 1 - 1.5                                                                              |           |
|                                                                                                      | 70 - 90                                                                                 |                                                                                        | Merengues                                                                                  |                                                                                   | -                                                                                    |           |
| 150 - 160                                                                                            | 50 - 60                                                                                 |                                                                                        | Bizcocho                                                                                   |                                                                                   | 1                                                                                    |           |
| 160                                                                                                  | 25 - 35                                                                                 |                                                                                        | Brioques                                                                                   |                                                                                   | 0.9                                                                                  |           |
|                                                                                                      | 30 - 35                                                                                 |   | Tarta de mermelada                                                                         | 2                                                                                 | 1                                                                                    |           |
|                                                                                                      | 15 - 25                                                                                 |                                                                                      | Galletas                                                                                   |                                                                                   | -                                                                                    |           |
| 160 - 170                                                                                            | 25 - 35                                                                                 |                                                                                      | Magdalenas                                                                                 | 2                                                                                 | -                                                                                    |           |
| 160 - 170                                                                                            | 50 - 60                                                                                 |   | Tarta paraíso                                                                              | 2                                                                                 | 1                                                                                    |           |
| 180                                                                                                  | 50 - 70                                                                                 |                                                                                      | Buñuelos de crema                                                                          | 2                                                                                 | -                                                                                    |           |

Temperatura recomendada para: Sonda térmica

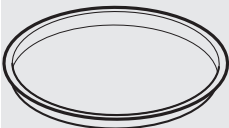
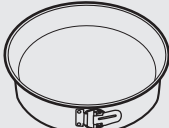
|                                      |               |  (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Rosbif / Costilla de ternera</b> | Poco hecho    | 50 - 53                                                                                |
|                                                                                                                       | Medio         | 55 - 58                                                                                |
|                                                                                                                       | Muy hecho     | 65 - 70                                                                                |
|  <b>Cerdo</b>                        | Lomo asado    | 70 - 80                                                                                |
|                                                                                                                       | Paletilla     | 80 - 85                                                                                |
|                                                                                                                       | Salchichas    | 75 - 80                                                                                |
|  <b>Ternera</b>                      | Ternera asada | 75 - 80                                                                                |
|  <b>Aves</b>                         | Pollo, pavo   | 80 - 85                                                                                |
|  <b>Pierna de cordero con hueso</b>  | Poco hecho    | 65                                                                                     |
|                                                                                                                       | Muy hecho     | 75 - 80                                                                                |

**Para obtener mejores resultados de cocción:**

|                                                      |                                                        |                                                                                           |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. | La sonda térmica no se puede usar con platos líquidos. | Durante la cocción, la sonda térmica debe permanecer en el plato y la clavija en la toma. |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

**11.2 Horneado húmedo + ventil 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 de hornear</b>                                                           | <b>Ramekines</b>                                                                    | <b>Molde para base</b>                                                               |
| Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro                                                   | Oscuro, mate<br>26 cm de diámetro                                                   | Cerámica<br>8 cm de diámetro, 5 cm de altura                                        | Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro                                                    |

### 11.3 Horneado húmedo + ventil.

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

Use el segundo nivel.

|  | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ternera asada                                                                     | 1.5 - 2.0                                                                                 | 190                                                                                       | 135 - 140                                                                                  |
| Chuletas de cerdo                                                                 | 1.8 - 2.0                                                                                 | 190                                                                                       | 120 - 130                                                                                  |
| Pollo entero                                                                      | 1.0 - 1.5                                                                                 | 200                                                                                       | 100 - 110                                                                                  |
| Pescado entero                                                                    | 0.8 - 1.0                                                                                 | 180                                                                                       | 40 - 45                                                                                    |
| Tarta de mermelada                                                                | 0.8 - 1.0                                                                                 | 170                                                                                       | 35 - 40                                                                                    |
| Strudel                                                                           | 0.6 - 1.0                                                                                 | 180                                                                                       | 50 - 55                                                                                    |
| Muffins                                                                           | 0,05 - 0,06 (cada trozo)                                                                  | 160                                                                                       | 27 - 30                                                                                    |
| Pastel de manzana                                                                 | 1.0                                                                                       | 170                                                                                       | 70 - 75                                                                                    |

### 11.4 Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

Precaliente el horno vacío.

|  <b>HORNEADO EN UN NIVEL</b> |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, Bandeja, 32 piezas                                                                                | Cocción convencio-<br>nal                                                          | 160                                                                                        | 25 - 30                                                                                     | 2                                                                                  |
|                                                                                                                | Cocción ventil.                                                                    | 150 - 160                                                                                  | 20 - 25                                                                                     |                                                                                    |
| Tarta de manzana, 2<br>moldes, Ø 20 cm                                                                         | Cocción convencio-<br>nal                                                          | 170                                                                                        | 70 - 80                                                                                     | 2                                                                                  |
|                                                                                                                | Cocción ventil.                                                                    | 160                                                                                        |                                                                                             |                                                                                    |
| Bizcocho sin grasa,<br>Molde de pastel Ø26<br>cm                                                               | Cocción convencio-<br>nal                                                          | 170                                                                                        | 30 - 40                                                                                     | 2                                                                                  |
|                                                                                                                | Cocción ventil.                                                                    | 160 - 170                                                                                  |                                                                                             |                                                                                    |

|  HORNEADO EN UN NIVEL |  |  (°C) |  (min) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mantecados, Bandeja                                                                                    | Aire caliente                                                                     | 150 - 160                                                                              | 20 - 25                                                                                 | 2                                                                                 |
|                                                                                                        | Cocción convencional                                                              | 170                                                                                    | 15 - 20                                                                                 |                                                                                   |

Precaliente el horno vacío.  
Grill con la temperatura ajustada al máximo.  
Use el cuarto nivel.

|  GRILL RÁPIDO |  (min) |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|                                                                                                | 1ª cara                                                                                 | 2ª cara |
| Hamburguesa de vacuno, 2,2 kg                                                                  | 15                                                                                      | 5       |
| Tostadas                                                                                       | 1 - 3                                                                                   | 1 - 3   |

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

 **ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.                                                                                                                      |
| <b>Agentes limpiadores</b>                                                          | Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.<br>Limpie las manchas con un detergente suave.                                                                                                                                                                 |
|  | Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.                                                                                                                                                                           |
| <b>Uso diario</b>                                                                   | La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso. |



**Accesorios**

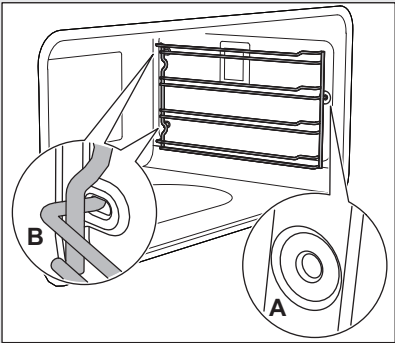
Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

**12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo**

Retire los carriles de apoyo para limpiar el horno.

- |               |                                                                                                     |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Apague el horno y espere a que esté frío.                                                           |
| <b>Paso 2</b> | Tire con cuidado de los carriles de apoyo hacia arriba y hacia afuera del tope delantero <b>A</b> . |
| <b>Paso 3</b> | Extraiga los soportes de la sujeción posterior <b>B</b>                                             |
| <b>Paso 4</b> | Tras la limpieza, instale los carriles de apoyo siguiendo el orden inverso.                         |



**12.3 Instrucciones de uso: Limpia Aqua**

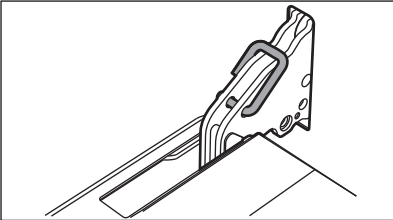
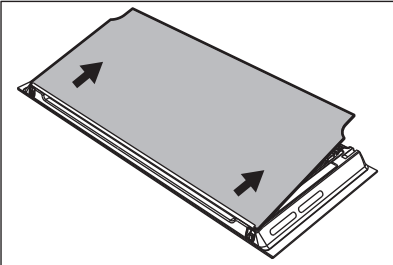
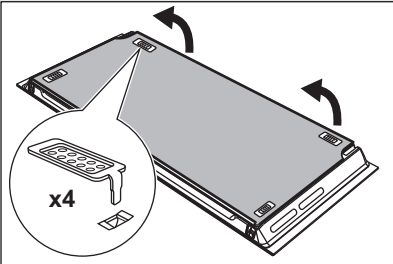
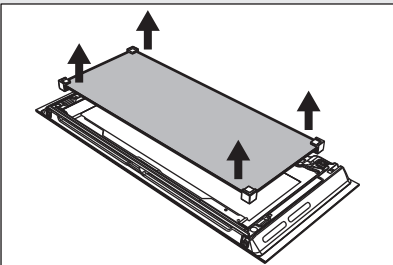
- |               |                                                                                                                |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Apague el horno y espere a que esté frío.                                                                      |
| <b>Paso 2</b> | Retire todos los accesorios.                                                                                   |
| <b>Paso 3</b> | Vierta agua en el relieve del interior: 400 ml.                                                                |
| <b>Paso 4</b> | Ajuste el tiempo de cocción en 25 minutos. Consulte el capítulo "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Duración. |
| <b>Paso 5</b> | Ajuste la función:                                                                                             |
| <b>Paso 6</b> | Ajuste la temperatura a 80 °C.<br>Al finalizar la limpieza sonará la señal.                                    |

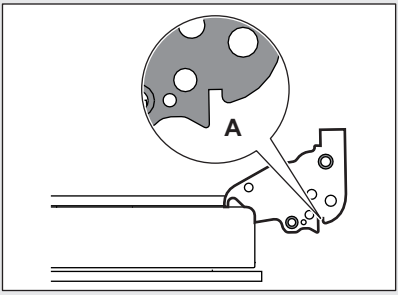
**12.4 Cómo quitar e instalar: Puerta**

Retire la puerta y los paneles internos de cristal para limpiarlos.



**PRECAUCIÓN!**  
Maneje con cuidado el vidrio, 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> | Inserte los 2 pasadores en las aberturas de las bisagras.                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                      |
| <b>Paso 3</b> | Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 30°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia afuera y en ángulo hacia arriba. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. |                                                                                      |
| <b>Paso 4</b> | Retire el panel de vidrio interno tirando suavemente de la parte trasera hacia arriba.                                                                                                                                                                                                                    |    |
| <b>Paso 5</b> | Tire de la parte delantera hacia arriba. Los 4 pasadores se salen de sus alojamientos.                                                                                                                                                                                                                    |   |
| <b>Paso 6</b> | Retire el vidrio intermedio levantándolo hacia arriba.                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>Paso 7</b> | Limpie los paneles 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>  | Después de limpiar, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso. Vuelva a insertar los pasadores en su alojamiento. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta. |  |
| <b>Paso 9</b>  | Para volver a montar la puerta, coloque las bisagras de nuevo en las ranuras del horno, asegurándose de que la sección ranurada <b>A</b> esté en la ranura.                                                                                                      |                                                                                    |
| <b>Paso 10</b> | Baje la puerta y quite los pasadores de las bisagras.                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |

## 12.5 Cómo cambiar: Bombilla



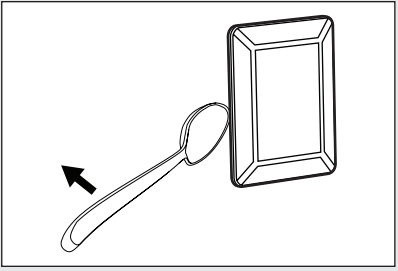
### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

| Antes de reemplazar la bombilla:                      |                                |                                            |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| Paso 1                                                | Paso 2                         | Paso 3                                     |
| 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 de luz lateral

|               |                                                                                                       |                                                                                      |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Retire el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.                                       |  |
| <b>Paso 2</b> | Utilice un objeto estrecho y sin punta (por ejemplo, una cucharilla) para retirar la tapa de cristal. |                                                                                      |
| <b>Paso 3</b> | Limpie la tapa de cristal.                                                                            |                                                                                      |
| <b>Paso 4</b> | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.                                  |                                                                                      |
| <b>Paso 5</b> | Coloque la tapa de cristal.                                                                           |                                                                                      |
| <b>Paso 6</b> | Coloque el carril de apoyo izquierdo.                                                                 |                                                                                      |

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

| El horno no se enciende o no se calienta      |                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Posible causa                                 | Solución                                                                                                                                       |
| El horno está apagado.                        | Encienda el horno.                                                                                                                             |
| El reloj no está en hora.                     | Ajuste la hora.                                                                                                                                |
| No se han configurado los ajustes necesarios. | Asegúrese de que los ajustes sean correctos.                                                                                                   |
| Ha saltado el fusible.                        | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |

| Problemas con componentes          |                                                                     |                                                                               |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción                        | Posible causa                                                       | Solución                                                                      |
| La bombilla no funciona.           | La bombilla es defectuosa.                                          | Sustituya la bombilla.                                                        |
| La sonda térmica no funciona.      | El enchufe de la sonda térmica no está bien introducido en la toma. | Introduzca el enchufe de la sonda térmica lo más lejos posible en el enchufe. |
| La junta de la puerta está dañada. | -                                                                   | No utilice el horno. Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado.  |

| Problemas con el procedimiento de limpieza                                  |                                                       |                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción                                                                 | Posible causa                                         | Solución                                                                                    |
| Se acumula vapor y condensación en los alimentos y en la cavidad del horno. | El plato ha permanecido en el horno demasiado tiempo. | No deje los platos en el horno más de 15 a 20 minutos tras finalizar el proceso de cocción. |

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

## 14.1 Información del producto y Hoja de información del producto\*

|                                                            |                      |
|------------------------------------------------------------|----------------------|
| Nombre del proveedor                                       | AEG                  |
| Identificación del modelo                                  | KEK452910M 947727362 |
| Índice de eficiencia energética                            | 81.3                 |
| Clase de eficiencia energética                             | A+                   |
| Consumo de energía con carga estándar, modo convencional   | 1.19 kWh/ciclo       |
| Consumo de energía con carga estándar, modo con ventilador | 0.74 kWh/ciclo       |
| Número de cavidades                                        | 1                    |
| Fuente de calor                                            | Electricidad         |
| Volumen                                                    | 85 l                 |
| Tipo de horno                                              | Horno empotrado      |
| Masa                                                       | 45.8 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.

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

## 14.2 Ahorro de energía



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

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 calor

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

### Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando se utiliza esta función, la bombilla está apagada.

## 15. 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)



867361653-A-112020



**AEG**