

▶ KEK452920M

NL	Gebruiksaanwijzing Oven	2
IT	Istruzioni per l'uso Forno	31

# USER MANUAL



**AEG**

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE .....	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
5. BEDIENINGSPANEEL.....	10
6. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT.....	11
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	12
8. KLOKFUNCTIES.....	13
9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	14
10. EXTRA FUNCTIES.....	17
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	23
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	27
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	28

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



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

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: Model, productnummer, serienummer.

De informatie staat op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

### 1.2 Algemene veiligheid

- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.

- Voordat u welk soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren, de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik alleen de voedselthermometer (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden (alleen voor bepaalde modellen).
- Dit apparaat kan worden gebruikt tot een maximale hoogte van 4000 meter boven zeeniveau.
- Roosters en platen moeten zo ver mogelijk in de inschuifrails worden geplaatst. De mechanische veiligheidssloten die voorkomen dat ze worden verwijderd, moeten naar beneden en naar de achterkant van de ovenruimte gericht zijn.
- Om de inschuifrails te verwijderen trekt u eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Installeer de inschuifrails in de omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer voordat u het apparaat monteert of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het heeft elektrische stroom nodig.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	469 – 472 (477 - 480) mm
Kastbreedte	860 mm
Kastdiepte	560 mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	475 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	466 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	896 mm

Breedte van de achterkant van het apparaat	848 mm
Diepte van het apparaat	577 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	554 mm
Diepte met open deur	938 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	860 x 60 mm
Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4 x T20 mm

### 2.2 Elektrische aansluiting



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet voorzien zijn van middelen voor het loskoppelen van de voedingsleidingen met een contactscheiding in alle polen die volledige ont koppeling bieden onder overspanningsomstandigheden van categorie III en moet worden opgenomen in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Dit apparaat wordt geleverd met alleen een netsnoer.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de aansluitklemtoevoerdraden moet 1,5 - 2 Nm zijn.

#### Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging:

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

Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Doorsnede kabel (mm <sup>2</sup> )
maximaal 1380	3 x 0.75
maximaal 2300	3 x 1
maximaal 3680	3 x 1.5

De aardkabel (groene/gele kabel) moet 2 cm langer zijn dan fase- en neutrale kabels (blauwe en bruine kabels).

## 2.3 Gebruik



### WAARSCHUWING!

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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door

ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



**WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik geen plastic kookgerei of bakjes bij het koken van voedsel.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten oven deur.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat volledig afgekoeld is na gebruik.

**2.4 Onderhoud en reiniging**



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.

- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytische email met schoonmaakmiddelen.

**2.5 Binnenverlichting**



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Het type gloeilampje of halogeenlampje dat voor dit apparaat wordt gebruikt, is alleen geschikt voor huishoudelijke apparaten. Gebruik het niet voor de verlichting in huis.
- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

**2.6 Service**

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

**2.7 Afvalverwerking**



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren

binnen in het apparaat vast komen te zitten.

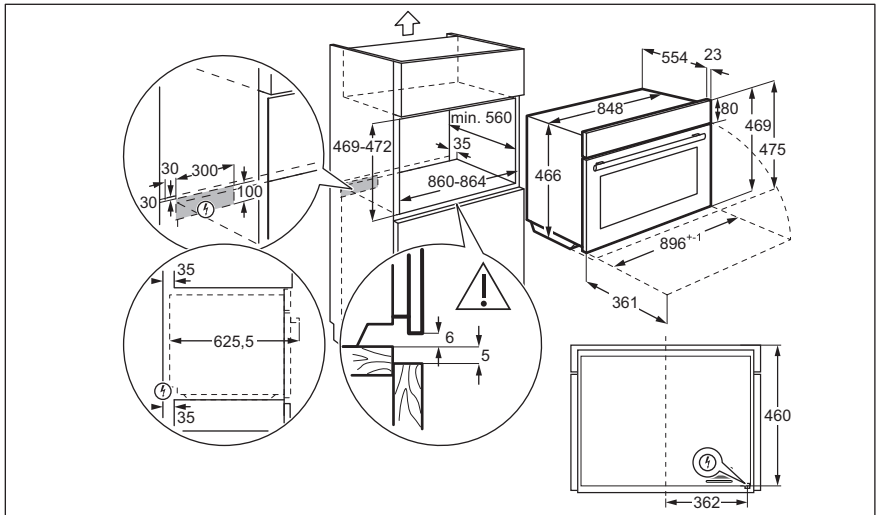
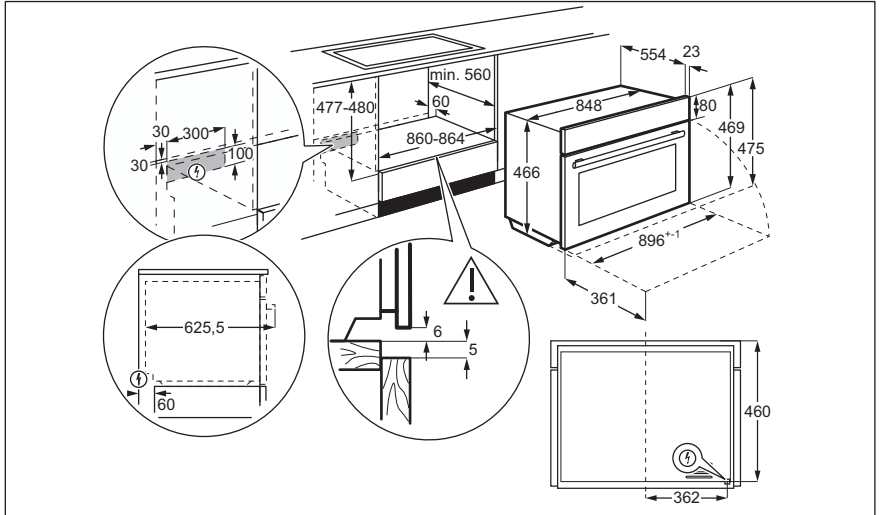
## 3. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

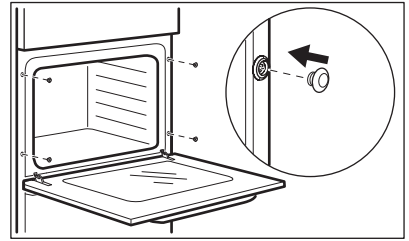
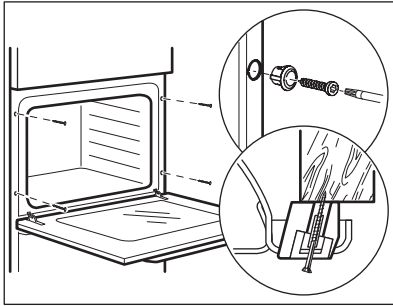
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 3.1 Inbouw



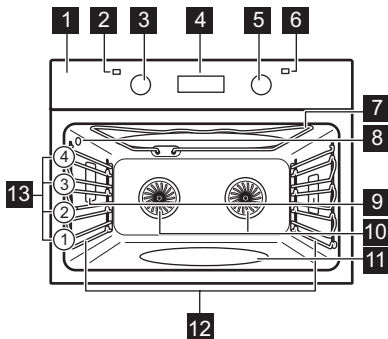


### 3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht

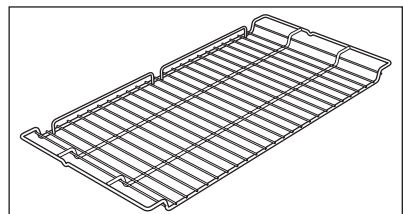


- 1** Bedieningspaneel
- 2** Aan/uit-lampje/symbool
- 3** Knop voor verwarmingsfuncties
- 4** Display
- 5** Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 6** Temperatuurindicator/symbool
- 7** Verwarmingselement
- 8** Opening voor de voedselthermometer
- 9** Lampen
- 10** Ventilatoren
- 11** Uitsparing van de ovenruimte - Bak voor reiniging met water
- 12** Verwijderbare inschuifrail
- 13** Rekstanden

### 4.2 Accessoires

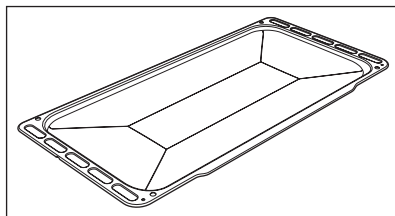
#### Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



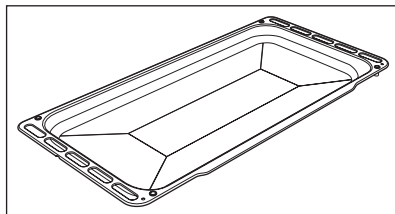
**Bakplaat**

Voor gebak en koekjes.



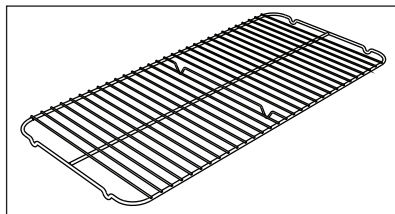
**Braadpan**

Voor braden en roosteren of als pan om vet op te vangen



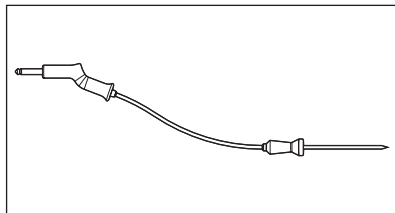
**Grillset**

Voor braden en grillen.  
Te gebruiken met de grill-/braadpan of de bakplaat.



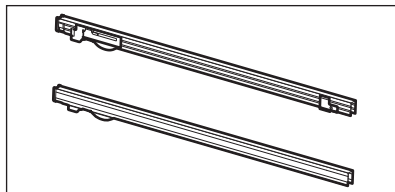
**Voedselsensor**

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



**Telescopische geleiders**

Om platen en roosters gemakkelijker in te voeren en te verwijderen.



## 5. BEDIENINGSPANEEL

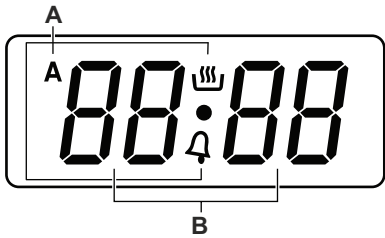
### 5.1 Verzonken knoppen

Om het apparaat te bedienen, moet u de bedieningsknop indrukken. De knop komt dan naar buiten.

## 5.2 Toetsen

—	⌚	+
Om de tijd in te stellen.	De klokfunctie instellen.	Om de tijd in te stellen.

## 5.3 Display



- A. Klokfuncties
- B. Tijd

# 6. VOORDAT U HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKT








**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

Stel de tijd in voordat u de oven gebruikt.

## 6.1 Voor het eerste gebruik

De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

 <b>Stap 1</b>	 <b>Stap 2</b>	 <b>Stap 3</b>
<b>De klok instellen</b>	<b>De oven reinigen</b>	<b>De lege oven voorverwarmen.</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ⌚ - houd ingedrukt. De stip tussen de uren en de minuten knippert.</li> <li>2. +, — - druk hierop om de tijd in te stellen.</li> <li>3. Wacht een paar seconden tot de stip stopt met knipperen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.</li> <li>2. Maak de oven en de accessoires schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 1 u.</li> <li>2. Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Tijd: 1 u.</li> </ol>
<p>Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.</p>		

## 7. DAGELIJKS GEBRUIK

### 7.1 Instellen: Verwarmingsfunctie

<b>Step 1</b>	Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
<b>Step 2</b>	Draai aan de regelknop om de temperatuur te selecteren.
<b>Step 3</b>	Draai wanneer het bereiden stopt aan de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om de oven uit te schakelen.

### 7.2 Verwarmingsfuncties

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Boven- / onderwarmte</b>	Voor het bakken en braden op één rekstand.
 <b>Grill Intens</b>	Voor het roosteren van dunne stukjes voedsel in grote hoeveelheden en voor het maken van toast.
 <b>Onderwarmte / Reinigen met water</b>	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem en het inmaken van voedsel. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over: Aqua Clean.
 <b>Pizza-functie</b>	Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een knapperige bodem.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 <b>Warmelucht (vochtig)</b>	Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).
 <b>Warme lucht</b>	Voor het braden of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meerdere roosterhoogten, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.
 <b>Turbo grill</b>	Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met botten op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 <b>Hotelucht / Ontdooien / Katalyse</b>	Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 °C tot 40 °C lager in dan voor Boven- / onderwarmte. Stel de temperatuur in op 30 °C om voedsel te ontdooien. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging" voor meer informatie over katalytische reiniging.

### 7.3 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014. Testen volgens EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.



Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting automatisch uit.

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

## 8. KLOKFUNCTIES

### 8.1 Instellen: Duur


De duur van het koken instellen.


<b>Stap 1</b>	 - houd ingedrukt.  - gaat knippen op het display.
<b>Stap 2</b>	 - druk hier nogmaals op. <b>A, dur</b> - gaat knippen op het display.
<b>Stap 3</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - druk hierop om de bereidingstijd in te stellen.
<b>Stap 4</b>	Selecteer een functie en de temperatuur. Wacht een paar seconden zonder op een toets te drukken. Het display toont: tijdstip van de dag, <b>A</b> ,  .
<b>Stap 5</b>	Wanneer de bereiding eindigt, klinkt er een geluidssignaal. <b>A</b> - knippert. De oven wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
<b>Stap 6</b>	Draai de knoppen naar de uitstand.  - houd ingedrukt.
 De maximale bereidingstijd is 10 uur.	

Tijdens het koken kunt u de bereidingstijd controleren en aanpassen:	
<b>Stap 1</b>	 - houd ingedrukt.  - gaat knippen op het display.
<b>Stap 2</b>	 - druk hier nogmaals op. <b>A, dur</b> - gaat knippen op het display.
<b>Stap 3</b>	Druk op:  .

### 8.2 Instellen: Vertragingstijd

Om de bereidingsduur in te stellen met het specifieke einde van de bereidingstijd.

<b>Stap 1</b>	 - houd ingedrukt.  - gaat knippen op het display.
<b>Stap 2</b>	 - druk hier nogmaals op. <b>A, dur</b> - gaat knippen op het display.
<b>Stap 3</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - druk hierop om de bereidingstijd in te stellen.
<b>Stap 4</b>	Druk op:  . <b>End</b> - verschijnt op het display.

<b>Stap 5</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - druk hierop om de eindtijd van het bereiden in te stellen. Wacht een paar seconden zonder op een toets te drukken. Het display toont: tijdstip van de dag, <b>A</b> .
<b>Stap 6</b>	Selecteer een functie en de temperatuur.
<b>Stap 7</b>	Wanneer de bereiding eindigt, klinkt er een geluidssignaal. <b>A</b> - knippert. De oven wordt automatisch uitgeschakeld. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.
<b>Stap 8</b>	Draai de knoppen naar de uitstand.
 De maximale bereidingsvertraging is 24 uur.	


### 8.3 Instellen: Kookwekker

Om een afteltijd in te stellen. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven. U kunt deze functie op elk

gewenst moment instellen, ook als de oven uit staat.

<b>Stap 1</b>	 - houd een paar seconden ingedrukt. Op het display verschijnt: <b>0.00</b> ,  .
<b>Stap 2</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - druk hierop om de timer in te stellen. Wacht een paar seconden zonder op een toets te drukken. Het display toont: tijdstip van de dag,  .
<b>Stap 3</b>	Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.  - houd ingedrukt om het signaal uit te zetten.
 De maximale in te stellen tijd is 23 uur en 59 minuten.	

### 8.4 Annuleren: Timer

<b>Stap 1</b>	 - druk hierop.
<b>Stap 2</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - houd tegelijkertijd ingedrukt om de timer te annuleren.

## 9. GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



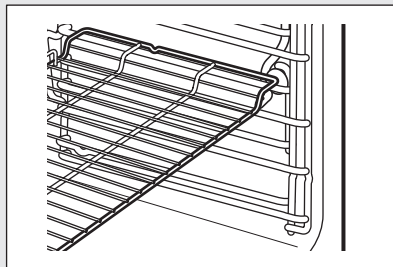
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Accessoires plaatsen

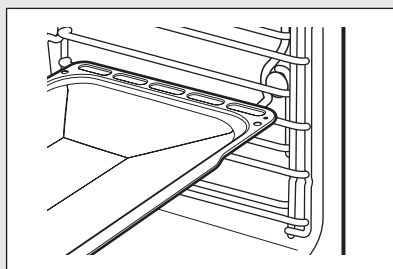
### Bakrooster:

Schuif het rooster tussen de geleides-  
tangen van het ovenniveau.



### Bakplaat / Braadpan:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



**i** De mechanische veiligheidssloten die voorkomen dat het bakrooster per ongeluk wordt verwijderd, moeten naar beneden en naar de achterkant van de ovenruimte zijn gericht.

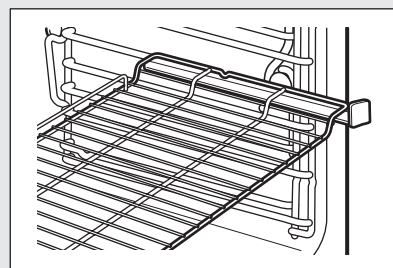
## 9.2 Telescopische geleiders gebruiken

De telescopische geleiders niet oliën.

Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven duwt voordat u de ovendeur sluit.

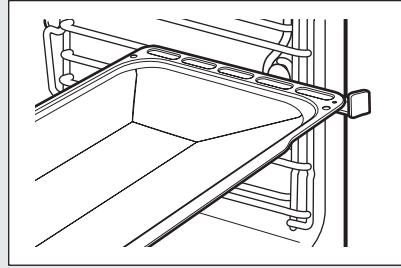
### Bakrooster:

Plaats het bakrooster op de telescopi-  
sche geleiders.



**Braadpan:**

Plaats de plaat op de telescopische geleiders.

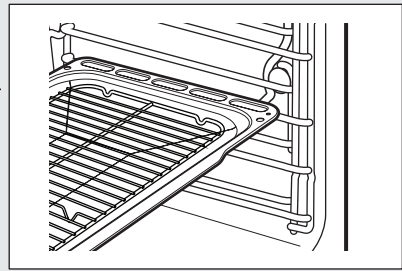


### 9.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Grillset en grill-/braadpan

Gebruik de grillset voor braden, grillen en roosteren.

**Stap 1** Plaats de grillset in een braadpan. Zorg dat de voeten van de grillset naar beneden wijzen.

**Stap 2** Plaats de braadpan op het aanbevolen ovenniveau.



### 9.4 Ga als volgt te werk voor gebruik: Voedselsensor

De voedselsensor meet de temperatuur binnenin het voedsel. U kunt de voedselsensor bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de

voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

**WAARSCHUWING!**

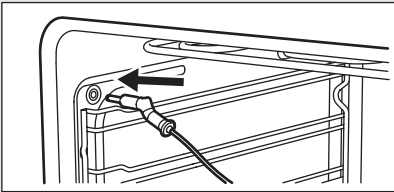
Er bestaat gevaar voor brandwonden.

**Stap 1** Schakel de oven in.

**Stap 2** Stel een verwarmingsfunctie in en verwarm indien nodig de oven voor.

**Stap 3** Steek de punt van de voedselsensor indien mogelijk in het midden van het voedsel, in het dikste deel. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van de voedselsensor in het gerecht zit.



<b>Stap 4</b>	Open het beschermdeksel. Steek de voedselsensor in het stopcontact.	
<b>Stap 5</b>	Sluit de ovendeur.	
<b>Stap 6</b>	⏸ - houd ingedrukt. Druk nogmaals. Het display toont de standaardkerntemperatuur. <b>A</b> - knippert.	
<b>Stap 7</b>	+ , - - druk hierop om de kerntemperatuur in te stellen.	
<b>Stap 8</b>	⏸ - druk om te bevestigen. Het display toont de kerntemperatuur.	
<b>Stap 9</b>	Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het signaal uit te zetten.	
<b>Stap 10</b>	Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal de schaal uit de oven. Sluit het beschermdeksel.	
<b>Stap 11</b>	Draai de knoppen naar de uitstand. ⏸ - houd ingedrukt.	

## 10. EXTRA FUNCTIES

### 10.1 Koelventilator

Als de oven in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van de oven koel te houden. Na het uitschakelen van de oven blijft de ventilatie doorgaan totdat de oven is afgekoeld.






### 10.2 Instellen: Signaaltoon

U kunt de signaaltoon wijzigen. Het signaal heeft 3 tonen.

<b>Stap 1</b>	+ , - - druk hier tegelijkertijd op.
<b>Stap 2</b>	Druk op: ⏸.
<b>Stap 3</b>	- - druk hierop om de signaaltoon te wijzigen.
<b>Stap 4</b>	⏸ - druk om te bevestigen.

# 11. AANWIJZINGEN EN TIPS


## 11.1 Kookadviezen

	Kookinstellingen (tijd, temperatuur) zijn afhankelijk van het type, de consistentie en de hoeveelheid van het voedsel. Controleer altijd uw eten tijdens het koken.
	Bij het bereiden van cake op meerdere niveaus kunt u de baktijd met 10 - 15 minuten verlengen.
	Cake en gebak op verschillende niveaus worden mogelijk niet overal even bruin. U hoeft de temperatuur niet te wijzigen.
	Laat het vlees ongeveer 15 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
	Maak gebruik van de aanbevolen vleesthermometerinstellingen voor voedsel. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

U kunt een maaltijd met een paar gerechten tijdens één enkele kooksessie bereiden. Om ervoor te zorgen dat alle gerechten tegelijk klaar zijn, begint u met het voedsel met de langste kooktijd en voegt u vervolgens de resterende gerechten toe op het juiste moment, zoals aangegeven in de kooktabellen

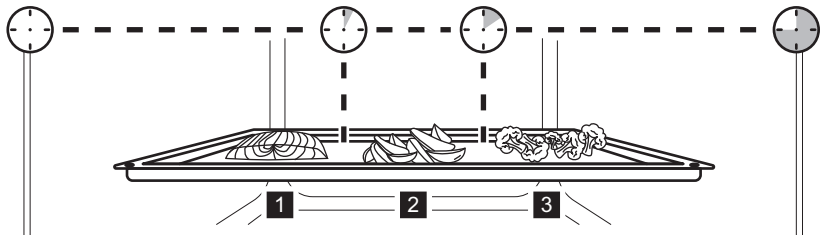
### Voorbeeld:



**De totale tijd van deze kooksessie is: 45 min.**

Gebruik de functie: .

Stel de temperatuur in op: 170 - 190° C.

Doe er eerst de visfilet in. Voeg na 5 minuten gekookte aardappelen en na 10 minuten groenten toe.



	 (min)
Visfilet	45
Gekookte aardappels, kwartjes	40
Groenten, in blokjes	35































Welke kruiden en specerijen passen goed bij welk vlees?		
	<b>Rundvlees</b>	tijm, selderij, marjolein, koriander, salie, rozemarijn, oregano, knoflook
	<b>Vis</b>	knoflook, marjolein, dragon, oregano, koriander
	<b>Lamsvlees</b>	tijm, koriander, venkel, rozemarijn, oregano, salie, dragon
	<b>Varkensvlees</b>	komijn, rozemarijn, knoflook, zwarte peper, kerriepoeder, oregano, baharat
	<b>Gevogelte</b>	karwijzaad, koriander, komijn, kerriepoeder, dille, knoflook, rozemarijn, salie, venkel
	<b>Kalfsvlees</b>	rozemarijn, tijm, dragon, munt, citroenschil, knoflook, zwarte peper

Bereidingstips	
	Om een gouden en glanzende korst te krijgen, borstelt u de bovenkant van het gistdeeg of bladerdeeg met de eiwas met een druppel melk.
	Verwarm de oven voor op 200° C tijdens het bakken van bladerdeeg. Het gebak zal niet instorten.
	Om de koekjes vers te houden, doet u ze in de doos met een stukje appel. Dat houdt ze zacht en lekker voor een lange tijd.
	Is de boter op? U kunt die vervangen door: kokosolie, sojamargarine, koolzaad, plantaardige verkorting of olijfolie.
	Doe een beetje suiker op de bovenkant van de taart voor het bakken. Dat zorgt voor een gecarameliseerd en knapperig oppervlak.

**Laten we koken!**








De tijden in de tabel zijn alleen ter indicatie en zijn exclusief voorverwarmingstijden.

 (°C)	 (min)	 ...	 Voorbeelden		 kg
<b> OVENSCHOTELS EN GEGRATINEERDE GERECHTEN</b>					
180	25 - 30	 	Brood	2	0,5 - 0,8
	20 - 25		Focaccia		1 - 2

 (°C)	 (min)	 ...	 Voorbeelden		 kg
220 - 230	40 - 50		Lasagne Pastaschotel	2	2
Maximaal	10 - 12		Pizza	1 / 2	1 - 2
<b> VLEES EN VIS</b>					
180 - 190	40 - 50	 	Kalfsgebraad, varkenslende		1,5 - 3
	80 - 90		Kalkoenborst		1,5 - 2,5
190	65 - 75		Gebraden kip	2	
200	-		Rosbief: medium		1,5 - 3
180 - 190	70 - 80		Geroosterd konijn (stukjes)		1 - 2,5
Maximaal	<b>1e kant</b>	<b>2e kant</b>		4	0,8 - 1,5
	7	6			
	10	5		Spek	3
	9	6		Worstjes	1 - 1,5
160 - 170	35 - 50	 	Zalm, forel		0,5 - 1,5
180	40 - 50	 	Zeebaars	2	0,6 - 1,5
<b> GROENTEN</b>					
190	35 - 48		Geroosterde aardappelen, groenten	2	1,5 - 2
Maximaal	<b>1e kant</b>	<b>2e kant</b>		4	0,5
	10	7			
<b> DESSERTS/GEBAK</b>					
120	50 - 60	 	Tulband		1 - 1,5
	70 - 90		Schuimgebakjes	2	-
150 - 160	50 - 60		Biscuitgebak		1

 (°C)	 (min)	 ...	 Voorbeelden		 kg
160	25 - 35		Brioches		0,9
	30 - 35	 	Jamtaart	2	1
	15 - 25		Koekjes		-
160 - 170	25 - 35		Muffins	2	-
160 - 170	50 - 60	 	Paradijstaart	2	1
180	50 - 70		Roomsoezen	2	-

Aanbevolen temperatuur voor: Voedselsensor

		 (°C)	
	<b>Rosbief / Runderrib</b>	Rauw	50 - 53
		Medium	55 - 58
		Bien cuit	65 - 70
	<b>Varkensvlees</b>	Gebraden lende	70 - 80
		Schouder	80 - 85
		Worstjes	75 - 80
	<b>Kalfsvlees</b>	Kalfsgebraad	75 - 80
	<b>Gevogelte</b>	Kip, kalkoen	80 - 85
	<b>Lamsbout met been</b>	Rauw	65
		Bien cuit	75 - 80

**Voor de beste kookresultaten:**

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.


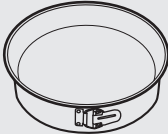

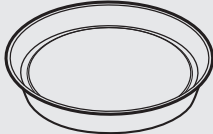
De voedselsensor mag niet worden gebruikt bij vloeibare gerechten.

Tijdens het koken met de voedingssensor in het gerecht blijven en de stekker in de aansluiting.

**11.2 Warmelucht (vochtig) - aanbevolen accessoires**

nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.





Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze

			
<b>Pizza pan</b>	<b>Ovenschotel</b>	<b>Ovenschaaltjes</b>	<b>Blik voor flanbodern</b>
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramiëk 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm

### 11.3 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.






Gebruik het tweede ovenniveau.

	 (kg)	 (°C)	 (min)
Geroosterd kalfs- vlees	1,5 - 2,0	190	135 - 140
Varkenskoteletten	1,8 - 2,0	190	120 - 130
Hele kip	1,0 - 1,5	200	100 - 110
Hele vis	0,8 - 1,0	180	40 - 45
Jamtaart	0,8 - 1,0	170	35 - 40
Strudel	0,6 - 1,0	180	50 - 55
Muffins	0,05 - 0,06 (elk stuk)	160	27 - 30
Appeltaart	1,0	170	70 - 75

### 11.4 Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.


Verwarm de lege oven voor.

 <b>BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU</b>		 (°C)	 (min)	
Cakejes, Bakplaat, 32 stuks	Boven- /onder-warmte	160	25 - 30	2
	Warme lucht	150 -160	20 - 25	
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven- /onder-warmte	170	70 - 80	2
	Warme lucht	160		
Biscuittaart zonder vet, Cakevorm Ø26 cm	Boven- /onder-warmte	170	30 - 40	2
	Warme lucht	160 - 170		
Zandtaartdeeg, Bakplaat	Hetelucht	150 - 160	20 - 25	2
	Boven- /onder-warmte	170	15 - 20	

Verwarm de lege oven voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.

Gebruik de vierde rekstand.

 <b>GRILL INTENS</b>	 (min)	
	<b>1e kant</b>	<b>2e kant</b>
Runderburger, 2,2 kg	15	5
Geroosterd brood	1 - 3	1 - 3

## 12. ONDERHOUD EN REINIGING



**WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

## 12.1 Opmerkingen over schoonmaken



### Reinigingsmiddelen

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Reinig en controleer de deurpakking rond het frame van de uitsparing.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel. Breng dat middel niet aan op de katalytische oppervlakken.



### Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dient u de oven 10 minuten te laten werken voordat u er iets in plaatst. Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in de oven. Droog de uitsparing na elk gebruik met een zachte doek.



### Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 12.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails

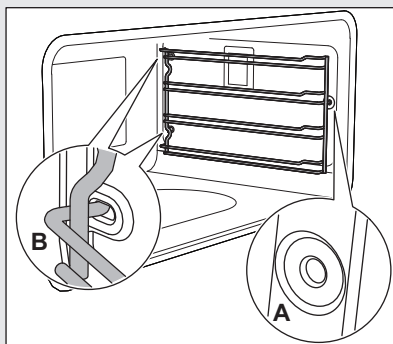
Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

**Stap 2** Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging **A**.

**Stap 3** Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging **B**.


**Stap 4** Plaats de inschuifrails na reiniging in omgekeerde volgorde terug.



## 12.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Reinigen met water

**Stap 1** Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.




<b>Stap 2</b>	Verwijder alle accessoires.
<b>Stap 3</b>	Giet water in de uitsparing van de ovenruimte: 400 ml.
<b>Stap 4</b>	Stel de kooktijd in op 25 minuten. Raadpleeg het hoofdstuk "Klokfuncties", Instellen: Duur.
<b>Stap 5</b>	Stel de functie in:  .
<b>Stap 6</b>	Stel de temperatuur in op 80 °C. Wanneer de reiniging eindigt, klinkt er een geluidssignaal.

## 12.4 Ga als volgt te werk voor gebruik: Katalytische ventilatorkap

De ventilatorkap is gecoat met een katalytische email. Die absorbeert op de

wand opgehoopt vet tijdens de werking van de oven. Om deze zelfreinigende procedure te ondersteunen moet u de lege oven regelmatig verwarmen.

Verkleuring van de katalytische coating heeft geen invloed op de reiniging.

<b>Stap 1</b>	Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.
<b>Stap 2</b>	Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.
<b>Stap 3</b>	Reinig de ovenruimte met water en afwasmiddel en droog het af.
<b>Stap 4</b>	Stel de functie in:  .
<b>Stap 5</b>	Stel de temperatuur in: 260 °C. Duur: 1 uur
<b>Stap 6</b>	Wanneer de oven koud is, reinigt u de ovenruimte met een natte zachte doek.

## 12.5 Hoe te verwijderen en installeren: Deur

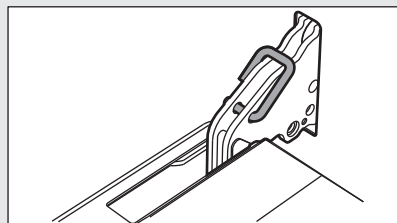
U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken.



### LET OP!

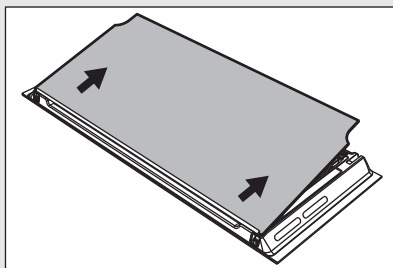
Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van de voorplaat. Het glas kan breken.

<b>Stap 1</b>	Open de deur volledig.
<b>Stap 2</b>	Steek de 2 pennen in de openingen van de scharnieren.

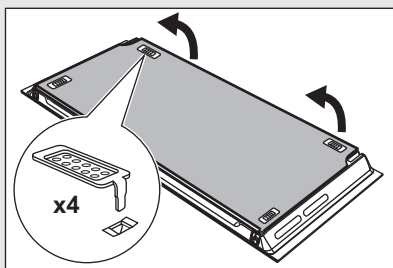


**Stap 3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 30°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte en egale ondergrond.

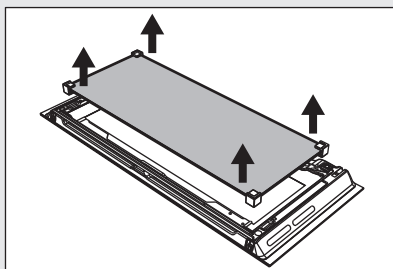
**Stap 4** Verwijder het interne glazen paneel door het achterste deel voorzichtig omhoog te trekken.



**Stap 5** Trek het voorste deel omhoog. De 4 pinnen komen los van hun behuizingen.



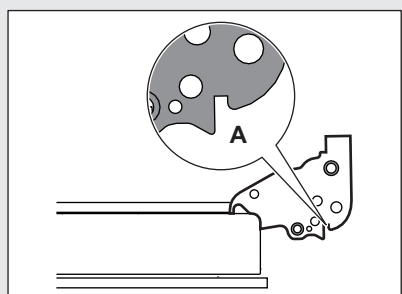
**Stap 6** Verwijder het tussenglas door het omhoog te tillen.



**Stap 7** Reinig de glazen panelen met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

**Stap 8** Voer na het reinigen de bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde. Steek de pinnen terug in de behuizing. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

**Stap 9** Om de deur weer in elkaar te zetten, plaatst u de scharnieren terug in de sleuven in de oven en zorgt u ervoor dat het gegroefde deel **A** in de sleuf zit.



**Stap 10** Laat de deur zakken en verwijder de pinnen uit de scharnieren.

## 12.6 Hoe te vervangen: Lamp

Houd de halogeenlamp altijd met een doek vast om te voorkomen dat er vetrestjes op de ovenlamp verbranden.



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

#### Voordat u de lamp vervangt:

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

## Zijlamp

**Stap 1** Verwijder de linker inschuifrail om toegang te krijgen tot de lamp.

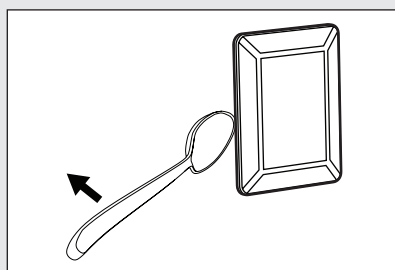
**Stap 2** Gebruik een smal, stomp voorwerp (bijv. een theelepel) om het glazen deksel te verwijderen.

**Stap 3** Reinig het glazen deksel.

**Stap 4** Vervang de lamp door een geschikte hittebestendige lamp van 300 °C.

**Stap 5** Installeer het glazen deksel.

**Stap 6** Installeer de linker inschuifrail.



## 13. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 13.1 Wat moet u doen als...

De oven gaat niet aan of warmt niet op	
Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.	Zorg ervoor dat de instellingen correct zijn.
De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.

Problemen met componenten		
Omschrijving	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	Vervang het lampje.
De voedselthermometer werkt niet.	De stekker van de voedselthermometer is niet goed in de aansluiting gestoken.	Steek de stekker van de voedselthermometer zo ver mogelijk in het stopcontact.
De deuropakking is beschadigd.	-	Gebruik de oven niet. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Problemen met de reinigingsprocedure		
Omschrijving	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.

## 14. ENERGIEZUINIGHEID

### 14.1 Productinformatie- en productinformatieblad\*

Naam leverancier	AEG
Modelidentificatie	KEK452920M 947727363
Energie-efficiëntie-index	81.3
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand boven + onderwarmte	1.19 kWh/cyclus

Energieverbruik bij een standaardbelasting, stand he- telucht	0.74 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	85 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	45.8 kg

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

De energie-efficiëntieklasse is niet van toepassing op Rusland.

EN 60350-1 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 1: Range-ovens, ovens,  
 stoomovens en grills - Methoden voor prestatie meting.

## 14.2 Energiebesparing



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

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

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm de oven indien mogelijk niet voor het koken voor.

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

### Bereiding met hete lucht

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

### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte in de oven zorgt ervoor dat het gerecht wordt voltooid.

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

### Eten warm houden


Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden.

### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als u deze functie gebruikt is de verlichting uit.

## 15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de

volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool

 niet weg met het huishoudelijk afval.  
Bring het product naar het milieustation

bij u in de buurt of neem contact op met  
de gemeente.

# INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	32
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	34
3. INSTALLAZIONE.....	37
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	39
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	40
6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	41
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	41
8. FUNZIONI DEL TIMER.....	43
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	44
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	47
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	47
12. PULIZIA E CURA.....	53
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	57
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	58

## PER RISULTATI PERFETTI

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

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

 Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza.

 Informazioni e consigli generali

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'apparecchiatura a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Alcune parti accessibili diventano calde durante l'uso.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.



## 1.2 Sicurezza generale

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- Prima di ogni operazione di manutenzione disinserire l'apparecchiatura dalla rete elettrica
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura (solo per modelli selezionati).
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata fino a un'altitudine massima di 4.000 metri sul livello del mare.
- Supporti e vassoi devono essere inseriti fino al punto in cui vanno nei supporti del vassoio. Le serrature di sicurezza meccaniche che ne impediscono la rimozione devono essere rivolte verso il basso e verso il retro della cavità del forno.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- Non usare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta del forno si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	469 – 472 (477 - 480) mm
Larghezza del mobiletto	860 mm
Profondità del mobiletto	560 mm

Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	475 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	466 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	896 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	848 mm
Profondità dell'apparecchiatura	577 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	554 mm
Profondità con oblò aperto	938 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	860 x 60 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore.	1500 mm
Viti di montaggio	4 x T20 mm

### 2.2 Collegamento elettrico



#### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolungh.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di mezzi per lo scollegamento dalla rete di alimentazione con una separazione dei contatti in tutti i poli che garantisca il completo scollegamento in condizioni di sovratensione di categoria III e deve essere incorporato nel cablaggio fisso in conformità alle regole di cablaggio.
- L'apparecchiatura è provvista solo di cavo di collegamento alla rete.

- La coppia di serraggio delle viti dei fili di alimentazione dei morsetti deve essere di 1,5 - 2 Nm.

#### Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione:

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

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale riportata sulla targhetta dei dati. E' anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> )
massimo 1380	3 x 0.75
massimo 2300	3 x 1
massimo 3680	3 x 1.5

Il cavo di terra (verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo dei cavi di fase e neutro (rispettivamente blu e marrone).

## 2.3 Utilizzo



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.

- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
  - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
  - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
  - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
  - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
  - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare pentole o contenitori di plastica per la cottura dei cibi.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia

mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

## 2.4 Pulizia e cura



#### **AVVERTENZA!**

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

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico con detergente.

## 2.5 Illuminazione interna



#### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche.

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

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

## 2.6 Assistenza tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 2.7 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

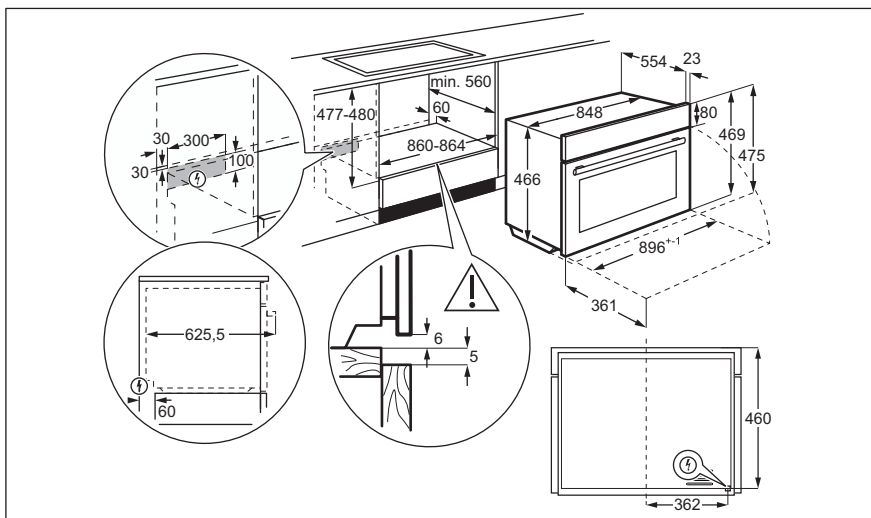
# 3. INSTALLAZIONE

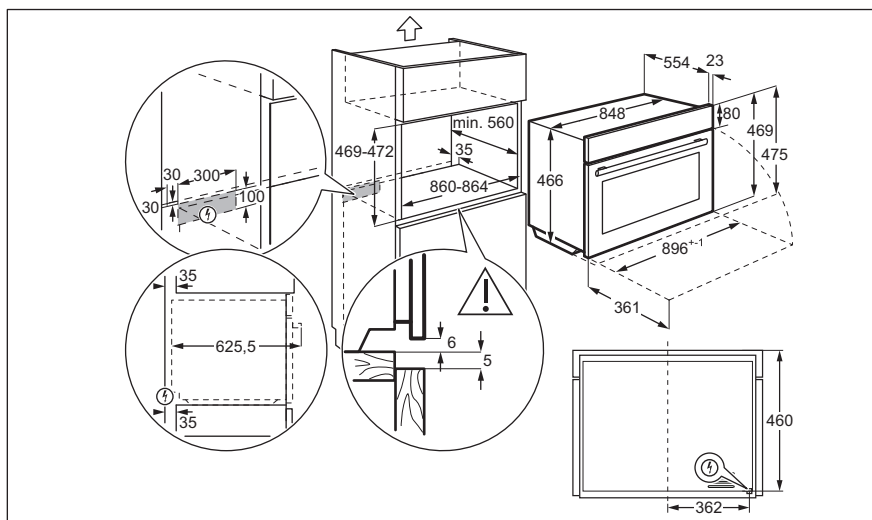


### AVVERTENZA!

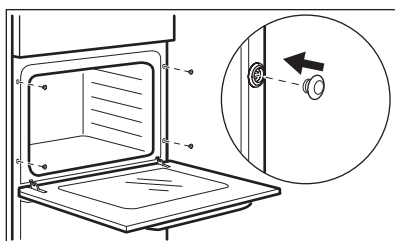
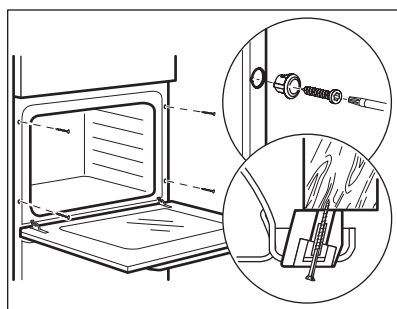
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 3.1 Incasso



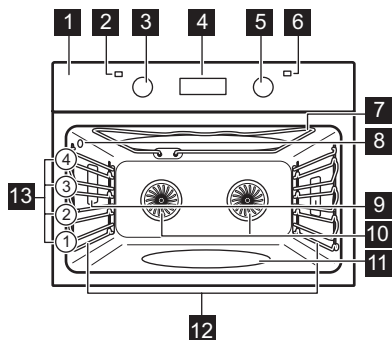


### 3.2 Fissaggio nel mobile



## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica

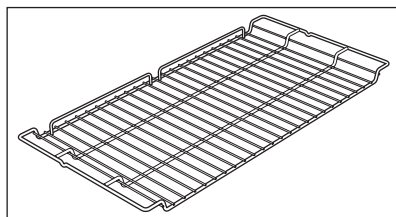


- 1** Pannello di controllo
- 2** Spia/simbolo alimentazione
- 3** Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 4** Display
- 5** Manopola di regolazione della temperatura
- 6** Indicatore della temperatura / simbolo
- 7** Resistenza
- 8** Presa per la termosonda
- 9** Lampadine
- 10** Ventole
- 11** Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 12** Supporto ripiano, smontabile
- 13** Posizioni dei ripiani

### 4.2 Accessori

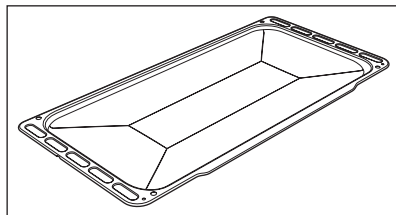
#### Griglia

Per pentole, stampi per dolci, arrosti.



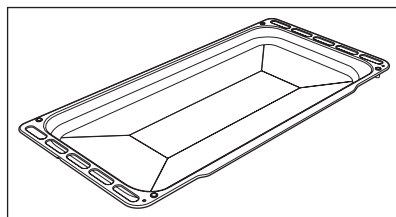
#### Lamiera dolci

Per la cottura di torte e biscotti.

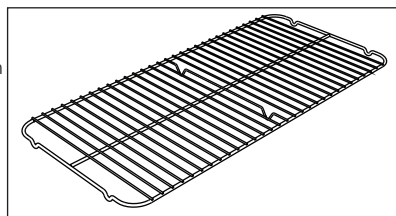


**leccarda**

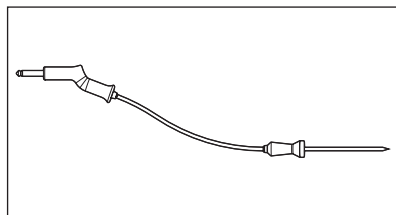
Per cuocere al forno, arrostito o come recipiente per raccogliere i grassi.

**Griglia d'appoggio**

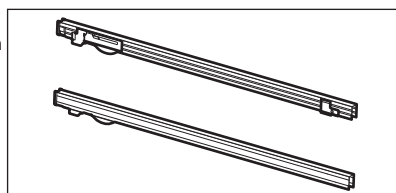
Per la cottura arrostito e alla griglia. Utilizzare con la griglia / teglia da forno o con la teglia da forno.

**Termosonda**

Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

**Guide telescopiche**

Per inserire e togliere le lamiere e le griglie in modo più facile.



## 5. PANNELLO DEI COMANDI

### 5.1 Manopola incassabile

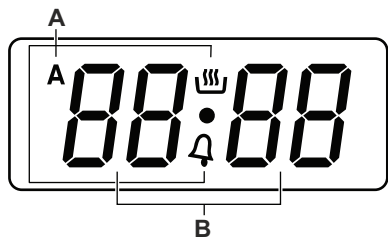
Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

### 5.2 Pulsanti

—	⌚	+
Per impostare l'ora.	Per impostare una funzione orologio.	Per impostare l'ora.



## 5.3 Display



- A. Funzioni dell'orologio  
B. Orario

## 6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO











### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.

### 6.1 Prima di utilizzare l'elettrodomestico

Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di pre-riscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.





 Fase 1	 Fase 2	 Fase 3
Impostare l'ora	Pulire il forno	Preriscaldare il forno vuoto
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.  - tenere premuto. Il punto tra le ore e i minuti lampeggia.</li> <li>2. ,  - premere per impostare l'ora.</li> <li>3. Attendere qualche secondo finché il punto non smette di lampeggiare.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.</li> <li>2. Pulire il forno e gli accessori con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Impostare la temperatura massima per la funzione: . Tempo: 1 h.</li> <li>2. Impostare la temperatura massima per la funzione: . Tempo: 1 h.</li> </ol>
<p>Spegner il forno e attendere che sia freddo. Collocare gli accessori e i supporti ripiano amovibili nel forno.</p>		





## 7. UTILIZZO QUOTIDIANO

## 7.1 Come impostare: Funzione cottura

<b>Fase 1</b>	Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
<b>Fase 2</b>	Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.
<b>Fase 3</b>	Al termine della cottura, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.

## 7.2 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Cottura convenzionale</b>	Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia.
 <b>Griglia rapida</b>	Per grigliare in grandi quantità pezzi sottili di cibo e per tostare il pane.
 <b>Resistenza inferiore / Pulizia con acqua</b>	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti. Far riferimento al capitolo "Manutenzione e pulizia" per ulteriori informazioni su: Aqua Clean .
 <b>Funzione Pizza</b>	Per cuocere la pizza al forno. Per abbrustolire in modo intensivo ed avere un fondo croccante.

Funzione cottura	Applicazione
 <b>Cottura ventilata umida</b>	Questa funzione è stata progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando si utilizza questa funzione, la temperatura nella cavità può differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, fare riferimento al capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 <b>Cottura ventilata</b>	Per arrostiti o arrostiti e cuocere al forno gli alimenti con la stessa temperatura di cottura su più ripiani, senza trasferimento dei vari sapori.
 <b>Turbo Grill</b>	Per tostare grandi pezzi di carne o pollame con le ossa in una posizione del ripiano. Per fare gratin e abbrustolire.
 <b>Cottura ventilata / Scongellamento / catalisi</b>	Per cuocere su due ripiani contemporaneamente e per asciugare gli alimenti. Impostare la temperatura 20 - 40 °C inferiore a per Cottura convenzionale . Impostare la temperatura a 30°C per scongelare il cibo. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito alla pulizia catalitica.

## 7.3 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata usata per attenersi alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign conformemente alla normativa EU 65/2014 e EU 66/2014. Test conformemente alla norma EN 60350-1.

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.







Quando si usa questa funzione la lampada si spegne automaticamente.

Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura ventilata umida. Per indicazioni generali relativamente al risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.



## 8. FUNZIONI DEL TIMER

### 8.1 Come impostare: Durata



Per impostare la durata della cottura.

<b>Fase 1</b>	 - tenere premuto.  - lampeggia sul display.
<b>Fase 2</b>	 - premere nuovamente. <b>A</b> , <b>dur</b> - lampeggia sul display.
<b>Fase 3</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - premere per impostare il tempo di cottura.
<b>Fase 4</b>	Selezionare una funzione e la temperatura. Attendere qualche secondo senza premere alcun tasto. Il display mostra: l'ora del giorno, <b>A</b> ,  .
<b>Fase 5</b>	Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. <b>A</b> - lampeggia. Il forno si spegne in modo automatico. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
<b>Fase 6</b>	Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.  - tenere premuto.
	Il tempo di cottura massimo è di 10 h.

**Durante la cottura è possibile controllare e regolare il tempo di cottura:**





<b>Fase 1</b>	 - tenere premuto.  - lampeggia sul display.
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Durante la cottura è possibile controllare e regolare il tempo di cottura:**

<b>Fase 2</b>	 - premere nuovamente. <b>A</b> , <b>dur</b> - lampeggia sul display.
<b>Fase 3</b>	Premere:  .

### 8.2 Come impostare: Ritardo di tempo



Per impostare la durata della cottura con il tempo di fine cottura specifico.



<b>Fase 1</b>	 - tenere premuto.  - lampeggia sul display.
<b>Fase 2</b>	 - premere nuovamente. <b>A</b> , <b>dur</b> - lampeggia sul display.
<b>Fase 3</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - premere per impostare il tempo di cottura.
<b>Fase 4</b>	Premere:  , <b>End</b> - compare sul display.
<b>Fase 5</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - premere per impostare l'ora di fine cottura. Attendere qualche secondo senza premere alcun tasto. Il display mostra: l'ora del giorno, <b>A</b> .
<b>Fase 6</b>	Selezionare una funzione e la temperatura.

<b>Fase 7</b>	Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. <b>A</b> - lampeggia. Il forno si spegne in modo automatico. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
<b>Fase 8</b>	Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.
<p><b>i</b> Il ritardo di tempo di cottura massimo è di 24 ore.</p>	

### 8.3 Come impostare: Contaminuti


Per l'impostazione di un tempo a finire. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento.

<b>Fase 1</b>	 - mantenere premuto per alcuni secondi. Il display mostra: <b>0.00</b> ,  .
---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Fase 2</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - premere per impostare il timer. Attendere qualche secondo senza premere alcun tasto. Il display mostra: l'ora del giorno,  .
<b>Fase 3</b>	Quando si conclude il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.  - tenere premuto per arrestare il segnale.

**i** Il tempo massimo che si può impostare è 23 ore e 59 minuti.

### 8.4 Come annullare: Timer

<b>Fase 1</b>	 - premere.
<b>Fase 2</b>	<b>+</b> , <b>-</b> - premere contemporaneamente per azzerare l'ora.

## 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



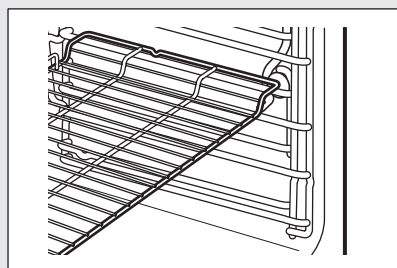
### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Inserimento di accessori

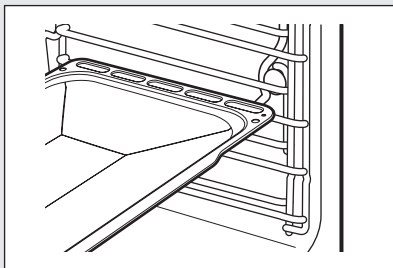
#### Griglia:

Spingere la griglia tra le guide del supporto ripiano.



**Lamiera dolci / leccarda:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.



**i** Le serrature di sicurezza meccaniche che impediscono la rimozione accidentale del ripiano a filo devono essere rivolte verso il basso e verso il retro della cavità del forno.

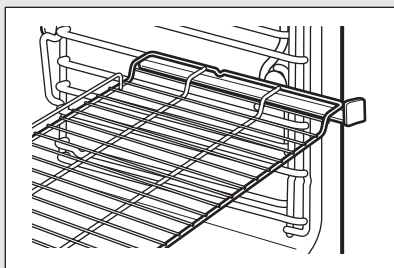
## 9.2 Utilizzo delle guide telescopiche

Non lubrificare le guide telescopiche.

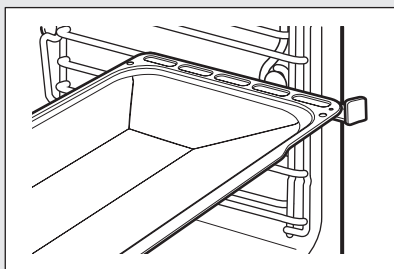
Accertarsi di spingere completamente le guide telescopiche nel forno prima di chiudere lo sportello.

**Griglia:**

Mettere la griglia sulle guide telescopiche.

**leccarda:**

Mettere il vassoio sulle guide telescopiche.

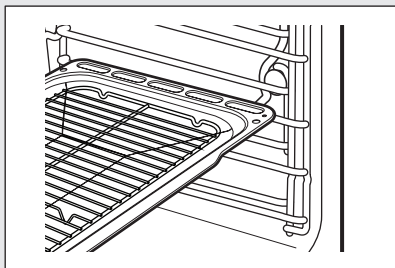


## 9.3 Istruzioni d'uso: Griglia d'appoggio e Leccarda

Utilizzare il triotto per arrostitire, grigliare e tostare.

**Fase 1** Mettere il treppiedi in una leccarda. Accertarsi che i piedi del sottopentola siano rivolti verso il basso.

**Fase 2** Posare la la leccarda sul ripiano consigliato.



## 9.4 Istruzioni d'uso: Termosonda

Il sensore misura la temperatura all'interno della pietanza. È possibile usare la termosonda con tutte le funzioni cottura.

Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità

di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.



### AVVERTENZA!

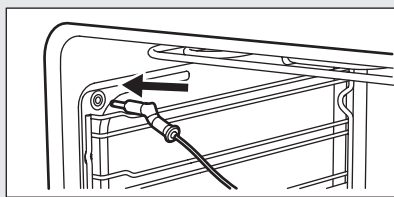
Pericolo di ustione.

**Fase 1** Accendere il forno.


**Fase 2** Impostare la funzione cottura e, se necessario, preriscaldare il forno.


**Fase 3** Inserire la punta della termosonda nel centro dell'alimento, se possibile nella parte più spessa. Verificare che almeno 3/4 della termosonda siano all'interno della pietanza.


**Fase 4** Aprire la copertura protettiva. Collegare la termosonda alla presa.




**Fase 5** Chiudere lo sportello del forno.

**Fase 6**  - tenere premuto. Premere nuovamente. Sul display appare la temperatura interna predefinita. **A** - lampeggia.

**Fase 7**  - premere per impostare la temperatura interna.

**Fase 8**  - premere per confermare. Sul display appare la temperatura centrale.

**Fase 9** Quando l'alimento raggiunge la temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.

<b>Fase 10</b>	Estrarre la spina della termosonda dalla presa e rimuovere il piatto dal forno. Chiudere la copertura protettiva.
<b>Fase 11</b>	Ruotare la manopola fino a portarla alla posizione di spegnimento.  - tenere premuto.

## 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE





### 10.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento

continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.






### 10.2 Come impostare: Tono del segnale

È possibile modificare il tono del segnale. Il segnale ha 3 toni.

<b>Fase 1</b>	 - premere contemporaneamente.
<b>Fase 2</b>	Premere:  .
<b>Fase 3</b>	 - premere per modificare il tono del segnale.
<b>Fase 4</b>	 - premere per confermare.

## 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI


### 11.1 Consigli di cottura

	Le impostazioni di cottura (tempo, temperatura) dipendono dal tipo, dalla consistenza e dalla quantità del cibo. Controllate sempre il cibo durante la cottura.
	È possibile estendere i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più di una posizione di ripiano.
	Torte e dolci su diversi ripiani potrebbero non dorarsi in modo equivalente. Non serve cambiare la temperatura.
	Lasciare raffreddare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla, in modo che il succo non fuoriesca.
	Usare le impostazioni consigliate per la termosonda. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".

Sarà possibile preparare un pasto che comprende pochi piatti durante una singola sessione di cottura. Per garantire che tutti i piatti siano pronti contemporaneamente, iniziare con il cibo con il tempo di cottura più lungo quindi aggiungere i piatti rimanenti al momento opportuno, come specificato nelle tabelle di cottura

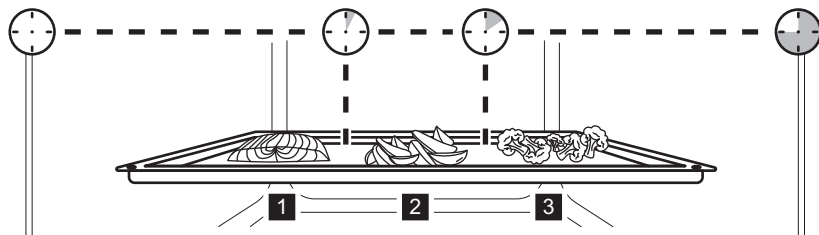
**Esempio:**



Il tempo totale di questa sessione di cottura è: 45 min.

Utilizzare la funzione: .





Impostare la temperatura su: 170 - 190° C.

Per prima cosa, inserire il filetto di pesce. Dopo 5 minuti aggiungere le patate bollite, e le verdure dopo 10 minuti.



	 (min)
Filetto di pesce	45
Patate bollite, in quarti	40
Verdure, a dadini	35

### Quali erbe e spezie si sposano bene con quale carne?

	<b>Manzo</b>	timo, sedano, maggiorana, coriandolo, salvia, rosmarino, origano, aglio
	<b>Pesce</b>	aglio, maggiorana, dragoncello, origano, coriandolo
	<b>Agnello</b>	timo, coriandolo, finocchio, rosmarino, origano, salvia, dragoncello
	<b>Maiale</b>	cumino, rosmarino, aglio, pepe nero, curry in polvere, origano, baharat
	<b>Pollame</b>	semi di cumino, coriandolo, cumino, curry in polvere, aneto, aglio, rosmarino, salvia, finocchio
	<b>Vitello</b>	rosmarino, timo, dragoncello, menta, scorza di limone, aglio, pepe nero

### Consigli di cucina



Per ottenere una crosta dorata e lucida, spennellare la parte superiore della pasta di lievito o della pasta sfoglia con il lavaggio all'uovo con un goccio di latte.



### Consigli di cucina



Ricordarsi di preriscaldare il forno per 200° C mentre si cuoce la pasta sfoglia. La pasta non crollerà.



Per mantenere freschi i biscotti metteteli nella scatola con un pezzo di mela. La mela li manterrà morbidi e gustosi per molto tempo.



Il burro è finito? Si può sostituire con: olio di cocco, margarina di soia, canola, accorciata vegetale o olio d'oliva.
































Versare zucchero sulla parte superiore della torta prima di infornare. Rende una superficie caramellata e croccante.








### Cuciniamo!

I tempi nella tabella sono solo indicativi e non includono i tempi di preriscaldamento.

 (°C)	 (min)	 ...	 Esempi		 kg
 <b>SFORMATI E GRATINATI</b>					
180	25 - 30	 	Pane	2	0,5 - 0,8
	20 - 25		Focaccia		1 - 2
220 - 230	40 - 50		Lasagne	2	2
			Pasta al forno	1 / 2	
max	10 - 12		Pizza	1 - 2	1 - 2
 <b>CARNE E PESCE</b>					
180 - 190	40 - 50	 	Arrosto di vitello, lombata di maiale	2	1,5 - 3
	80 - 90		Petto di tacchino		1,5 - 2,5
190	65 - 75		Pollo arrosto	2	1,5 - 2,5
200	-		Roastbeef, cottura media		1,5 - 3
180 - 190	70 - 80		Coniglio arrosto (pezzi)		1 - 2,5

 (°C)	 (min)	 ...	 Esempi		 kg
max	1° lato	2° lato	 Filetto di manzo	4	0,8 - 1,5
	7	6			
	10	5			
160 - 170	35 - 50	 	Pancetta	3	0,6 - 1,5
					9
180	40 - 50	 	Trota blu	2	0,5 - 1,5
		 	Rana pescatrice, Branzino		0,6 - 1,5
 <b>VERDURE</b>					
190	35 - 48		Patate arrosto, verdure	2	1,5 - 2
max	1° lato	2° lato	 Verdure alla griglia	4	0,5
	10	7			
 <b>DESSERT</b>					
120	50 - 60	 	Ciambella	2	1 - 1,5
	70 - 90		Meringhe		-
150 - 160	50 - 60		Pan di spagna		1
160	25 - 35		Brioches		0,9
	30 - 35	 	Crostata	2	1
	15 - 25		Biscotti		-
160 - 170	25 - 35		Muffins	2	-
160 - 170	50 - 60	 	Torta paradiso	2	1
180	50 - 70		Bignè	2	-

Temperature consigliate per: Termosonda

		 (°C)
 <b>Roast beef/costa di manzo</b>	Al sangue	50 - 53
	Medio	55 - 58
	Ben cotto	65 - 70
 <b>Maiale</b>	Lombo arrosto	70 - 80
	Spalla	80 - 85
	Salsicce	75 - 80
 <b>Vitello</b>	Arrosto di vitello	75 - 80
 <b>Pollame</b>	Pollo, tacchino	80 - 85
 <b>Cosciotto d'agnello con osso</b>	Al sangue	65
	Ben cotto	75 - 80

**Per i migliori risultati di cottura:**

Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.


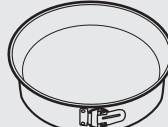


Il sensore degli alimenti non può essere usato per piatti liquidi.

In fase di cottura il sensore degli alimenti deve restare all'interno del piatto e la presa nell'attacco.

**11.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati**

rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.





Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore

			
<b>Teglia da pizza</b>	<b>Piatto di cottura</b>	<b>Ciotoline</b>	<b>Tortiera per flan</b>
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

## 11.3 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.






Utilizzare la posizione del secondo ripiano.






	 (kg)	 (°C)	 (min)
Arrosto di vitello	1,5 - 2,0	190	135 - 140
Braciole di maiale	1,8 - 2,0	190	120 - 130
Pollo intero	1,0 - 1,5	200	100 - 110
Pesce intero	0,8 - 1,0	180	40 - 45
Crostata	0,8 - 1,0	170	35 - 40
Strudel	0,6 - 1,0	180	50 - 55
Muffin	0,05 - 0,06 (ogni pezzo)	160	27 - 30
Torta di mele	1,0	170	70 - 75

## 11.4 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a: EN 60350, IEC 60350.

Preriscaldare il forno vuoto.



 <b>COTTURA SU UN LIVELLO</b>		 (°C)	 (min)	
Pasticcini, Lamiera dolci, 32 pezzi	Cottura convenzionale	160	25 - 30	2
	Cottura ventilata	150-160	20 - 25	
Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	170	70 - 80	2
	Cottura ventilata	160		
Pan di Spagna senza grassi, Stampo per torta Ø26 cm	Cottura convenzionale	170	30 - 40	2
	Cottura ventilata	160 - 170		

 <b>COTTURA SU UN LIVELLO</b>		 (°C)	 (min)	
Frollini al burro, Lamiera dolci	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 25	2
	Cottura convenzionale	170	15 - 20	

Preriscaldare il forno vuoto.

Grigliare con l'impostazione di temperatura massima.

Utilizzare la posizione del quarto ripiano.

 <b>GRILL RAPIDO</b>	 (min)	
	<b>1° lato</b>	<b>2° lato</b>
Burger di manzo, 2.2 kg	15	5
Toast	1 - 3	1 - 3

## 12. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Note sulla pulizia



#### Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato. Non applicarlo sulle superfici catalitiche.



#### Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

L'umidità può formare condensa nel forno o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione il forno 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nel forno per più di 20 minuti. Asciugare la cavità con un panno morbido dopo ogni uso.



### Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni uso e lasciarli asciugare. Utilizzare un panno morbido imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

## 12.2 Come togliere: Supporti ripiano

Rimuovere i supporti del ripiano per pulire il forno.

<b>Fase 1</b>	Spegnere il forno e attendere che sia freddo.	
<b>Fase 2</b>	Tirare con cautela i supporti del ripiano verso l'alto e fuori dal fermo anteriore <b>A</b> .	
<b>Fase 3</b>	Sganciare i supporti dal sostegno posteriore <b>B</b> .	
<b>Fase 4</b>	Dopo la pulizia, installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.	

## 12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua


<b>Fase 1</b>	Spegnere il forno e attendere che sia freddo.
<b>Fase 2</b>	Rimuovere tutti gli accessori.
<b>Fase 3</b>	Versare l'acqua negli incavi della cavità: 400 ml.
<b>Fase 4</b>	Impostare i tempi di cottura. Per i dettagli rimandiamo al capitolo "Funzioni dell'orologio", Come impostare: Durata.
<b>Fase 5</b>	Impostare la funzione:
<b>Fase 6</b>	Impostare la temperatura su 80 °C. Al termine della pulizia, viene emesso un segnale acustico.

## 12.4 Istruzioni d'uso: Copertura ventola catalitica

La copertura ventola è rivestita con smalto catalitico. Assorbe il grasso che si accumula sulle pareti mentre

l'apparecchiatura è in funzione. Per supportare il processo autopulente, scaldare periodicamente il forno vuoto:

Macchie o scolorimento del rivestimento catalitico non hanno alcun effetto sulle proprietà di pulizia.

<b>Fase 1</b>	Spegner il forno e attendere che sia freddo.
<b>Fase 2</b>	Togliere tutti gli accessori e i supporti dei ripiani rimovibili.
<b>Fase 3</b>	Pulire il fondo del forno con acqua calda e detersivo per i piatti, quindi asciugare.
<b>Fase 4</b>	Impostare la funzione: 
<b>Fase 5</b>	Impostare la temperatura: 260 °C. Durata: 1 ora
<b>Fase 6</b>	Quando il forno è freddo, pulire la cavità con un panno umido.

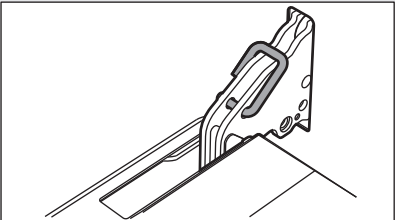
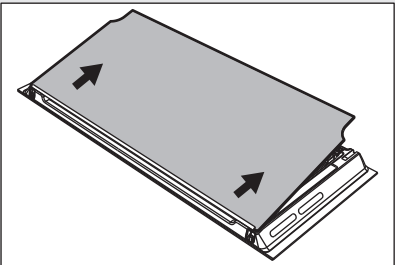
## 12.5 Come rimuovere e installare? Porta

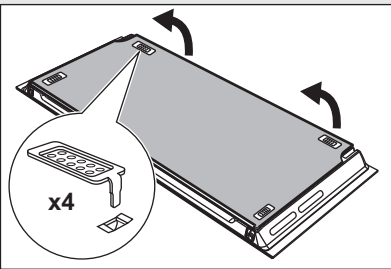
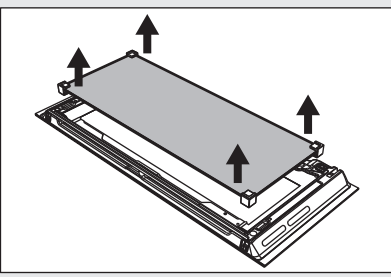
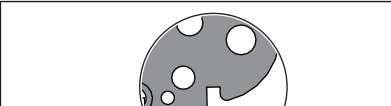
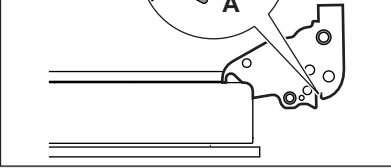
È possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per pulirli.



### ATTENZIONE!

Maneggiare con cura il vetro, in particolare intorno ai bordi del pannello frontale. Il vetro può rompersi.

<b>Fase 1</b>	Aprire completamente la porta.	
<b>Fase 2</b>	Inserire i 2 perni nelle aperture delle cerniere.	
<b>Fase 3</b>	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 30°). Afferrare lateralmente a entrambe le estremità e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto. Mettere la porta con la faccia esterna rivolta verso il basso su un panno morbido su una superficie stabile.	
<b>Fase 4</b>	Rimuovere il pannello di vetro interno tirando delicatamente verso l'alto la parte posteriore.	

<p><b>Fase 5</b> Tirare la parte anteriore verso l'alto. I 4 perni si staccano dal loro alloggiamento.</p>	
<p><b>Fase 6</b> Rimuovere il vetro intermedio sollevandolo verso l'alto.</p>	
<p><b>Fase 7</b> Pulire il pannello di vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.</p>	
<p><b>Fase 8</b> Dopo la pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra nella sequenza opposta. Inserire nuovamente i perni nell'alloggiamento. Verificare che i bicchieri vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti si potrebbe surriscaldare la superficie della porta.</p>	
<p><b>Fase 9</b> Per rimontare lo sportello, rimettere le cerniere nelle fessure del forno, assicurandosi che la sezione scanalata <b>A</b> sia nella fessura.</p>	
<p><b>Fase 10</b> Abbassare la porta e rimuovere i perni dalle cerniere.</p>	

## 12.6 Come sostituire: Lampadina



### AVVERTENZA!

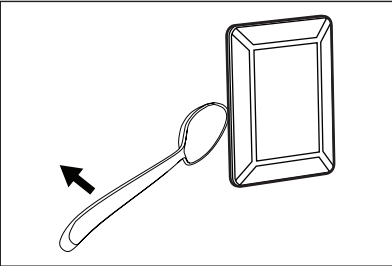
Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.



Prima di sostituire la lampadina:		
Fase 1	Fase 2	Fase 3
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina laterale

<b>Fase 1</b>	Togliere il supporto del ripiano di sinistra per avere accesso alla lampadina.	
<b>Fase 2</b>	Servirsi di un oggetto stretto e spuntato (come ad esempio un cucchiaino da cucina) per rimuovere la calotta di vetro.	
<b>Fase 3</b>	Pulire il rivestimento di vetro.	
<b>Fase 4</b>	Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300 °C.	
<b>Fase 5</b>	Installare la calotta di vetro.	
<b>Fase 6</b>	Installare il supporto ripiano sinistro.	

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

Il forno non si accende non riscalda	
Causa possibile	Rimedio
Il forno è spento.	Accendere il forno.
L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
È scattato il fusibile.	Verificare che l'interruttore differenziale (salvavita) sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

<b>Problemi con i componenti</b>		
<b>Descrizione</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Rimedio</b>
La lampadina non si accende.	La lampadina è guasta.	Sostituire la lampadina.
La termosonda non funziona.	La termosonda non è stata inserita correttamente nella presa.	Inserire in modo corretto la termosonda al cuore nella presa.
La guarnizione della porta è danneggiata.	-	Non utilizzare il forno. Contattare un Centro di Assistenza Autorizzato.

<b>Problemi con la procedura di pulizia</b>		
<b>Descrizione</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Rimedio</b>
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto\*

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	KEK452920M 947727363
Indice di efficienza energetica	81.3
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	1.19 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.74 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	85 l
Tipo di forno	Forno a incasso
Massa	45.8 kg

\* Per l'Unione europea secondo i regolamenti UE 65/2014 e 66/2014.

Per la Repubblica di Bielorussia ai sensi di STB 2478-2017, appendice G; STB 2477-2017, allegati A e B.

Per l'Ucraina secondo 568/32020.

La classe di efficienza energetica non è applicabile alla Russia.

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

## 14.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Verificare che la porta del forno sia chiusa quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta del forno con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

### **Cucinare con ventola**

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

### **Calore residuo**

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### **Tenere in caldo gli alimenti**


Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.


### **Cottura ventilata umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione la luce è spenta.

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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



867361655-A-112020



**AEG**