

**KEE542260M**

PT	Manual de instruções   <b>Forno</b>	2
ES	Manual de instrucciones   <b>Horno</b>	26

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	444 (460) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	455 mm
Altura de la parte trasera del aparato	440 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm

Fondo con la puerta abierta	882 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	3.5x25 mm

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al

enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

### 2.3 Uso

#### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

#### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

### 2.4 Mantenimiento y limpieza

#### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

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

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.6 Asistencia técnica

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

## 2.7 Eliminación

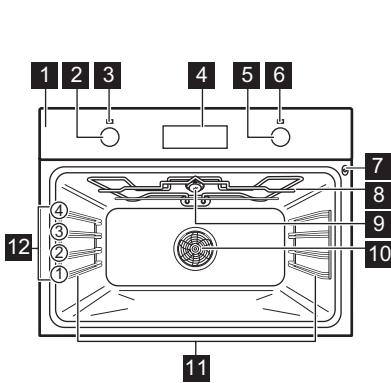
### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Resumen general

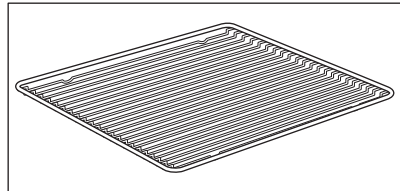


- 1 Panel de mandos
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Piloto/símbolo de alimentación
- 4 Programador electrónico
- 5 Mando de control
- 6 Indicador/símbolo de temperatura
- 7 Toma de la sonda térmica
- 8 Resistencia
- 9 Bombilla
- 10 Ventilador
- 11 Soporte de parrilla extraíble
- 12 Posiciones de las parrillas

### 3.2 Accesorios

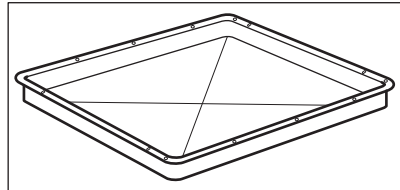
#### Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



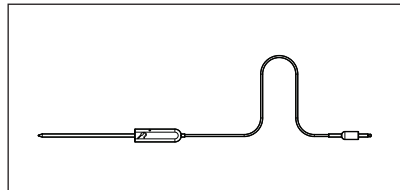
#### Bandeja

Para bizcochos y galletas.



#### Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.

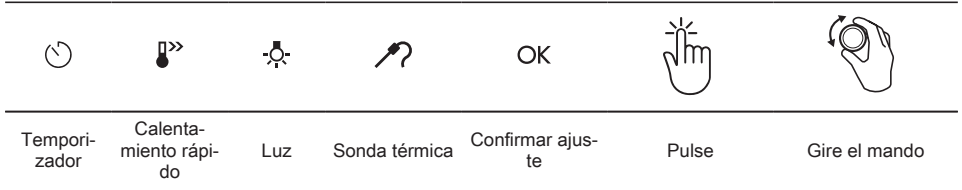


## 4. PANEL DE MANDOS

### 4.1 Mandos escamoteables

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

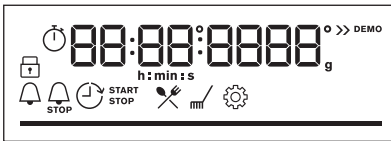
### 4.2 Vista general del panel de control



Seleccione una función de cocción para encender el aparato.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

### 4.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

### Indicadores de pantalla

#### Indicadores básicos



Bloqueo



Cocción asistida



Ajustes



Calentamiento rápido

#### Indicadores de temporizador



Avisador



Hora de fin



Tiempo de retardo



Tiempo de funcionamiento

**Barra de progreso** - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

Sonda térmica indicador.





## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:



00:00

Ajuste la hora. Pulse OK.

## 6. USO DIARIO


### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.




### 6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

**Paso 1** Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.

**Paso 2** Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

 - mantenga pulsado para activar la función. Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.

### 6.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 Aire caliente	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.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.










Aire caliente



Cocción convencional



Congelados

Función de cocción	Aplicación
 <b>Función Pizza</b>	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 <b>Calor inferior</b>	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 <b>Descongelar</b>	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 <b>Horneado húmedo + ventilador</b>	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
 <b>Grill</b>	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 <b>Grill turbo</b>	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 <b>Menú</b>	Para acceder al menú: Cocción asistida, Ajustes.

### 6.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según:

IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa

la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

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

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

### 6.4 Cómo ajustar: Cocción asistida







Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

**Para algunos de los platos, también puede cocinar con:**

- Sonda térmica

**El grado de cocinado de un plato:**

- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
			
			<b>OK</b>
Acceda al menú.	Seleccionar Cocción asistida. Pulse <b>OK</b> .	Seleccione el plato. Pulse <b>OK</b> .	Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

## 6.5 Cocción asistida

### Leyenda



Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato.










El aparato se apaga cuando se alcanza la temperatura ajustada en la Sonda térmica.














### Leyenda































Nivel del estante.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
<b>1</b> Rosbif, poco hecho	1 - 1,5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	  <b>1 bandeja de hornear</b>
<b>2</b> Rosbif, al punto		Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>3</b> Rosbif, muy hecho		
<b>4</b> Bistec, en su punto	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b>
<b>5</b> Asado de ternera/estofado (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1,5 - 2 kg	  <b>1 fuente de asado encendida parrilla</b>
<b>6</b> Rosbif, poco hecho (cocción lenta)	1 - 1,5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	  <b>1 bandeja de hornear</b>
<b>7</b> Rosbif, al punto (cocción lenta)		Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
<b>8</b> Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
<b>9</b> Filete poco hecho (cocción lenta)		
<b>10</b> Filete, en su punto (cocción lenta)		0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm
<b>11</b> Filete hecho (cocción lenta)		Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.





	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	 1 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 1 <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	Lomo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 1 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.
16	Costillas	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2 <b>bandeja honda</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 1; fuente de asado en la <b>bandeja</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	 2; cazuela sobre <b>bandeja</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	 2; <b>bandeja de hornear</b> Use sus especias favoritas.
20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	  1 cazuela sobre <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	Muslos de pollo, frescos	250 - 400 g	 2 <b>bandeja de hornear</b> Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	Pato entero	1.5 - 2.5 kg	 1 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	Ganso, pechuga	1kg	 1 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	Pastel de carne	1 kg	 1 <b>parrilla</b> Use sus especias favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	  1 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
26	Filete de pescado	-	  2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.
27	Tarta de queso	-	 1;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla
28	Tarta de manzana	-	 2; bandeja
29	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la parrilla
30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en parrilla
31	Brownies	2 kg de masa	 2 bandeja honda
32	Magdalenas de chocolate	-	 2 bandeja para magdalenas encendida parrilla
33	Pastel de hogaza	-	 1; molde de pan en la parrilla
34	Patatas al horno	1 kg	 1; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	Porciones	1 kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	Croquetas congeladas	0.5 kg	 2; bandeja
38	Pomos congelados	0.75 kg	 2; bandeja
39	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 2; cazuela sobre parrilla
40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	Pizza fresca y fina	-	  1; bandeja forrada con papel de hornear
42	Pizza fresca, gruesa	-	  1; bandeja forrada con papel de hornear
43	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	  1; bandeja forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.



	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
45	Todo el grano / cen- teno / pan oscuro de grano en molde de pan	1 kg	 1; bandeja forrada con papel de hornear/parrilla





## 7. FUNCIONES DEL RELOJ

### 7.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
 <b>Avisador</b>	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
 <b>Tiempo de cocción</b>	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
 <b>Tiempo de retardo</b>	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 <b>Tiempo de funcionamiento</b>	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

### 7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
		
Pulse: 	Ajustar la Avisador	Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1



Elija una función de cocción y la temperatura.

Paso 2



Pulse repetidamente:



La pantalla muestra:  
0:00  
  
STOP

Paso 3



Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4



Pulse: OK.

 El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

### Cómo ajustar: Tiempo de retardo


Paso 1



Seleccione la función de cocción.

Paso 2



Pulse repetidamente: 

Paso 3



La pantalla muestra: la hora



Ajuste la hora de inicio.

Paso 4



Pulse: OK.

Paso 5



La pantalla muestra: --:--




Ajuste la hora de fin.

Paso 6



Pulse: OK.

 El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

## 8. USO DE LOS ACCESORIOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

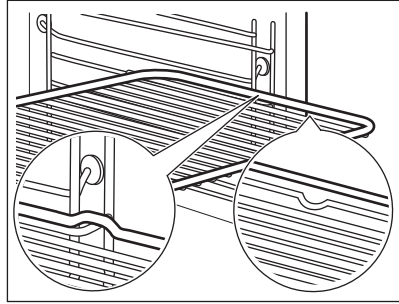
### 8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

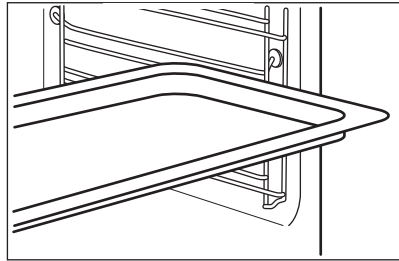
**Parrilla:**

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



**Bandeja:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



**8.2 Sonda térmica**

Sonda térmica: mide la temperatura dentro de los alimentos.

**Debe ajustar dos temperaturas:**



La temperatura del horno.



La temperatura interna.

**Para obtener un resultado de cocción óptimo:**

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

**8.3 Instrucciones de uso: Sonda térmica**

**Paso 1** Encienda el horno.

**Paso 2** Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.

**Paso 3** Introduzca: Sonda térmica.

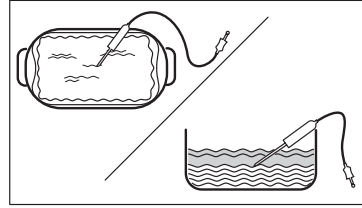
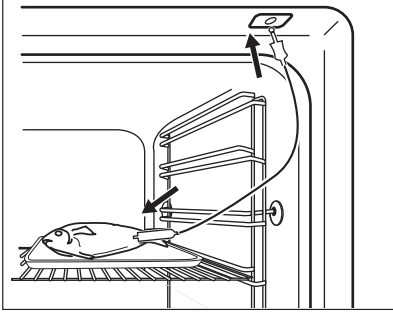
**Carne, aves y pescado**

**Estofado**



Inserte la punta de Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 de Sonda térmica queda dentro del plato.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.



**Paso 4** Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

**Paso 5** - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

**Paso 6** **OK** - pulse para confirmar. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

**Paso 7** Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.

**ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

## 9. FUNCIONES ADICIONALES

### 9.1 Bloqueo

**Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.**

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.





**OK** - mantenga pulsado para activar la función. Suena una señal.

**OK** - mantenga pulsado para apagarla.

3 x - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

## 9.2 Desconexión automática

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

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



(°C)

250 - máximo



(h)

3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.

## 9.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

# 10. CONSEJOS

## 10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

## 10.2 Horneado húmedo + ventilador



Use el primer nivel.



(°C)



(min)

Pasta gratinada	200 - 220	45 - 60
Patatas gratinadas	180 - 200	70 - 85
Moussaka	180 - 200	75 - 90
Lasaña	180 - 200	70 - 90
Canelones	180 - 200	65 - 80



Use el primer nivel.



(°C)



(min)

Pudding de pan	190 - 200	55 - 70
Arroz	180 - 200	55 - 70
Tarta de manzana, hecha con mezcla de bizcocho (molde redondo)	160 - 170	70 - 80
Pan blanco	200 - 210	55 - 70

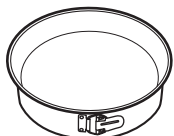
### 10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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



**Bandeja para pizza**

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro



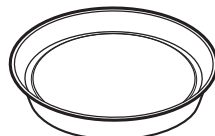
**Bandeja para hornear**

Oscuro, mate  
26 cm de diámetro



**Ramequines**

Cerámica  
8 cm de diámetro,  
5 cm de altura



**Molde para base**

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro

### 10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

Use la función: Grill.

Use el tercer nivel.

Pre caliente el horno vacío.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.



min

**1ª cara**

**2ª cara**

Hamburguesas

9 - 13

8 - 10

Tostadas

2.5 - 3.5

2.5 - 3.5

## 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 11.1 Notas sobre la limpieza



### Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



### Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



### Accesorios

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

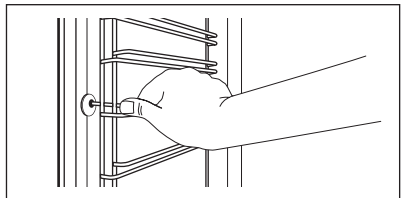
Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

## 11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

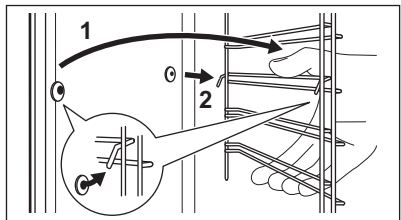
**Paso 1** Apague el horno y espere a que esté frío.

**Paso 2** Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



## 11.3 Cómo cambiar: Bombilla

### ADVERTENCIA!

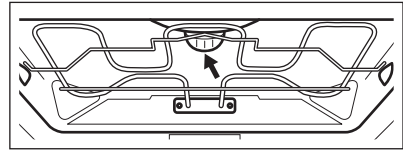
Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

#### 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 superior

**Paso 1** Gire la tapa de cristal para extraerla.



**Paso 2** Limpie la tapa de cristal.

**Paso 3** Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

**Paso 4** Instale la tapa de cristal.

## 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.



#### El aparato no se enciende o no se calienta

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.



## Componentes

Problema	Compruebe que...
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La Sonda térmica no funciona.	El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe.



## Código de error

La pantalla muestra...	Compruebe que...
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

## 12.2 Datos de servicio

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

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

### Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	AEG
Identificación del modelo	KEE542260M 944005015
Índice de eficiencia energética	80.8
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.89 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.59 kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	43 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	31.1 kg

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

## 13.2 Ahorro energético



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

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato 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.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede

emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos

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

### Cocción con la bombilla apagada

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

### Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.


Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 14.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
--------	--------	--------	--------	--------



 - seleccione para acceder al Menú.

Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse **OK**.

Seleccione el ajuste.

**OK**: pulse para confirmar el ajuste.

Ajuste el valor y pulse **OK**.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

### Menú estructura


Cocción asistida 


Ajustes 

### Ajustes

01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Sonda térmica Acción	1 - Alarma y parada 2 - Alarma	06	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
07	Luz	Encendido/ Apagado	08	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
09	Modo demostración	Código de activación. 2468	10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

## 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.



**aeg.com**

867380257-A-072023



**CE**