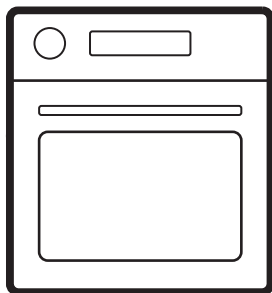


# AEG



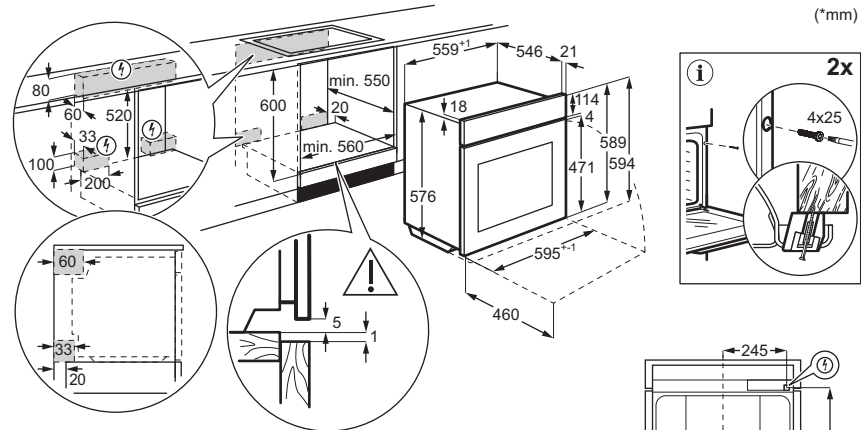
[aeg.com/register](http://aeg.com/register)



BE4200B

MONTAGE

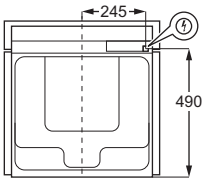
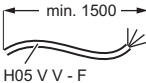
(\*mm)



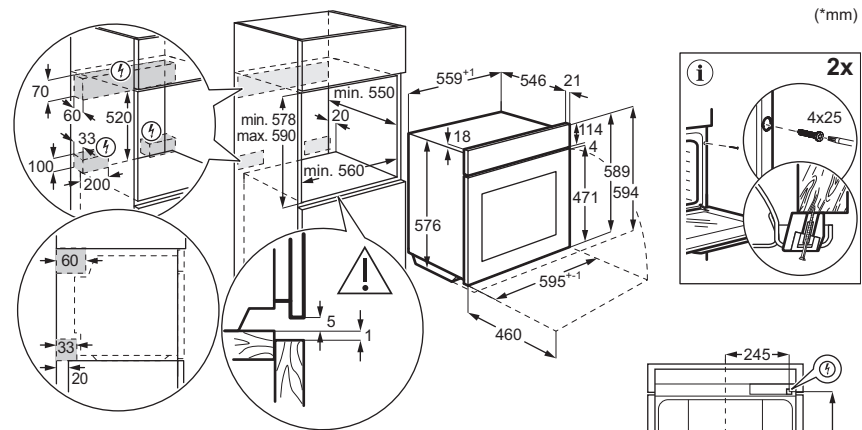
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven with Hob - Built Under installation



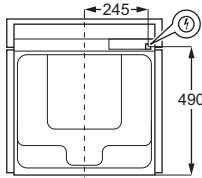
(\*mm)



YouTube

[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



## DEUTSCH

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....      | 3 |
| 2. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 5 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 7 |
| 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 7 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 8 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 6. HINWEISE UND TIPPS.....            | 11 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....          | 12 |
| 8. FEHLERBEHEBUNG.....                | 13 |
| 9. ENERGIEEFFIZIENZ.....              | 14 |
| 10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 14 |

Änderungen vorbehalten.

## 1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von

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

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während

der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen

qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempertursensor).
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen

Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Installation

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagrecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.

- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

## 2.3 Verwendung

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.

- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen

vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofaser Tuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.
- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung nicht mit Reinigungsmitteln.

## 2.5 Entsorgung

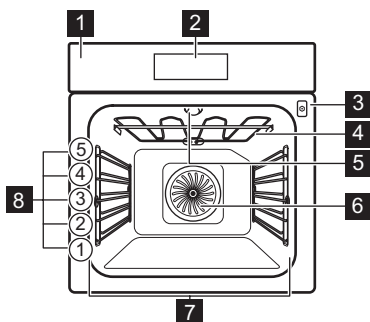
### ⚠️ **WARNING!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Display
- 3** Buchse für den Temperatursensor
- 4** Heizelement
- 5** Lampe
- 6** Ventilator

**7** Einschubschienen, herausnehmbar

**8** Einschubebenen

### 3.2 Touch-Felder

|     |                                                |
|-----|------------------------------------------------|
| ⌚   | Ein- und Ausschalten des Geräts.               |
| ^ v | Zur Navigation im Menü.                        |
| + - | Zum Anpassen der Einstellungen.                |
| 🍷   | Drücken, um die Funktion einzustellen: AirFry. |
| 🍴   | Zum Einstellen der Koch-Assistent-Funktion.    |
| ⌚   | Zum Einstellen der Timer-Funktionen.           |
| ⚙️  | Zum Aufrufen der Einstellungen.                |
| OK  | Zur Bestätigung der Auswahl drücken.           |

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### 4.1 Einstellen der Uhrzeit

1. Drücken Sie das + oder das -, um die Stunden und Minuten einzustellen.
2. Drücken Sie das OK zur Bestätigung.

### 4.2 Erstaufheizen und Reinigung

Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.

1. Entfernen Sie alle Zubehöerteile und die Einhängegitter.
2. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
3. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

- Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die

Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

### 5.1 Kochfunktionen

|                                                                                   |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Heißluft:</b> Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren                             |
|  | <b>Ober-/Unterhitze:</b> Traditionelles Backen                                      |
|   | <b>AirFry:</b> Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier. |
|   | <b>Tiefkühlgerichte:</b> Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen           |
|  | <b>Pizzastufe:</b> Backen von Pizza                                                 |
|  | <b>Unterhitze:</b> Kuchen backen                                                    |
|   | <b>Auftauen:</b> Auftauen                                                           |
|   | <b>Feuchte Umluft:</b> Backen                                                       |
|  | <b>Grill:</b> Toasten, Grillen                                                      |
|  | <b>Heißluftgrillen:</b> Braten von Fleisch, Bräunen                                 |
|   | <b>Aufwärmen:</b> Aufheizen, Kochen                                                 |

Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80°C automatisch ausgeschaltet.

### 5.2 Einstellung: Kochfunktionen

- ① drücken, um das Gerät einzuschalten.
- ^ oder v drücken, um durch die Funktionen zu navigieren.
- + oder - drücken, um die Temperatur einzustellen.
- Stellen Sie bei Bedarf die Timer-Funktionen ein.
- OK drücken.
- Zum Ausschalten der Kochfunktion drücken Sie das ①.

Um die Funktion zu ändern, drücken Sie ①, um das Gerät auszuschalten, dann drücken Sie es erneut, um es wieder einzuschalten.

— Fortschrittsbalken – zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

» Schnellaufheizung - OK während der Aufheizphase 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Für einige Kochfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

### 5.3 Timer

- ⌚ drücken.
- ^ oder v drücken, um eine Timer-Funktion auszuwählen.
- + oder - drücken, um die Zeit einzustellen. OK drücken.

Halten Sie zum Abbrechen einer Timer Funktion das ⌚ 3 Sekunden lang gedrückt.

#### Timerfunktionen

|                                                                                   |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.                                |
|  | Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet. |
|  | Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.                                                     |
| <b>Uptimer</b>                                                                    | Zeigt an, wie lange das Gerät ab dem Zeitpunkt, an dem Sie eine Funktion starten, in Betrieb ist.      |

### 5.4 Koch-Assistent

Koch-Assistent Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte konzipiert sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.

- ① drücken, um das Gerät einzuschalten.
-  drücken.
- ^ oder v drücken, um den Koch-Assistenten auszuwählen.
- + oder - drücken, um Einstellungen bei Bedarf anzupassen.

5. Drücken Sie das **OK** zur Bestätigung.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit. Für den Koch-Assistenten mit dem Speisethermometer ist die Vorgehensweise dieselbe.

#### Untermenü: Koch-Assistent

| Legende  |                                                                                                                                                              |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Um die Funktion nutzen zu können, muss der Temperatursensor angeschlossen sein.                                                                              |
|          | Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.                                                                                                 |
|          | Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.                                                                                                                     |
| Gerichte |                                                                                                                                                              |
|          | <b>Pizza</b> <b>2 Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt                                                                                                     |
|          | <b>Hähnchen</b> 1 - 1,5 kg; frisch <b>2 Backblech</b> , Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.          |
|          | <b>Rindfleisch</b> 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dicke Stücke <b>2 Backblech</b> Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
|          | <b>Filets</b> <b>3 Auflauf-Gericht auf Kombi-rost</b>                                                                                                        |
|          | <b>Lasagne</b> 1 - 1,5 kg <b>2 Auflauf-Gericht auf Kombi-rost</b>                                                                                            |
|          | <b>Quiche</b> <b>2 Backform auf Kombi-rost</b>                                                                                                               |
|          | <b>Kartoffeln</b> 1 kg <b>2 Backblech</b> Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.                                                      |
|          | <b>Gemüse-gratin</b> 1 - 1,5 kg <b>3 Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Scheiben schneiden.                                                    |
|          | <b>Muffins</b> <b>3 Muffinblech auf Kombi-rost</b>                                                                                                           |
|          | <b>Ciabatta</b> 0,8 kg <b>2 Backblech</b> mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.                                                             |

## 5.5 Einstellungen

1. drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. drücken, um auf Einstellungen zuzugreifen.
3. oder drücken, um Einstellungen anzupassen. **OK** drücken.
4. oder drücken, um den Wert anzupassen.
5. **OK** drücken, um den Einstellmodus zu bestätigen oder zu beenden.
6. drücken, um die Einstellungen zu beenden.

#### Untermenü: Einstellungen

| Einstellung                                          | Wert                             |
|------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>01</b> Reinigung                                  | Katalytische Reinigung           |
| <b>02</b> Uhrzeit                                    | Ändern                           |
| <b>03</b> Beleuchtung                                | Ein / Aus                        |
| <b>04</b> Schnellaufheizung                          | Ein / Aus                        |
| <b>05</b> Uptimer                                    | Ein / Aus                        |
| <b>06</b> Helligkeit                                 | 1 - 5                            |
| <b>07</b> Tastentöne                                 | Beep, Clic, None                 |
| <b>08</b> Lautstärke                                 | 1 - 4                            |
| <b>09</b> -                                          | -                                |
| <b>10</b> Temperatursensor <sup>1)</sup>             | 1  - Alarm, 2  - Alarm und Stopp |
| <b>11</b> Erinnerungsfunktion Reinigen <sup>1)</sup> | Ein / Aus                        |
| <b>12</b> -                                          | -                                |
| <b>13</b> Demo-Modus                                 | Aktivierungscode: 2468           |
| <b>14</b> Softwareversion                            | Prüfen                           |
| <b>15</b> Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen  | Ja / Nein                        |

<sup>1)</sup> nur ausgewählte Modelle

Die Standardeinstellungen beginnen bei **02**. Zum Navigieren und verwenden.

## 5.6 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Geräteeinstellung.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und stellt sicher, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

☹️ ⚙️ – gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

🔒 – blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

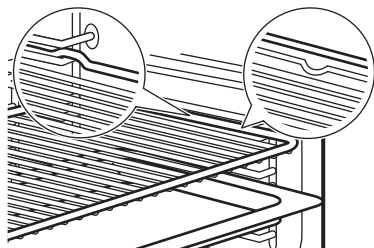
## 5.7 Zubehör



Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie

separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninneren berührt. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninneren hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

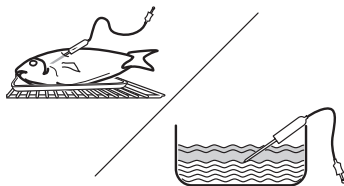
## 5.8 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C – die Backofen-Temperatur. (max. 250 °C mit Kerntemperatursensor). Sie sollte mindestens 25°C höher als die Temperatur des Kerntemperatursensors sein.
- ℞ – die Temperatur des Kerntemperatursensors.

1. Stellen Sie eine Garfunktion und die Backofentemperatur ein.
2. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder des Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Platzieren Sie bei Aufläufen die Spitze des Kerntemperatursensors genau in der Mitte, stabilisiert in einer festen Zutat. Stellen Sie sicher, dass die Spitze den Boden der Backform nicht berührt.



3. Stecken Sie den Kerntemperatursensor in die Buchse, die sich im Gerät befindet, ein. Siehe Gerätebeschreibung. ℞ wird auf dem Display angezeigt.
4. Drücken Sie das + oder das –, um die Temperatur des Kerntemperatursensors einzustellen. OK drücken.
5. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal abzustellen. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Sie können die gewünschte Endaktion des Kerntemperatursensors im Untermenü auswählen: Einstellungen.

6. Schalten Sie das Gerät aus.
7. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

## 6. HINWEISE UND TIPPS

### 6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

#### In den Tabellen verwendete Symbole:

|                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Lebensmittelart       |
|  | Garfunktion           |
|  | Temperatur            |
|  | Einschubebene         |
|  | Garzeit (Min)         |
|  | Weitere Informationen |

### 6.2 Feuchte Umluft

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

|  | °C      |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Nudelgratin                                                                       | 200–220 | 45–55                                                                             | 3                                                                                 |
| Kartoffelgratin                                                                   | 180–200 | 70–85                                                                             | 3                                                                                 |
| Moussaka                                                                          | 170–190 | 70 - 95                                                                           | 3                                                                                 |
| Lasagne                                                                           | 180–200 | 75 –90                                                                            | 3                                                                                 |
| Cannelloni                                                                        | 180–200 | 70–85                                                                             | 3                                                                                 |
| Brotpudding                                                                       | 190–200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |
| Milchreis                                                                         | 170–190 | 45–60                                                                             | 3                                                                                 |
| Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)                                       | 160–170 | 70–80                                                                             | 3                                                                                 |
| Weißbrot                                                                          | 190–200 | 55 - 70                                                                           | 3                                                                                 |

### 6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350-1, IEC 60350-1.

|    | °C  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen, 20 pro Backblech                                                          |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 150 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|    | 170 | 20 - 30                                                                           | 3                                                                                 | 1) 2)                                                                              |
|    | 150 | 25 - 35                                                                           | 2 und 4                                                                           | 1)2)                                                                               |
| Biskuit, fettfrei                                                                   |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 160 | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3)2)                                                                               |
|    | 160 | 45 - 60                                                                           | 2                                                                                 | 3)2)                                                                               |
|    | 160 | 45 - 55                                                                           | 2 und 4                                                                           | 4)                                                                                 |
| Apfelkuchen                                                                         |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 160 | 55 - 65                                                                           | 2                                                                                 | 3)5)                                                                               |
|    | 180 | 55 - 65                                                                           | 1                                                                                 | 3)5)                                                                               |
|    | 160 | 55 - 65                                                                           | 2 und 4                                                                           | 3)                                                                                 |
| Mürbeteig-Plätzchen                                                                 |     |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|    | 140 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|   | 140 | 25 - 35                                                                           | 2                                                                                 | 1)                                                                                 |
|  | 140 | 25 - 45                                                                           | 2 und 4                                                                           | 1)                                                                                 |

|                                                                                   |      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | °C   |  |  |  |
| Toast                                                                             |      |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  | Max. | 1 - 2                                                                             | 5                                                                                 | 3)6)                                                                              |

- 1) Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 2) Das leere Gerät aufheizen.
- 3) Kombirost verwenden.
- 4) Kombirost und Backblech unten verwenden. Platzieren Sie das Backblech mit der Neigung zur Tür hin.
- 5) 2 Backformen diagonal platziert (Ø 20 cm). Die rechte muss etwas weiter vorne positioniert werden als die linke.
- 6) Gemäß: IEC 60350-1:2016 und IEC 60350-1:2023.

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE

### 7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger. Tragen Sie den Backofenreiniger nicht auf die katalytischen Oberflächen auf.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

### 7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
4. Setzen Sie die Eihängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

### 7.3 Katalytische Reinigung

Ausgewählte Bereiche des Garraums sind mit katalytischer Emaille beschichtet, die während des katalytischen Reinigungsvorgangs Fett aufnimmt. Flecken oder eine Verfärbung der katalytischen Oberfläche beeinträchtigen die Reinigung nicht. Die katalytische Emaille ist selbstreinigend. Nicht mit einem Tuch reinigen.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Eihängegitter.
3. Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4.  drücken, um das Gerät einzuschalten.
5.  drücken.
6.  oder  drücken, um 01 auszuwählen. OK drücken.

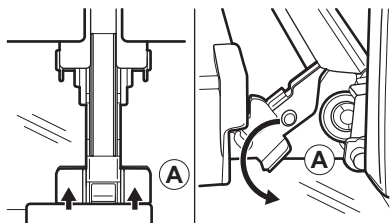
**Dauer:** 1 Std

7. Wenn das Gerät kalt ist, reinigen Sie den Backofenboden mit einem feuchten weichen Lappen.

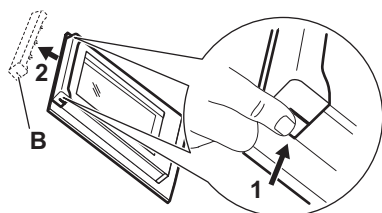
### 7.4 Aus- und Einbauen der Tür

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.

- Drücken Sie auf die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren.



- Schließen Sie die Tür teilweise, bis sie stoppt, und heben Sie sie dann von den Scharnieren ab. Vorsicht, die Tür ist schwer.
- Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
- Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



- Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

- Heben Sie jede Glasplatte an ihrer Oberkante an und nehmen Sie sie aus der Führung. Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.
- Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

## 7.5 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

### Obere Lampe

- Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
- Reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

**Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen.** – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

**Das Gerät erwärmt sich nicht.**

- Verriegelung ist eingeschaltet.

- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

**Die Lampe funktioniert nicht.** – Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Lampe aus.

**Die Lampe ist ausgeschaltet.** – Feuchte Umluft - ist aktiviert.

**Der Temperatursensor funktioniert nicht.** – Der Stecker des Temperatursensors ist nicht vollständig in die Steckdose eingeführt.

**Die Anzeige zeigt "00:00".** – Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

## 9. ENERGIEEFFIZIENZ

### 9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

|                                                                     |                      |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Name des Lieferanten                                                | AEG                  |
| Modellbezeichnung                                                   | BE4200B 944035277    |
| Energieeffizienzindex                                               | 81,2                 |
| Energieeffizienzklasse                                              | A+                   |
| Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus | 1,09 kWh/Programm    |
| Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus          | 0,69 kWh/Programm    |
| Anzahl der Garräume                                                 | 1                    |
| Wärmequelle                                                         | Strom                |
| Volumen                                                             | 71 l                 |
| Art des Backofens                                                   | Eingebauter Backofen |
| Masse                                                               | 31,5 kg              |

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

### 9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

|                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand                                                              | 0,8 W  |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

### 9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötigt wird. Siehe Einstellungen.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht, wenn die Lampe eingeschaltet ist oder die Funktion aktiviert ist:  .
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-245 °C
  - 3 Std: 250-maximal °C

## 10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

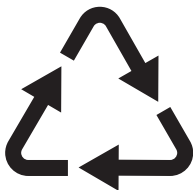
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreter in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt

auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme

darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

