

# Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BES33101ZM 949496316
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	95.3
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.93
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.81
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	72

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			BES33101ZM 949496316	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	26.7	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	72	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0.93	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0.81	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI <sub>cavity</sub>	95.3	

**EN 60350-1 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften."**

**Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:**

- Achten Sie darauf, dass die Backofentür während des Ofenbetriebs richtig geschlossen ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um Energie zu sparen.
- Heizen Sie, wenn möglich, den Backofen nicht vor.
- Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.
- Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“ der Bedienungsanleitung"

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			HK634060XB 949492154	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			0	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Strahlenheizkörper	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Vorne links	Ø	21,0	cm
	Hinten links	Ø	14.5	cm
	Vorne rechts	Ø	14.5	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	Hinten rechts	L x W	26.5 x 17,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	ECelectric cooking	194.9	Wh/kg
	Left Rear	ECelectric cooking	188	Wh/kg
	Vorne rechts	ECelectric cooking	188	Wh/kg
	Hinten rechts	ECelectric cooking	191.6	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		ECelectric hob	190.6	Wh/kg

### EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften"

#### Hinweise für die korrekte Nutzung zur Minderung der Umweltbelastung:

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen."



### Gleichmäßig gegarte Speisen überall im Backofen

Die goldbraune Kruste auf einem Kartoffelgratin. Die Kruste eines Rinderfilets. Ein richtig saftiger Schokoladenkuchen. Um jedes Mal gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen muss die Hitze präzise gesteuert werden. Anders als bei Standardbacköfen stellt die Gebläsetechnologie der SurroundCook Backöfen sicher, dass jeder Teil Ihres

## Produktvorteile & Ausstattung

### Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.



- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknebel
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen

### Natürliche Sauberkeit mit Dampf

Die Reinigung nach dem Garen muss keine lästige Pflicht sein. Durch die Feuchtigkeit im Ofen entsteht Dampf, der hartnäckige Fettflecken und Speiserückstände löst. So wird er auf natürliche Weise glänzend sauber.

### Komplette Übersicht über den Garvorgang

Die Elektronikuhr bietet Ihnen auf einen Blick eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem übersichtlichen Display können Sie einen Alarm einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.



### Schneller und energieeffizienter Garprozess

Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

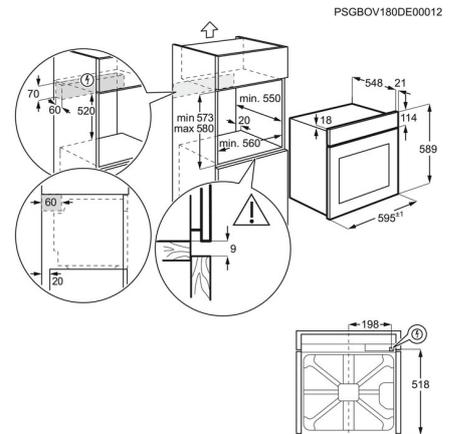
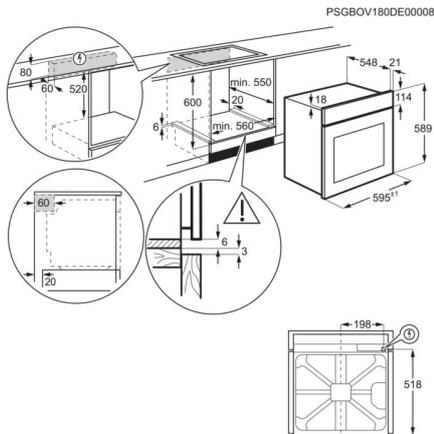
### Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das extra große Backblech ist 20 % größer als normale Backbleche, damit Sie größere und noch leckerere Speisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Speise perfekt auf den Punkt gegart wurde.

## Technische Daten

PNC	949 496 316
EAN-Nummer	7332543767182
Leistung Grill (Watt)	1700
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.81
Nettovolumen Backraum (L)	72
Temperaturbereich	50°C - 275°C
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	589
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	569
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.6
Anschlusswert (Watt)	2790
Volt	220-240

Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	27.7
Nettogewicht (kg)	26.7
Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





#### Präzise Kontrolle durch TouchControl

Die übersichtlich angeordneten elektronischen TouchControl-Bedienelemente reagieren schnell und präzise auf Ihre Eingaben. Damit können Sie die Kochstufen sehr genau ansteuern.

### Produktvorteile & Ausstattung

#### Große Flexibilität beim Kochen dank Bräter- und Zweikreiszone

Dieses Kochfeld hat eine erweiterbare Zone und eine ovale Mehrzweckzone, so dass Sie Töpfe und Pfannen in den verschiedensten Größen und Formen verwenden können.

#### Ankochautomatik für schnelleres Kochen

Die Automax-Funktion schaltet das Kochfeld automatisch auf volle Leistung und erhitzt es dadurch in kürzester Zeit auf die gewünschte Kochstufe, bevor sie es dann auf die von Ihnen eingestellte Kochstufe zurückschaltet.

#### Einstellbarer Timer und Kurzzeitwecker (bis zu 99 Minuten)

Der bis zu 99 Minuten einstellbare Timer bietet Ihnen die volle Kontrolle über den Garvorgang. Er kann auch als Kurzzeitwecker verwendet werden, wenn die Brenner nicht benutzt werden.

#### Stop+Go Funktion für Unterbrechungen des Garvorgangs

Wenn Sie unterbrochen werden, können Sie mit der Pause-Taste den Garvorgang anhalten. Sie stellt sicher, dass nichts anbrennt, wenn Sie die Küche verlassen müssen und speichert die verschiedenen Kochstufen für alle Ihre Töpfe. Wenn Sie bereit sind, können Sie mit einer Berührung dort fortfahren, wo Sie unterbrochen wurden.

#### Kindersicherung - damit das Kochfeld sicher ausgeschaltet bleibt

Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, können Sie absolut sicher sein, dass Kinder das Kochfeld weder willentlich noch versehentlich einschalten können!

- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- 4 Strahlungsbeheizte Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Single-Control Kochzonen-Ansteuerung
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Schnellaufglühende Kochzonen
- Pause-Funktion
- Kurzzeitwecker
- Restwärmeanzeige für 4 Kochzonen
- Eingabebestätigung durch Signalton
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Sonderzubehör: Schutzboden PBOX-6IR/944 189 313
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz

## Technische Daten

PNC	949 492 154	Verpackung, Höhe (mm)	118
EAN-Nummer	7332543486106	Verpackung, Breite (mm)	678
Installation	Autarkes Kochfeld	Verpackung, Tiefe (mm)	600
Rahmenfarbe	Edelstahl	Schutzboden	PBOX-6IR/944 189 313
Einbauhöhe (mm)	38		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen		
Kabellänge (m)	1.5		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7000		
Anschlusswert (Watt)	7000		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	0,75/2,2 kW / 12/21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	1,2 kW / 14,5 cm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	1,2 kW / 14,5 cm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	1,5 (2,4) kW / 17x26,5 cm		
Volt	220-240		
Bruttogewicht (kg)	8.6		
Nettogewicht (kg)	7.71		

