

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BPB355020M 944188197
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	81.2
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	1.09
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.69
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	71

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			BPB355020M 944188197	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	35,0	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	71	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC _{electric cavity}	1.09	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC _{electric cavity}	0.69	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI _{cavity}	81.2	

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"



SteamBake: Zugabe von Dampf für knusprige Backergebnisse

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt die SteamBake-Funktion zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich. Zusätzlich zu knusprigen und leckeren Broten, Muffins und Kuchen

Glaseinleger mit Touch, Energieeffizienzklasse A+, pyrolytische Selbstreinigung, SteamBake Feuchtigkeitszugabe, Elektronikuhr, Versenkknebel, 9 Beheizungsarten, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag, Schnellaufheizung zuschaltbar, 1 Universallech, 1 Kombirost

Produktvorteile & Ausstattung

Mit pyrolytischer Selbstreinigungsfunktion

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche verwandelt. Diese können sie ganz leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.



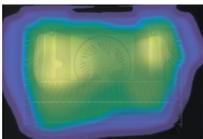
Schneller und energieeffizienter Garprozess

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



Sicheres Anfassen durch "Safe To Touch-Außentür"

Dank der „Safe To Touch“-Außentür bleibt die Außenseite dieser Ofentür relativ kühl. Ein Berühren ist daher sicher, egal unter welchen Umständen.



- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Glaseinleger mit Touch-Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 Universallech, 1 Kombirost
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum

Start/Stopp-Timer für beste Ergebnisse - ganz automatisch

Das klare Glasdisplay mit Sensortasten bietet Ihnen mehr Kontrolle über den Garvorgang. Der Timer wird durch die Eingabe von Start/Stopp über das LC-Display eingeschaltet. Das heißt, Sie können absolute Genauigkeit erwarten - auch wenn Sie kurz vom Ofen weggehen.

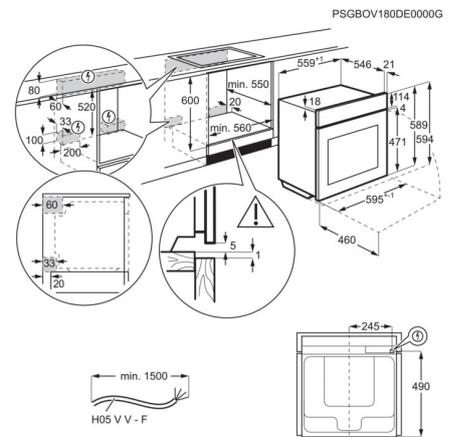
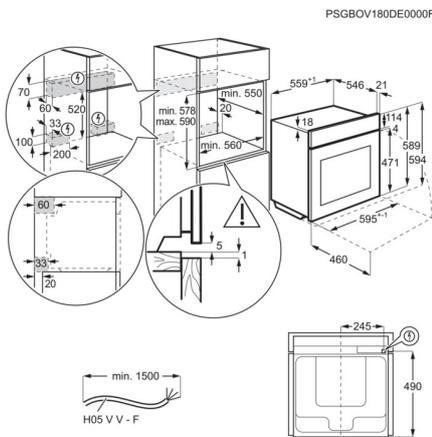
Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Die Heißluft mit Ringheizkörper in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmäßig gegart werden und das bei bis zu drei Blechen. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.

Technische Daten

PNC	944 188 197
EAN-Nummer	7332543577255
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3500
Volt	230
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	36
Nettogewicht (kg)	35
Verpackung, Höhe (mm)	670

Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670



TR2LV Zubehör



Einfacheres und sicheres Kochen und Backen.

Unsere Teleskopschienen machen die Zubereitung leckerer Mahlzeiten noch einfacher. Jetzt können Sie die Bleche bequem herausziehen und das Sicherheitsschloss verhindert, dass diese nach vorne kippen oder herausrutschen. Sie lassen sich problemlos an vorhandene Racks anklammern und lassen Ihnen so beide Hände frei zum Braten, Kochen oder Würzen. 2

Produktspezifikationen:

Technische Daten:

- PNC : 944 189 356
- EAN-Nummer : 7332543112913
- Marke : No Brand
- Nettogewicht (kg) : 0.95
- Bruttogewicht (kg) : 1.2
- Gerätebreite (mm) : 383
- Gerätetiefe (mm) : 14
- Höhe Gerät : 31.5
- Verpackung, Breite (mm) : 496
- Verpackung, Tiefe (mm) : 180
- Verpackung, Höhe (mm) : 26

Produktbeschreibung:

FlexiRunners™ -
Backauszug, 2 Paar
(nicht passend für
Dampfgarer)