

# Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	OU5PE42AB 940321503
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			OU5PE42AB 940321503	
Art des Backofens			Einbauherd	
Masse des Gerätes		M	34.5	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 <sub>electric cavity</sub>	1.09	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>	0.69	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI <sub>cavity</sub>	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"

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			OIX64A00XB 949598291	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			0	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
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	21,0	cm
	Vorne rechts	Ø	21,0	cm
	Hinten rechts	Ø	21,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC <sup>electric cooking</sup>	179.3	Wh/kg
	Left Rear	EC <sup>electric cooking</sup>	178.4	Wh/kg
	Vorne rechts	EC <sup>electric cooking</sup>	189.4	Wh/kg
	Hinten rechts	EC <sup>electric cooking</sup>	178.4	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC <sup>electric hob</sup>	181.4	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."



### AEG SurroundCook® Backöfen der Serie 5000

SurroundCook® Backöfen der Serie 5000 bieten dir perfekte Garergebnisse - auf dem gesamten Blech und auf jeder Ebene. Das fortschrittliche Heißluftsystem mit Ringheizkörper verteilt die Hitze gleichmäßig, präzise und hocheffizient im gesamten Garraum und spart dabei bis zu 20 % Zeit und Energie.\*

### Produktvorteile & Ausstattung

#### Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht durch einen zusätzlichen Heizring gleichmäßiges Backen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen.

#### EXPLore-Display: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Das EXPLore LED-Display lässt dich einfach eine Vielzahl von Automatikprogrammen und Einstellungen deines Backofens steuern. Die Zeit, die Temperatur und der Garfortschritt deines Gerichts lassen sich übersichtlich ablesen.

#### Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche umgewandelt. Anschließend kannst du diese mühelos mit einem feuchten Tuch auswischen.

#### SoftClosing-Türsystem: Sanftes und geräuschloses Öffnen und Schließen

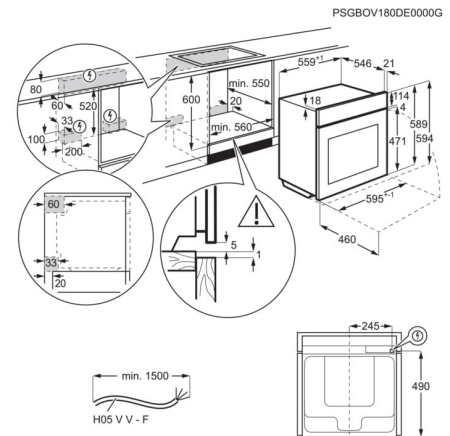
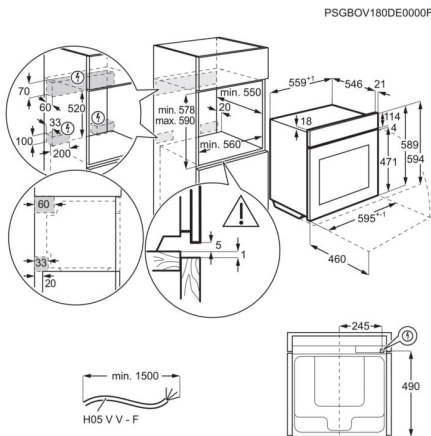
Die hochwertige SoftClosing-Tür lässt sich mit einer leichten Berührung sanft und geräuschlos schließen.

- Made in Germany
- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- Exklusives Einbauherd-Design
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- 71 L Garraum
- Versenkknebel
- EXPLore Display
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- AirFry Funktion
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 10 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen, AirFry
- 45 Automatikprogramme

**Technische Daten**

PNC	940 321 503
EAN-Nummer	7333394056661
EPREL Registrierungscode	2087807
Leistung Grill (Watt)	2300
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Nettovolumen Backraum (L)	71
Temperaturbereich	30°C - 300°C
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen, AirFry
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230

Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	65
Bruttogewicht (kg)	35.5
Nettogewicht (kg)	34.5
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





### AEG Induktionskochfelder der Serie 5000 mit Hob2Hood®

Die AEG Induktionskochfelder der Serie 5000 mit Hob2Hood® passen den Dunstabzug automatisch an die Temperatur des Kochfelds an. Wenn du die Temperatur des Kochfelds erhöhst oder verringerst, passt sich der Lüfter des Dunstabzugs entsprechend an.

## Produktvorteile & Ausstattung



### Induktion: Schnelles, energiesparendes und sicheres Kochen

Profi-Funktionen für dein perfektes Kocherlebnis. Induktionskochfelder sind reaktionsschneller und präziser als andere Arten von Kochfeldern. Dank effizienter Hitzezufuhr und schneller Anpassung der Hitze kannst du beim Kochen die feinsten Texturen erzeugen.



### Hob2Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube

Dank der Hob2Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.



### DirectTouch-Bedienfeld: Präzises Einstellen jeder Temperaturstufe für jede Kochzone

Das DirectTouch-Bedienfeld bietet für jede Kochzone 14 Temperaturstufen, die präzise und intuitiv per Touchbedienung gewählt werden können.



### PowerBoost: Extra schnelles Aufheizen

Überspringe langes Warten einfach per Tasten-Druck. Ob ein großer Topf mit kochendem Wasser oder eine optimal aufgeheizte Grillpfanne, die PowerBoost-Funktion sorgt für einen sofortigen Hitzeschub – so kannst du in kürzester Zeit mit dem Kochen beginnen.



### Kochfeld-Timer: Für präzise Kochergebnisse

Der eingebaute Kochfeld-Timer kann auf bis zu einer Stunde eingestellt werden und schaltet das Kochfeld nach Ablauf der Zeit automatisch aus. Für mühelos präzise Ergebnisse.

- Made in Germany
- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Hob2Hood-Funktion
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- UltraFlatrahmen Edelstahl XL
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Glasfarbe: Schwarz
- Beheizungsart: Induktion

## Technische Daten

PNC	949 598 291	Verpackung, Tiefe (mm)	600
EAN-Nummer	7333394062839		
Installation	Herdgebundenes Kochfeld		
Rahmenfarbe	Edelstahl		
Einbauhöhe (mm)	44		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7350		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Volt	220-240/400V2N		
Bruttogewicht (kg)	11.44		
Nettogewicht (kg)	10.74		
Verpackung, Höhe (mm)	118		
Verpackung, Breite (mm)	678		

