

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	EPB43509BM 940321397
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			IEB64030XB 949597289	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			2	
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	∅	21,0	cm
	Hinten links	∅	21,0	cm
	Vorne rechts	∅	21,0	cm
	Hinten rechts	∅	21,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric cooking}	179.3	Wh/kg
	Left Rear	EC ^{electric cooking}	178.4	Wh/kg
	Vorne rechts	EC ^{electric cooking}	189.4	Wh/kg
	Hinten rechts	EC ^{electric cooking}	178.4	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric hob}	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."



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.

Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens



Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswischen.

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen



Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

- Made in Germany
- Exklusives Design
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backöfen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Automatikprogramme
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

LED Display mit Touchbedienung

Mittels fünf sensibler Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen. Dimmbare LEDs heben einzelne Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit während der Auswahl hervor. Die zweifarbig Temperaturregelung zeigt den Fortschritt der gewünschten Aufheiztemperatur.

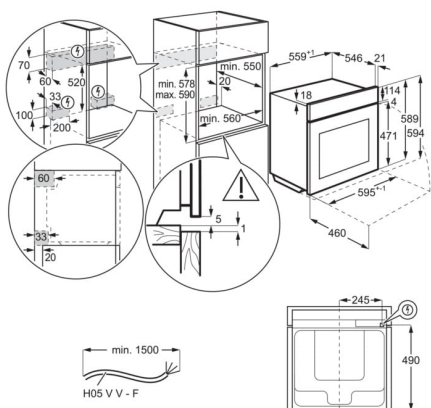
Schneller und energieeffizienter Garprozess

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

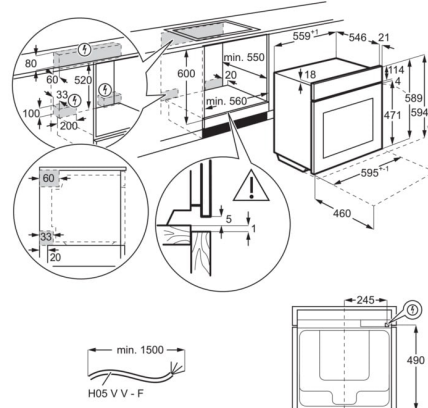
Technische Daten

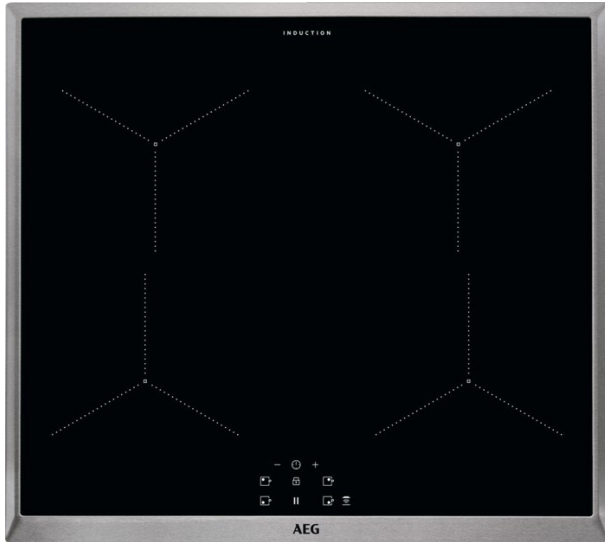
PNC	940 321 397
EAN-Nummer	7332543978267
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungsarten	Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen, Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230
Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	40

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G





Induktionskochen: schnelle, präzise Leistungseinstellungen

Mit Induktion beherrschen Sie jede Kochtechnik schneller und können sogar Wasser in weniger als 90 Sekunden zum Kochen bringen. Die Hitzeregulierung ist so subtil, dass sie Ihnen hilft, bei jedem Kochvorgang die feinsten Geschmäcker und Texturen zu erzielen.

Produktvorteile & Ausstattung

Hob²Hood-Funktion: das Kochfeld steuert die Dunstabzugshaube automatisch

Das einzigartige Hob²Hood-Anschlusssystem dieses Kochfelds kommuniziert mit Hob²Hood-Dunstabzugshauben, indem es je nach Bedarf automatisch die Beleuchtung einschaltet und das Gebläse je nach Kochvorgang regelt.



Zusätzliche Touch-Bedienelemente sorgen für mehr Komfort

Dieses Kochfeld verfügt über Touch-Bedienelemente auf dem Kochfeld und sorgt für mehr Komfort. So lassen sich bequem zusätzliche Funktionen wie Timer, Power oder Stop&Go einstellen. Das bedeutet Präzision bei jedem Schritt des Rezepts für einen großartigen Geschmack.



Einfach zu reinigende und kratz feste Oberfläche

Die Kochfeldoberfläche ist vollkommen eben und kratzfest. Und da die Oberfläche um das Kochgeschirr kühl bleibt, erhitzen sich Spritzer nicht und brennen nicht in die Oberfläche ein. Sie können sie einfach abwischen.



- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Hob²Hood-Funktion
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- 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
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz
- Beheizungsart: Induktion

Schnelle maximale Leistung durch Power-Funktion

Dieses Kochfeld besitzt eine Power-Funktion, für den Fall, dass Sie schnell hohe Temperaturen benötigen. Damit können Sie zum Beispiel sehr schnell Wasser für Nudeln, etc. zum Kochen bringen.

Präzise Garzeitenkontrolle durch einstellbaren Timer

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

Technische Daten

PNC	949 597 289	Verpackung, Breite (mm)	678
EAN-Nummer	7332543564705	Verpackung, Tiefe (mm)	600
Installation	Herdgebundenes Kochfeld		
Rahmenfarbe	Edelstahl		
Einbauhöhe (mm)	46		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7350		
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)	11.78		
Nettogewicht (kg)	11.06		
Verpackung, Höhe (mm)	118		

