

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BPE555220M 944188140
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			BPE555220M 944188140	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	36.5	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 _{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"



ADD STEAM FOR CRISPIER BAKING

In addition to all your standard oven functions, the PlusSteam button in this SteamBake oven adds steam at the beginning of the baking process. The steam cooking keeps the dough moist on the surface to create a golden colour and tasty crust, while the heart stays soft and tender. In addition to baking crispy and tasty breads,

Product Benefits & Features

A self-cleaning oven

With one touch of the Pyrolytic cleaning function, dirt, grease and food residue in the oven is converted into ash that you can easily wipe off with a damp cloth.



Cooked Evenly everywhere

With this oven, using energy efficiently also means cooking efficiently. It has a new convection system called Hot Air, which ensures hot air circulates evenly throughout the oven cavity. The result is that the oven heats up faster and cooking temperatures can be reduced by up to 20%, saving you



Absolute accuracy, every time

The clean glass display with touch buttons gives you even more control over your cooking. The timer is activated by entering start/stop through the LCD screen. Meaning you can expect absolute accuracy - even if you momentarily step away from your oven.

A luxurious look and feel combined with premium performance

The Soft Closing Door technology built into the soft closing door ensures that the door always shuts softly and silently, to deliver both the look and feel of premium performance.

The oven that stays cool to the touch

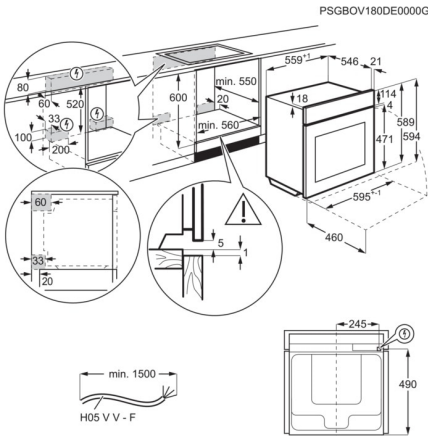
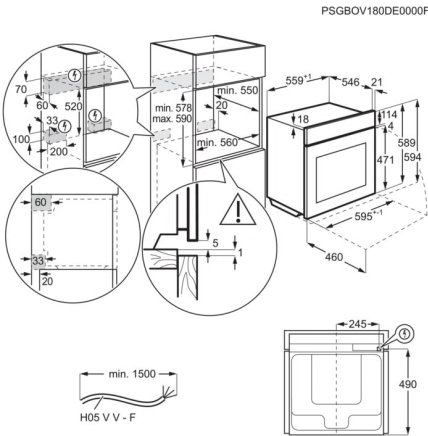
Thanks to its Safe to the touch Top door, the outside of this oven door stays relatively cool to the touch, for a safe interaction under all circumstances.

- Made in Germany
- SteamBake
- PYROLUXE® PLUS self-cleaning system, 2 cycles, with reminder function
- SoftMotion™ for a smooth, silent action when closing the door
- MaxiKlasse™ - extra large cavity size
- Touch control
- Electronic timer with timer functions
- Electronic temperature regulation
- Temperature range 30°C - 300°C
- Temperatur regulation
- Residual heat indication
- Automatic safety switch off oven function
- Easy to clean door
- Wall with Longclean-Emaille
- Runners with easy entry
- SafeToTouch Top
- Electronic Child Lock safety function
- Baking chart on oven door inside
- Cooling fan
- Fast oven heat up function
- Halogen oven lighting
- Oven light automatic at door opening
- Fan stops when opening the door
- Demo mode
- Oven cavity size: 0 l

Product Specification

Product Number Code	944 188 140
EAN	7332543565337
Energy Efficiency Class – Main Oven	A+
Built in height mm	590
Built in width mm	560
Built in depth mm	550
Height total	594
Width mm	595
Depth mm	567
CookingFunctions	True fan cooking, True fan cooking PLUS, Turbo grilling, Bottom heat, Conventional/Traditional cooking, Defrost, Grilling, Moist fan baking, Pizza setting
Volume usable, l	71
Main colour	Stainless steel with antifingerprint
Type of plug	Schuko
Cord length external	1.5
Total electricity loading (W)	3500
Voltage	230
Required fuse (A)	16
Lamp power - Top Oven	40
Weight gross cleaner and accessories with packaging	37.5

Weight net cleaner and accessories no packaging	36.5
Package heighth	670
Package width	635
Package depth	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 anklemmen 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)