

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BPS335061M 949498251
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	81.2
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	0.69
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	72

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			BPS335061M 949498251	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	30,0	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 _{electric cavity}	0.93	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"

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			IKB6431AXB 949597318	
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	18,0	cm
	Vorne rechts	Ø	14,5	cm
	Hinten rechts	Ø	18,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric cooking}	178.4	Wh/kg
	Left Rear	EC ^{electric cooking}	184.9	Wh/kg
	Vorne rechts	EC ^{electric cooking}	183.2	Wh/kg
	Hinten rechts	EC ^{electric cooking}	184.9	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric hob}	182.9	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.



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 zweifarbige Temperaturkontrolle 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

Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

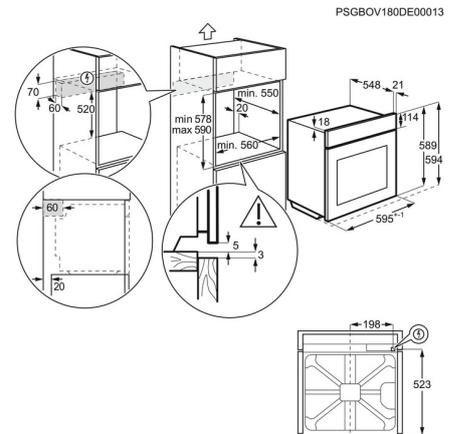
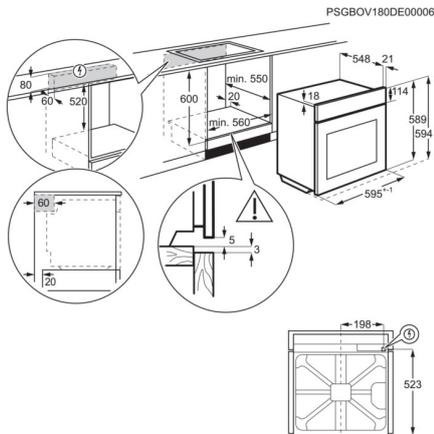
Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das extra große Backblech ist 20 % größer als normale Backbleche, damit Sie größere und noch leckerere Speisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Speise perfekt auf den Punkt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

- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Automatikprogramme
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode

Technische Daten

PNC	949 498 251
EAN-Nummer	7332543980536
Leistung Grill (Watt)	2300
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Nettovolumen Backraum (L)	72
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)	594
Gerätetiefe (mm)	568
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.6
Anschlusswert (Watt)	3490
Volt	220-240

Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	31
Nettogewicht (kg)	30
Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





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.



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 wegwischen.



Mit der Pause-Funktion Kochvorgang ganz einfach unterbrechen und fortführen

Dank der Pausetaste Ihres Kochfelds können Sie den Kochvorgang dort fortsetzen, wo Sie ihn unterbrochen haben. Wenn Sie unterbrochen werden oder Ihre Aufmerksamkeit anderen Dingen widmen müssen, speichert diese nützliche Funktion Ihre Garestellungen und reaktiviert sie, wenn Sie bereit sind.

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.

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.

- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Hob²Hood-Funktion
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- SlimFit-Design – Geringe Einbautiefe erleichtert die Planung. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz
- Beheizungsart: Induktion

Technische Daten

PNC	949 597 318
EAN-Nummer	7332543576180
Installation	Autarkes 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
Kabellänge (m)	1.5
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	7350
Anschlusswert (Watt)	7350
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,7) kW / 21 cm
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	1,8 (2,8) kW / 18 cm
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	1,4 (2,5) kW / 14,5 cm
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 17x26,5 cm
Volt	220-240/400V2N
Bruttogewicht (kg)	11.64
Nettogewicht (kg)	10.88

Verpackung, Höhe (mm)	118
Verpackung, Breite (mm)	678
Verpackung, Tiefe (mm)	600

