

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	OE7P621AK 940321502
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	61.2
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	0.52
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	71

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			OE7P621AK 940321502	
Art des Backofens			Einbauherd	
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}	0.52	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEl _{cavity}	61.2	

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			TX64IM00XB 949598290	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und - kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		ECelectric hob	183.9	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."



AEG MealAssist Backöfen der Serie 7000

MealAssist Backöfen der Serie 7000 mit Touch-Display lassen dich per Tastendruck perfekte Ergebnisse erzielen, und das bei allen Rezepten. Die Benutzeroberfläche ermöglicht es dir energieeffizient zu kochen, bei gleichzeitig hervorragendem Geschmack.

Produktvorteile & Ausstattung

EXCite Full Touch-Display: Intuitive Steuerung aller Funktionen

Steuere alle Ofenfunktionen intuitiv auf dem EXCite Touch-Display. Der Kochassistent bietet dir eine große Auswahl an Gerichten und schlägt dir die optimale Garzeit und Temperatur vor. Symbole und Texte bieten dir noch mehr Bedienkomfort. Für ein erweitertes Kocherlebnis nutze die AEG App.

Kochassistent: Optimale Unterstützung beim Kochen

Wähle über das Ofendisplay intuitiv aus einer Vielzahl von Gerichten deine Wunschspeise aus und der integrierte Kochassistent schlägt dir die optimalen Einstellungen vor. Alternativ kannst du die Zeit- und Temperatur jederzeit selbst einstellen.

Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntemperatursensor erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.

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.

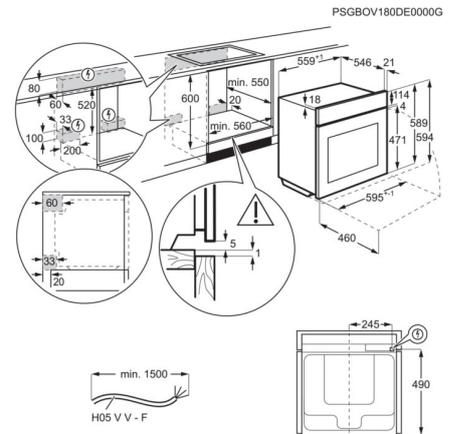
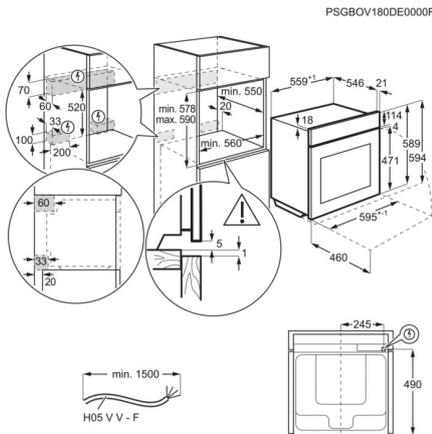
SoftClosing-Türsystem: Sanftes und geräuschloses Öffnen und Schließen

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

- Made in Germany
- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- Schwarzes Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- 71 L Garraum
- EXCite Display
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntemperatursensor
- Kochassistent
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 16 Beheizungsarten

Technische Daten

PNC	940 321 502	Netzstecker	Nein
EAN-Nummer	7333394056654	Anschlusswert (Watt)	10850
EPREL Registrierungscode	2087801	Volt	230
Leistung Grill (Watt)	2300	Frequenz (Hz)	50
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09	Absicherung (A)	3x16
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52	Beleuchtung (Watt)	40
Nettovolumen Backraum (L)	71	Bruttogewicht (kg)	36
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Nettogewicht (kg)	35
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Verpackung, Höhe (mm)	670
Einbauhöhe (mm)	600	Verpackung, Breite (mm)	635
Einbaubreite (mm)	560	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Einbautiefe (mm)	550		
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen		
Farbe	Schwarz		

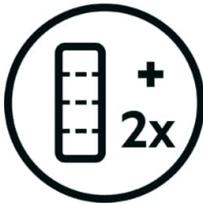




AEG Induktionskochfelder der Serie 6000 mit Bridge-Funktion

Die 6000 Flex Induktionskochfelder mit Bridge-Funktion ermöglichen dir ganz einfach die Verwendung von großem Kochgeschirr. Die Bridge-Taste verbindet zwei Kochzonen zu einer großen, so dass auch übergroßes Kochgeschirr optimal erhitzt wird.

Produktvorteile & Ausstattung



DoubleBridge-Funktion: Schaltet bis zu 2 Kochzonen pro Seite zusammen

Die DoubleBridge-Funktion ermöglicht es dir auf zwei Bereichen des Kochfelds zwei Kochzonen zu einer zu verbinden, so dass auch großes und längliches Kochgeschirr optimal erhitzt wird. Für komfortables kochen haben die überbrückten Zonen die gleiche Temperatur- und Timer-Einstellung.

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 mühelose präzise Ergebnisse.



- Made in Germany
- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbaugerät
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Hob²Hood-Funktion
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbaugerät
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- Topferkennung
- 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	949 598 290	Verpackung, Tiefe (mm)	600
EAN-Nummer	7333394062822		
Installation	Herdgebundenes Kochfeld		
Rahmenfarbe	Edelstahl		
Einbauhöhe (mm)	49		
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 / 18x21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,6 kW / 18x21 cm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 18x21 cm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,6 kW / 18x21 cm		
Volt	220-240/400V2N		
Bruttogewicht (kg)	12.12		
Nettogewicht (kg)	11.34		
Verpackung, Höhe (mm)	118		
Verpackung, Breite (mm)	678		

