

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	EPS635220B 940321385
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			EPS635220B 940321385	
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}	0.69	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"



Rare. Medium. Well done. At your command.

Introducing your new sous chef. Your new tool in the search for the juiciest rack of lamb, the most tender fillet of salmon. Use the Food Sensor to set the oven to how you want your dish cooked - rare, medium, well done. Without even opening the oven door, everything from tender joints of meat to molten chocolate fondants are

Klartextdisplay mit Touch Control, Energieeffizienzklasse A+, pyrolytische Selbstreinigung, SenseCook mit Kerntempersensur, Softclosing, Elektronikuhr, Automatikrezepte, Speichermenü für 20 eingene Rezepte, Versenkknebel, 18 Beheizungsarten, Automatikprogramme, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag,

Produktvorteile & Ausstattung



Kerntempersensur: Punktgenaues Garen.

Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So wissen Sie immer, wann Ihr Steak Medium, Rare oder Well-Done ist.

Automatisches Anpassen von Temperatur- und Zeiteinstellungen durch den integrierten

Dieser intuitive Ofen mit großer LCD-Anzeige und Kochassistent-Funktion sorgt immer wieder für perfekte kulinarische Genüsse. Durch das automatische Anpassen der Temperatur- und Zeiteinstellungen für ein breites Sortiment an Nahrungsmitteln wird gewährleistet, dass Sie die volle Kontrolle über den

Mit pyrolytischer Selbstreinigungsfunktion

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche verwandelt. Diese können sie ganz leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.



Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen.

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

Schneller und energieeffizienter Garprozess

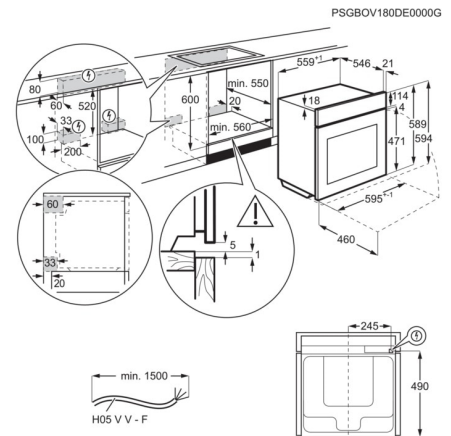
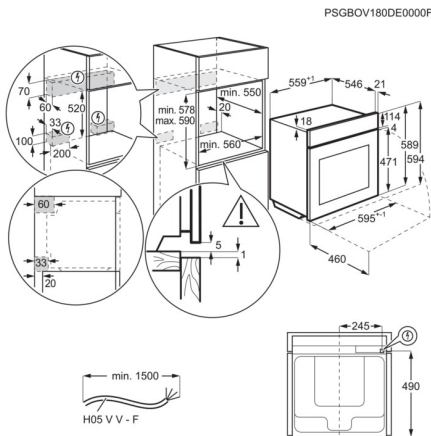
Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

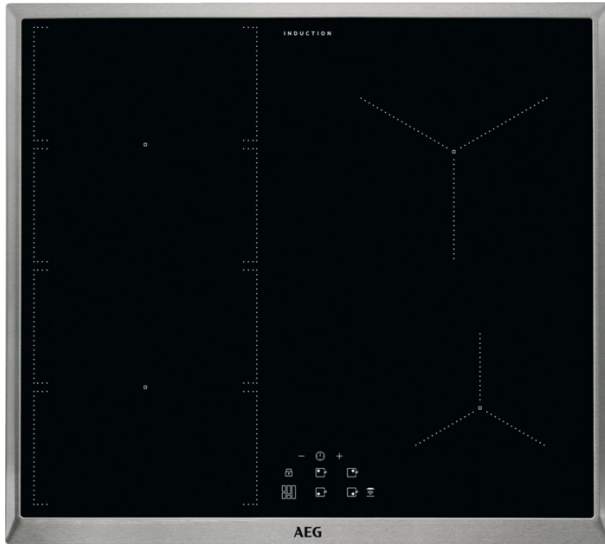
- Made in Germany
- SenseCook Herd mit Kerntempersensur
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntempersensur
- Temperaturvorschlag
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatikrezepte
- Speichermenü für 20 eigene Rezepte
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Unterhitze, Brotbackstufe, Gratinieren, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Grillstufe 2, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Bio-Garen, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- Service-Codes
- Zeitverlängerung

Technische Daten

PNC	940 321 385
EAN-Nummer	7332543756711
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, Brotbackstufe, Gratinieren, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Grillstufe 2, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Bio-Garen, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen
Farbe	Schwarz

Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230
Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	65
Bruttogewicht (kg)	36
Nettogewicht (kg)	35
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





FlexiBridge: Maximale Flexibilität beim Kochen durch Zusammenschaltung von bis zu vier Kochzonen

Dank der speziellen 4-Zonen FlexiBridge-Kochzone können Sie die zu kombinierenden Zonen auswählen und somit kleines bis hin zu übergroßes Kochgeschirr auf der Kochzone unterbringen.

60 cm, FlexiBridge links (4 x oval 22cm), 2-fach Induktion MaxiSensePlus (18cm, 14,5cm), Elektronikfeature, Hob²Hood Funktion, Edelstahlrahmen, SlimFit Design

Produktvorteile & Ausstattung



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.

- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- Beheizungsart: Induktion
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Hob²Hood-Funktion
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Power-Funktion für jede Kochzone
- FlexiBridge - kombiniert bis zu 4 ovale Kochzonen
- Pause-Funktion
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Topferkennung
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz



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.



MaxiSense®, das flexible Kochfeld – freie Platzwahl für Ihr Kochgeschirr

Für größtmögliche Flexibilität passen sich die Kochzonen dieses Induktionskochfelds automatisch an Ihr Kochgeschirr an, sodass das Kochgeschirr unabhängig von seiner Größe oder Position stets gleichmäßig erhitzt wird

Einfach zu reinigende und kratzfeste Oberfläche

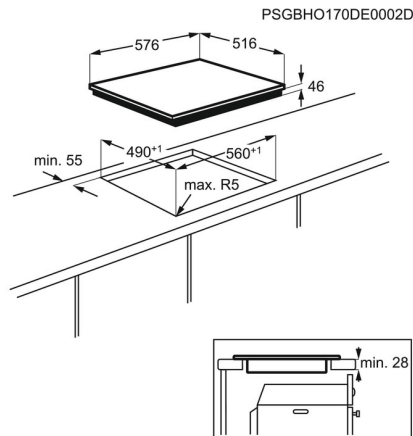
Die Kochfeldoberfläche ist vollkommen eben und kratzfest. Und da die Oberfläche um das Kochgeschirr kühl bleibt, erhitzen sich Spritzer nicht und brennen nicht in die Oberfläche ein. Sie können sie einfach abwischen.

Tastensperre zur Sicherung der Einstellungen

Schalten Sie die Tastensperre ein, um die Einstellungen zu sichern. Von der Zeit bis hin zur Temperatur lässt sich alles mit einem Tastendruck einstellen und sichern. So wird nichts versehentlich verstellt, wenn Sie Verschüttetes von der Oberfläche wischen. Drücken Sie einfach wieder auf die Tastensperre, um die Einstellungen zu

Technische Daten

Bauart	Herdfestgebundenes Kochfeld	Verpackung, Tiefe (mm)	600
PNC	949 597 288		
EAN-Nummer	7332543564699		
Einbauhöhe (mm)	46		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Rahmenfarbe	Edelstahl		
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7350		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 22 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 22 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 / 21 cm		
Volt	220-240/400V2N		
Bruttogewicht (kg)	12.2		
Nettogewicht (kg)	11.28		
Verpackung, Höhe (mm)	118		
Verpackung, Breite (mm)	678		



TR3LV 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 anklammern und lassen Ihnen so beide Hände frei zum Braten, Kochen und Würzen. 3

Produktspezifikationen:

Technische Daten:

- PNC : 944 189 357
- EAN-Nummer : 7332543112937
- Marke : No Brand
- Nettogewicht (kg) : 1.5
- Bruttogewicht (kg) : 1.7
- Gerätebreite (mm) : 383
- Gerätetiefe (mm) : 14
- Höhe Gerät : 32
- Verpackung, Breite (mm) : 496
- Verpackung, Tiefe (mm) : 240
- Verpackung, Höhe (mm) : 26

Produktbeschreibung:

FlexiRunners™ -
Backauszug, 3 Paar
(nicht passend für
Dampfgarer)