

# Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	TU5AB20WSB 949496391
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			TU5AB20WSB 949496391	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	29.3	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 <sub>electric cavity</sub>	0.93	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0.69	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEl <sub>cavity</sub>	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			TI64IB1FIZ 949598361	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			1	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und - kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		ECelectric hob		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 SurroundCook® Backöfen der Serie 5000

SurroundCook® Backöfen der Serie 5000 bieten dir perfekte Garergebnisse - auf dem gesamten Blech und auf jeder Ebene. Das fortschrittliche Heißluftsystem mit Ringheizkörper verteilt die Hitze gleichmäßig, präzise und hocheffizient im gesamten Garraum und spart dabei bis zu 20 % Zeit und Energie.\*

### Produktvorteile & Ausstattung

#### Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht durch einen zusätzlichen Heizring gleichmäßiges Backen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen.

#### Timeranzeige: Für ein präzises Timing

Die Timeranzeige ermöglicht eine geführte und präzise Zeitkontrolle des Garvorgangs.

#### Aqua-Reinigungsfunktion: Erleichtert dir die Reinigung

Die Aqua-Reinigungsfunktion ist die natürliche und einfache Art, deinen Backofen zu reinigen. Durch die Zugabe von Wasser im Backofen entsteht Dampf, der hartnäckige Rückstände auf der Oberfläche löst. So kannst du sie mit einem feuchten Tuch ganz einfach entfernen.

#### Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

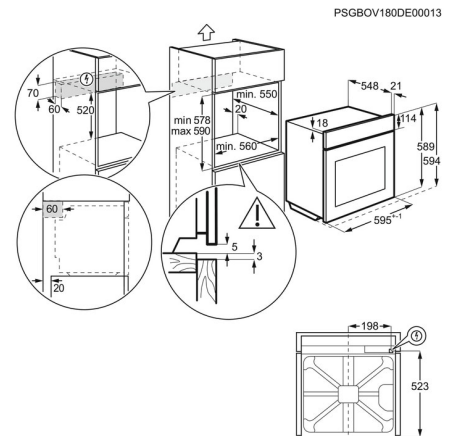
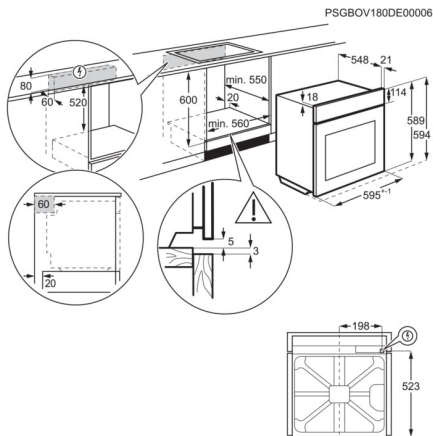
Verleihe deinem Sandwich oder deiner Lasagne mit der Grillfunktion ein knuspriges Äußeres. Das eingebaute Heizelement strahlt Wärme nach unten, um deine Mahlzeiten zu bräunen oder zu tosten.

- Multifunktionsofen mit Ringheizkörper
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- 72 L Garraum
- Timer Display
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 9 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Türkontaktschalter für Licht

**Technische Daten**

PNC	949 496 391
EAN-Nummer	7333394056067
EPREL Registrierungscode	1989410
Leistung Grill (Watt)	2300
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Nettovolumen Backraum (L)	72
Temperaturbereich	50°C - 275°C
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	568
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3490

Volt	220-240
Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	30.3
Nettogewicht (kg)	29.3
Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





**AEG Induktionskochfelder der Serie 7000 mit SenseBoil®-Sensor**  
Es gibt aufregendere Dinge, als dem Wasser beim Kochen zuzusehen. Lasse dich vom 7000 SenseBoil®-Induktionskochfeld unterstützen. Es erkennt aufsteigende Bläschen und reduziert die Kochstufe automatisch auf ein Köcheln bei kleiner Hitze. So sparst du Zeit und Energie.

## Produktvorteile & Ausstattung

### Boil Sensor: Spart Energie, Zeit und verhindert überkochendes Wasser



Der präzise SenseBoil® Kochsensor erkennt aufsteigende Luftbläschen und passt die Temperatureinstellungen automatisch an, sodass die Temperatur auf ein kontrolliertes Köcheln reduziert wird. Kein Überwachen mehr erforderlich. So sparst du Zeit und Energie.\*

\*Interne Tests zeigen, dass 20 Sekunden länger als nötig kochendes Wasser bei voller Leistung ohne Boil Detection, dem Aufladen eines 4.500mAh Handy-Akkus entspricht.

### SaphirMatt-Oberfläche: Elegantes Design. Übertreffender Schutz vor Kratzern.



Die einzigartige Oberflächentextur des SaphirMatt-Keramikglases lässt dein Kochfeld länger neu aussehen. Die elegante schwarze, matte Oberfläche bietet einen herausragenden Schutz vor Kratzern verglichen mit AEG Standard-Glaskeramik Kochfeldern und ist resistent gegen Fingerabdrücke und Flecken.

### Individuell einstellbare Kochzonenregler: Kochen ganz nach deinem Geschmack



Alle Kochzonen verfügen über einen individuellen Leistungsregler mit PowerBoost- sowie Timerfunktion und ermöglichen dir ein flexibles Kocherlebnis und eine intuitive Bedienung.

### 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.

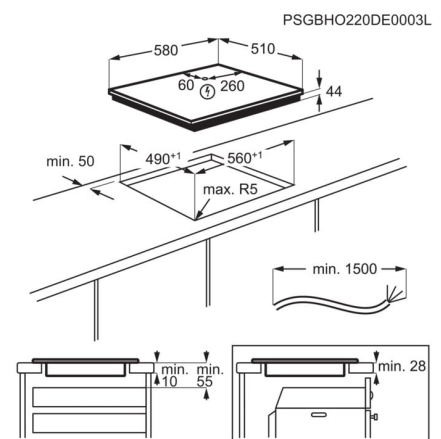
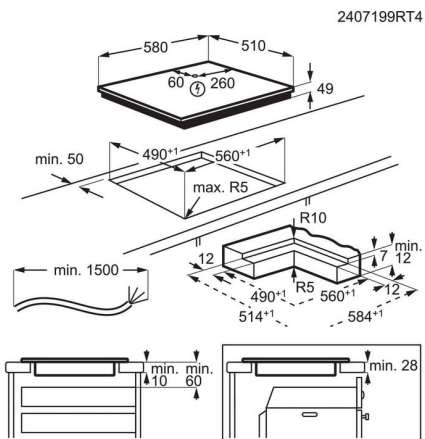
- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- SenseBoil®-Kochfeld - Automatische Temperaturregelung zum Aufkochen von Wasser
- SenseBoil® Sensor – erkennt aufsteigende Bläschen und reduziert dann automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe zum Fortkochen.
- 4 Induktions-Kochzonen
- 9 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Hob<sup>2</sup>Hood-Funktion
- Rahmenlos
- Direct-Control Kochzonen-Ansteuerung
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- Öko-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik

## Technische Daten

PNC	949 598 361
EAN-Nummer	7333394068541
Installation	Autarkes Kochfeld
Einbauhöhe (mm)	44
Gerätebreite (mm)	580
Gerätetiefe (mm)	510
Ausschnittmaß Breite (mm)	560
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen
Kabellänge (m)	1.5
Netzstecker	Nein
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	1,4 (2,5) kW / 14,5 cm
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	1,8 (2,8) kW / 18 cm
Volt	220-240/400V2N
Bruttogewicht (kg)	11.8
Nettogewicht (kg)	10.92
Verpackung, Höhe (mm)	118
Verpackung, Breite (mm)	678

Verpackung, Tiefe (mm)

600



**AEG TR1LFV FlexiRunners™ 1-fach Vollauszug mit Sicherheitsstopp**

Die AEG FlexiRunners™ Vollauszüge ermöglichen dir eine noch komfortablere Zubereitung köstlicher Ofengerichte. Ob würzen, Zutaten wenden oder den Gargrad prüfen, mit den Teleskopschienen ziehst du das Gericht sicher aus dem Ofen heraus und hast beide Hände frei für weitere Zubereitungsschritte.

---

FlexiRunners™ – Vollauszug (1 Paar)

**Produktvorteile & Ausstattung**

- Einhängegitter und Rost nicht im Lieferumfang enthalten



**Technische Daten**

PNC	944 189 352
EAN-Nummer	7332543112876
Marke	No Brand
Lieferumfang	1
Nettogewicht (kg)	0.9
Bruttogewicht (kg)	1.03
Gerätebreite (mm)	383
Gerätetiefe (mm)	14
Gerätehöhe (mm)	42
Verpackung, Breite (mm)	496
Verpackung, Tiefe (mm)	129
Verpackung, Höhe (mm)	26