

Produktdatenblatt

| | |
|--|--------------------------|
| Marke | AEG |
| Modell | OU5PE40SK 949723903 |
| Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen | 61.2 |
| 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 | 0.52 |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Elektro |
| Volumen (l) - Hauptbackofen | 72 |

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

| Bezeichnung | Position | Symbol | Werte | Einheit |
|---|----------|-------------------------------|------------------------|------------|
| Modellkennung | | | OU5PE40SK 949723903 | |
| Art des Backofens | | | Einbauherd | |
| Masse des Gerätes | | M | 27.4 | 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} | 0.52 | 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 | | | HE604070FB 949595064 | |
| Art der Kochmulde | | | Einbaukochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen | | | 4 | |
| Anzahl der Kochflächen | | | 0 | |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) | | | Strahlenheizkörper | |
| 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 | 14,5 | 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} | 185.8 | Wh/kg |
| | Left Rear | EC ^{electric cooking} | 185.8 | Wh/kg |
| | Vorne rechts | EC ^{electric cooking} | 185.8 | Wh/kg |
| | Hinten rechts | EC ^{electric cooking} | 191.2 | Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | | EC ^{electric hob} | 187.2 | 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.

EXPLore-Display: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Das EXPLore LED-Display lässt dich einfach eine Vielzahl von Automatikprogrammen und Einstellungen deines Backofens steuern. Die Zeit, die Temperatur und der Garfortschritt deines Gerichts lassen sich übersichtlich ablesen.

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.

Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

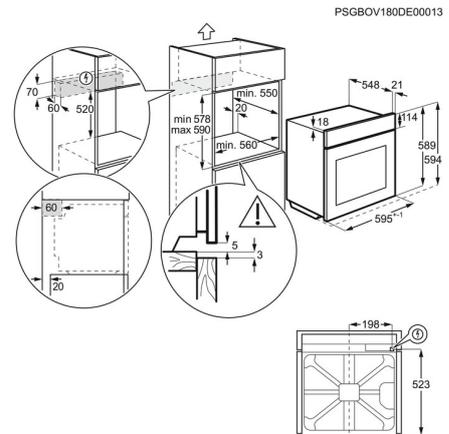
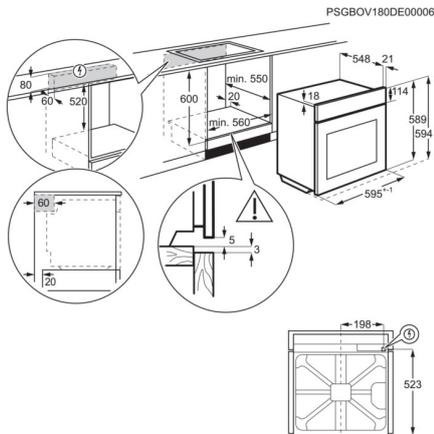
Verleihe deinem Sandwich oder deiner Lasagne mit der Grillfunktion ein knuspriges Äußeres. Das eingebaute Heizelement strahlt Wärme nach unten, um deine Mahlzeiten zu bräunen oder zu tosten.

- Multifunktionsherd mit Ringheizkörper
- Schwarzes Design
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- 72 L Garraum
- EXPLore Display
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 9 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- 45 Automatikprogramme
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen

Technische Daten

| | |
|--|---|
| PNC | 949 723 903 |
| EAN-Nummer | 7333394071855 |
| EPREL Registrierungscode | 2092155 |
| Leistung Grill (Watt) | 1700 |
| Energieverbrauch konventionell (kWh) | 0.93 |
| Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.52 |
| 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, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen |
| Farbe | Schwarz |
| Netzstecker | Nein |
| Anschlusswert (Watt) | 10350 |
| Volt | No |

| | |
|-------------------------|------|
| Frequenz (Hz) | No |
| Absicherung (A) | Nein |
| Beleuchtung (Watt) | 40 |
| Bruttogewicht (kg) | 28.4 |
| Nettogewicht (kg) | 27.4 |
| Verpackung, Höhe (mm) | 654 |
| Verpackung, Breite (mm) | 635 |
| Verpackung, Tiefe (mm) | 670 |





Mehrzonen-Kochfeld: Optimierte Kochoptionen für verschiedenes Kochgeschirr

Dieses Kochfeld bietet eine Vielzahl von Optionen zum Kochen: Zwei reguläre Kochzonen, eine Dreikreis-Kochzone und eine ovale Mehrzweckkochzone.

Produktvorteile & Ausstattung

Seitlich angeordnete Restwärmeanzeigen

Dank der seitlich angebrachten Restwärmeanzeigen wissen Sie immer genau, wo Ihr Kochfeld noch warm ist.

Bedienelemente für Backofen und Kochfeld in einer Bedienleiste

Ihrem eleganten Küchendesign entsprechend sind die Bedienelemente für dieses Kochfeld in die Bedienblende auf Ihrem Backofen integriert, so dass das Kochfeld selbst makellos glatt bleibt.

- Made in Germany
- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- 4 Strahlungsbeheizte Kochzonen
- Keine Stufen Regulierung der Kochstellen
- Facettenschliff
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Schnellaufglühende Kochzonen
- Restwärmeanzeige für 4 Kochzonen
- Facettenschliff 3-seitig
- Glasfarbe: Schwarz
- Kombinierbar mit allen AEG-Einbauherden

Technische Daten

| | | | |
|--|--------------------------------|------------------------|-----|
| PNC | 949 595 064 | Verpackung, Tiefe (mm) | 600 |
| EAN-Nummer | 7332543108589 | | |
| Installation | Herdgebundenes Kochfeld | | |
| Einbauhöhe (mm) | 38 | | |
| Gerätebreite (mm) | 620 | | |
| Gerätetiefe (mm) | 520 | | |
| Ausschnittmaß Breite (mm) | 560 | | |
| Ausschnittmaß Tiefe (mm) | 490 | | |
| Art des Kochfeldes | Strahlungsbeheizte Kochzonen | | |
| Netzstecker | Nein | | |
| Anschlusswert (Watt) | 7100 | | |
| Anschlusswert (Watt) | 7100 | | |
| Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser | 0,8/1,6/2,3 kW / 12/17,5/21 cm | | |
| Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser | 1,2 kW / 14,5 cm | | |
| Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser | 1,2 kW / 14,5 cm | | |
| Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser | 1,5 (2,4) kW / 17x26,5 cm | | |
| Volt | 220-240 | | |
| Bruttogewicht (kg) | 8.06 | | |
| Nettogewicht (kg) | 7.2 | | |
| Verpackung, Höhe (mm) | 118 | | |
| Verpackung, Breite (mm) | 678 | | |

PSGBHO230DE0000H

