Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BSE998230M 944188450
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	61.9
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A++(Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.99
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.52
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	70

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			BSE998230M 944188450	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	38.5	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	70	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	$EC_{electric\ cavity}$	0.99	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	-	EEI_{cavity}	61.9	

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"

AEG

Einbaubackofen

BSE998230M

Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr.
Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.

Energieeffizienzklasse A++, Multi-Dampfgarer mit Sous Vide, Feuchtigkeitssensor, entnehmbarer Wassertank, Softclosing, Premium-Drehwähler mit Berührungssensor, großes TFT-Farbdisplay, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag, Schnellaufheizung zuschaltbar, Kerntemperatursensor, Kochassistent, Steamify®, 1

Produktvorteile & Ausstattung

Steamify®: Die automatische Dampfzufuhr.
Mit Steamify® kochen auch Sie Ihre gewohnten Rezepte mit Dampf – für die tägliche Profiküche. Sie wählen die Temperatur und Ihr Ofen fügt automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu.

SousVide: Schonendes Garen im Vakuum. Aromen und Nährstoffe bleiben perfekt erhalten.
Professionelle Köche haben längst das Vakuumgaren für sich entdeckt, um perfekte und einheitliche Kochresultate zu erzielen. Sous Vide bringt Technologie in Restaurant-Qualität in Ihr Zuhause und ermöglicht es Ihnen, Gerichte zu zaubern, die Ihre Erwartungen übersteigen.

SmartKitchen: Den Backofen per App bedienen.
Steuern und überwachen Sie alle Einstellungen aus der Ferne mit der My AEG Kitchen App – oder einfach mit Ihrer Stimme via Google Assistant. Die App hält Sie über den Garvorgang auf dem Laufenden. Währenddessen entdecken Sie im digitalen Kochbuch das perfekte Rezept oder suchen nach kulinarischen

Kerntemperatursensor: 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.

Premium Drehwähler: Bedienkomfort mit Berührungssensor.
Keine weiteren Knöpfe, kein überladenes Bedienfeld. Auf dem großen Farbdisplay führt Sie der Drehwähler intuitiv und schnell durch das Einstellungsmenü. Erklärungen zu einzelnen Menüoptionen können bei Bedarf abgerufen werden. Und Software-Updates stehen bequem über Ihr WiFi zur Verfügung.

- Made in Germany
- SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide
- Energieeffizienzklasse: A++ (Spektrum A+++ - D)
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über My AEG Kitchen App
- Dampfreinigung
- Feuchtigkeitssensor für exakte Dosierung des Dampfanteils
- Steamify® - automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (70 Liter)
- Premium-Drehwähler mit Berührungssensor
- Großes TFT-Farbdisplay (175x35mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 230°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Set & Go – Vorprogrammierung
- FinishAssist - schließt den Gasvorgang mit erweiternden Optionen ab
- Info Felder und Kurzbeschreibungen von Funktionen
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Externer Dampferzeuger
- Entnehmbarer Wassertank (0,95 l)
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Zubehör: Snapper kit, Teststreifen Wasserhärtegrad, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Garbehälterset (gelocht/ungelocht), 1 Kombirost
- Snapper Kit für leichten Einbau
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Reinigungsprogramme
- 25 Sprachen

AEG

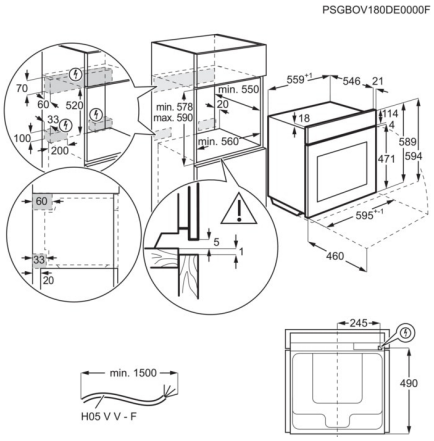
Einbaubackofen

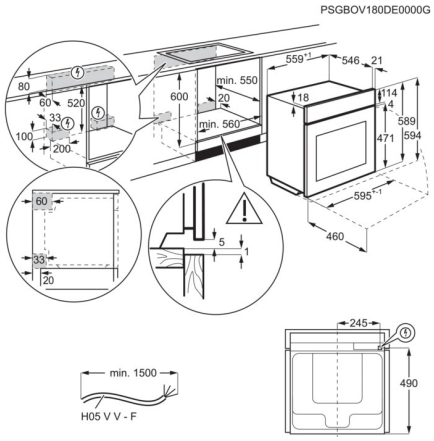
BSE998230M

Technische Daten

PNC	944 188 450
EAN-Nummer	7332543755608
Mitgeliefertes Zubehör	Snapper kit, Teststreifen Wasserhärtegrad
Energieffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungarten	Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, VITAL-Dampfgaren, Grillstufe 1, Feuchtigkeit hoch, Feuchtigkeit niedrig, Feuchtigkeit mittel, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Sous Vide-Ofenfunktion, Regenerieren, Steamify, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen, Joghurt Funktion
Nettovolumen Backraum (L)	70
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker

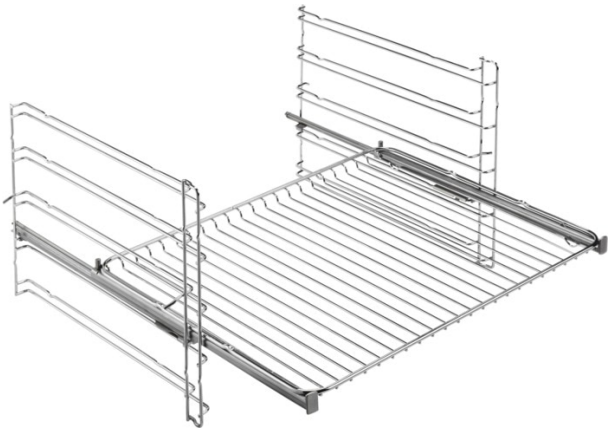
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3500
Volt	230
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	65
Bruttogewicht (kg)	39.5
Nettogewicht (kg)	38.5
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





FlexiRunners™ - VOLLAUSZUG 1 Paar

TR1LFSTV



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 anklemmen und lassen Ihnen so beide Hände frei zum Braten,

---

FlexiRunnersTM - Vollauszug für ProCombi (1 Paar)

Produktvorteile & Ausstattung

FlexiRunners™ - VOLLAUSZUG 1 Paar

TR1LFSTV

Technische Daten

PNC	944 189 355
EAN-Nummer	7332543112906
Marke	No Brand
Nettogewicht (kg)	0.95
Bruttogewicht (kg)	1.1
Gerätebreite (mm)	383
Gerätetiefe (mm)	14
Höhe Gerät	42
Verpackung, Breite (mm)	496
Verpackung, Tiefe (mm)	129
Verpackung, Höhe (mm)	26
Farbe	Edelstahl