Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	TB8SB72WAB 944035046
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	61.9
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 (I) - Hauptbackofen	70

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			TB8SB72WAB 944035046	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	39,0	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)	-	ECelectric cavity	1.09	kWh/Zyklu s
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	ECelectric cavity	0.52	kWh/Zyklu s
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEIcavity	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"



TB8SB72WAB



AEG MealAssist Dampfbacköfen der Serie 8000 mit SteamPro

Mit den 8000 MealAssist Dampfbacköfen mit SteamPro kannst du sowohl mit bis zu 100 % Dampf garen als auch konventionell backen. Dampf und Hitze lassen sich je nach Gericht variabel kombinieren. Durch Dampf bleiben bis zu 90 % Vitamin C* erhalten.

*Basierend auf externen Tests, bei denen der Vitamin-C-Gehalt von rohem Brokkoli mit dem von gedämpftem Brokkoli verglichen wurde. Der Test basiert auf der Bestimmung von Ascorbinsäure (Vitamin C) in Lebensmitteln mittels HPLC-/UV-Analyse.

Produktvorteile & Ausstattung



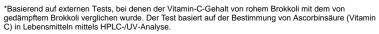
SteamPro: Gesünder und leckerer kochen

Die Back-, Brat-, Schmor- und Dampffunktion des SteamPro Dampfbackofens lassen dich das Beste aus deinen Rezepten herausholen. Steamify fügt immer die richtige Menge Dampf hinzu und macht dein Lieblingsessen knusprig und schmackhaft, wobei bis zu 90 % des Vitamins C* erhalten bleiben.



CookSmart Touch: Intelligentes Kochen mit einem Fingertipp

Mit dem übersichtlichen CookSmart Touch Display kannst du deine Lieblingsgerichte speichern, Kochtipps erhalten und Backofenfunktionen auswählen. Die Energiespartipps auf dem Display ermöglichen dir mit wenigen Handgriffen ein effizienteres Kochen. Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde





Kochassistent 2.0 – Automatikprogramme und Schritt-für-Schritt-Anleitungen

Über das extra große CookSmart Touch+ Display ermöglicht dir der Kochassistent 2.0 intuitiven Zugang zu einer Vielzahl von Rezepten. Schritt-für-Schritt-Anleitungen führen dich einfacher zum perfekten Ergebnis. Für ein erweitertes Kocherlebnis nutze die AEG App.



Dampfreinigung: für eine mühelose Reinigung deines Dampfbackofens

Die Dampfreinigungs-Funktion informiert dich, wenn es an der ist Zeit ist, deinen Dampfbackofen zu reinigen. Alle Verschmutzungen lassen sich anschließend mit einem feuchten Tuch entfernen. Diese Dampfreinigung verbraucht bis zu 95 % weniger Energie* als die pyrolytische Reinigung.



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.

- EcoLine Unsere energieeffizientesten Geräte
- Made in Germany
- · Multifunktionsbackofen mit Dampf
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- KI Rezept Assistent
- CookSmart Touch Display
- · Steamify® automatische Dampfzufuhr
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ Extra großer Garraum (70 Liter)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C 230°C
- Kerntemperatursensor
- Kochassistent 2.0
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- · Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 25 Beheizungsarten



TB8SB72WAB

Technische Daten				
PNC	944 035 046		Oberhitze, Unterhitze, Heißluft,	
EAN-Nummer	7333394073378		Ober-/Unterhitze, Heißluftgrillen, Pizzastufe, Umluft, , Steamify® – Automatische Dampfzufuhr, Dampfgaren, Feuchtgaren (hoch), Feuchtgaren (niedrig), Feuchte Umluft, Dampf, Aufwärmen, Grill, Gärstufe, Aufbacken, Auftauen, Schmoren, Braten, Niedertemperaturgaren, Einkochen, Teller wärmen, Warmhalten, Dörren	
Leistung Grill (Watt)	2300			
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09			
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52	Beheizungarten		
Nettovolumen Backraum (L)	70			
Temperaturbereich	30°C - 230°C			
Energieffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)			
Einbauhöhe (mm)	590	Farbe	Schwarz	
Einbaubreite (mm)	560	Netzstecker	Schuko-Stecker	
Einbautiefe (mm)	550	Kabellänge (m)	1.5	
Gerätehöhe (mm)	594	Anschlusswert (Watt)	3500	
Gerätebreite (mm)	595	Volt	230	
Gerätetiefe (mm)	567	Frequenz (Hz)	50	
		Absicherung (A)	16	
		Beleuchtung (Watt)	65	
		Bruttogewicht (kg)	40	
		Nettogewicht (kg)	39	
		Verpackung, Höhe (mm)	670	
		Verpackung, Breite (mm)	635	
		Verpackung, Tiefe (mm)	670	