

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BEB355020M 944188402
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	81.2
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	0.69
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	71

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			BEB355020M 944188402	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	32,0	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}	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}	0.69	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"



SteamBake: Zugabe von Dampf für knusprige Backergebnisse

Zusätzlich zu all den Standard-Backofenfunktionen erzeugt die SteamBake-Funktion zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig auf der Oberfläche feucht, die Backwaren bekommen eine goldene und schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart und weich. Zusätzlich zu knusprigen und leckeren Broten, Muffins und Kuchen

Glaseinleger mit Touch, Energieeffizienzklasse A+, Aqua-Reinigungsfunktion, SteamBake Feuchtigkeitszugabe, Elektronikuhr, Versenkknebel, 8 Beheizungsarten, elektronische Temperaturregelung, 1 Universalblech, 1 Kombirost

Produktvorteile & Ausstattung

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

Kochen Sie mehr zur gleichen Zeit und erhalten Sie dennoch perfekte Resultate.

Die Heißluft mit Ringheizkörper in unseren Backöfen stellt sicher, dass Ihre Gerichte gleichmäßig gegart werden und das bei bis zu drei Blechen. Dies bietet volle Geschmacksentfaltung im gesamten Garbereich. So wird jede Portion ohne Zweifel so perfekt wie die vorherige.

Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das extra große Backblech ist 20 % größer als normale Backbleche, damit Sie größere und noch leckerere Speisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Speise perfekt auf den

- Made in Germany
- SteamBake Backofen mit Feuchtigkeitszugabe
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 Universalblech, 1 Kombirost
- 71 Liter Garraum

Mit Timer-Display für die Übersicht über den Garvorgang

Das Timer-Display bietet Ihnen eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem Bildschirm können Sie einen Alarm einstellen, die verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

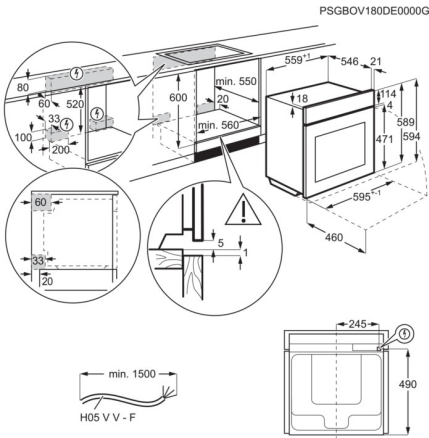
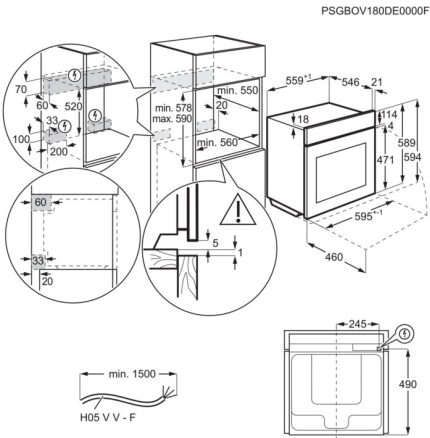
Einfacher und sicherer Einschub der Backbleche

Der Backofen wurde mit Gedanken an die Zugänglichkeit entworfen. Die Bleche können schnell und einfach in die Einschübe eingesetzt werden.

Technische Daten

PNC	944 188 402
EAN-Nummer	7332543749249
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	71
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3500
Volt	230
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	33
Nettogewicht (kg)	32
Verpackung, Höhe (mm)	670

Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670



TR2LV 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 anklemmen und lassen Ihnen so beide Hände frei zum Braten, Kochen oder Würzen. 2



Produktspezifikationen:

Technische Daten:

- PNC : 944 189 356
- EAN-Nummer : 7332543112913
- Marke : No Brand
- Nettogewicht (kg) : 0.95
- Bruttogewicht (kg) : 1.2
- Gerätebreite (mm) : 383
- Gerätetiefe (mm) : 14
- Höhe Gerät : 31.5
- Verpackung, Breite (mm) : 496
- Verpackung, Tiefe (mm) : 180
- Verpackung, Höhe (mm) : 26

Produktbeschreibung:

FlexiRunners™ -
Backauszug, 2 Paar
(nicht passend für
Dampfgarer)