

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	OU5AB20ZSM 949496394
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			OU5AB20ZSM 949496394	
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 _{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}	0.69	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"

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			HK634060XB 949492154	
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
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	Hinten rechts	L x W	26.5 x 17,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	ECelectric cooking	194.9	Wh/kg
	Left Rear	ECelectric cooking	188	Wh/kg
	Vorne rechts	ECelectric cooking	188	Wh/kg
	Hinten rechts	ECelectric cooking	191.6	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		ECelectric hob	190.6	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

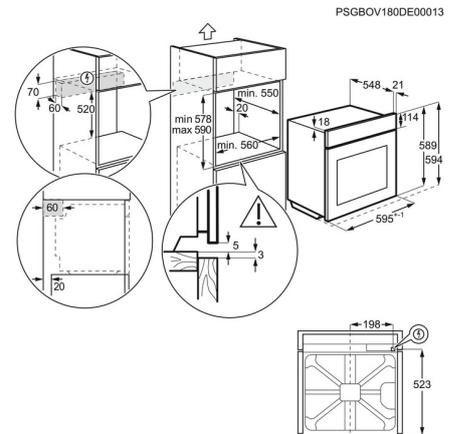
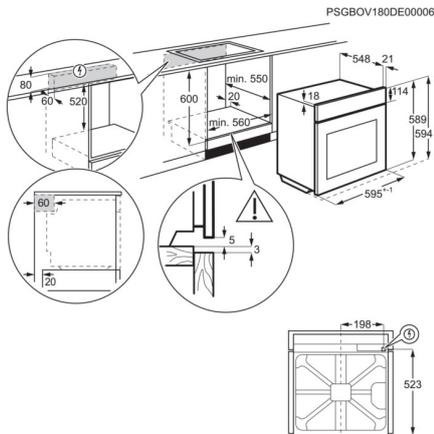
Verleihe deinem Sandwich oder deiner Lasagne mit der Grillfunktion ein knuspriges Äußeres. Das eingebaute Heizelement strahlt Wärme nach unten, um deine Mahlzeiten zu bräunen oder zu toasten.

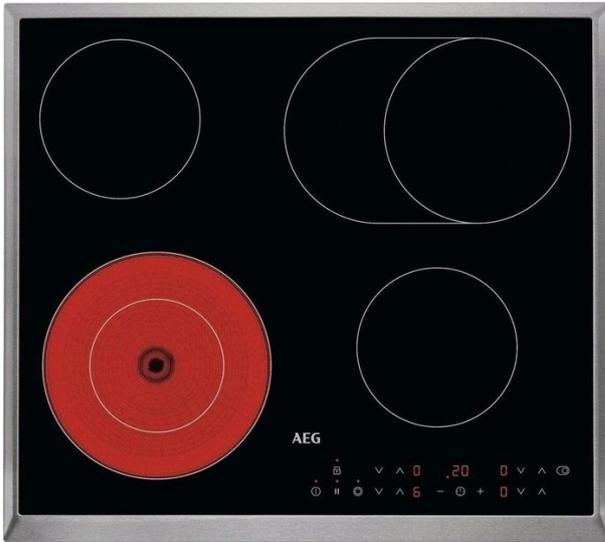
- Multifunktionsofen mit Ringheizkörper
- Edelstahl Design
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- 72 L Garraum
- Timer Display
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaile
- Einhängegitter mit 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	949 496 394
EAN-Nummer	7333394056951
EPREL Registrierungscode	1989408
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





Präzise Kontrolle durch TouchControl

Die übersichtlich angeordneten elektronischen TouchControl-Bedienelemente reagieren schnell und präzise auf Ihre Eingaben. Damit können Sie die Kochstufen sehr genau ansteuern.

Produktvorteile & Ausstattung

Mehr Möglichkeiten zum Kochen

Dieses Kochfeld hat eine erweiterbare Mehrkreiszone und eine erweiterbare Bräterzone. Damit kannst du Töpfe und Pfannen in den verschiedensten Größen und Formen verwenden.

Ankochautomatik für schnelleres Kochen

Die Automax-Funktion schaltet das Kochfeld automatisch auf volle Leistung und erhitzt es dadurch in kürzester Zeit auf die gewünschte Kochstufe, bevor sie es dann auf die von Ihnen eingestellte Kochstufe zurückschaltet.

Timer: Ermöglicht dir eine präzise Garzeitkontrolle

Der einstellbare Timer (max. 99 Minuten) ermöglicht dir vollständige Kontrolle über den Garvorgang. Nutze ihn während des Kochvorgangs oder separat, auch wenn das Kochfeld nicht benutzt wird.

Stop+Go Funktion für Unterbrechungen des Garvorgangs

Wenn Sie unterbrochen werden, können Sie mit der Pause-Taste den Garvorgang anhalten. Sie stellt sicher, dass nichts anbrennt, wenn Sie die Küche verlassen müssen und speichert die verschiedenen Kochstufen für alle Ihre Töpfe. Wenn Sie bereit sind, können Sie mit einer Berührung dort fortfahren, wo



Kindersicherung - damit das Kochfeld sicher ausgeschaltet bleibt

Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, können Sie absolut sicher sein, dass Kinder das Kochfeld weder willentlich noch versehentlich einschalten können!

- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- 4 Strahlungsbeheizte Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Single-Control Kochzonen-Ansteuerung
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Schnellaufglühende Kochzonen
- Pause-Funktion
- Kurzzeitwecker
- Restwärmeanzeige für 4 Kochzonen
- Eingabebestätigung durch Signalton
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Sonderzubehör: Schutzboden PBOX-6IR/944 189 313
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe: Schwarz

Technische Daten

PNC	949 492 154
EAN-Nummer	7332543486106
Installation	Autarkes Kochfeld
Rahmenfarbe	Edelstahl
Einbauhöhe (mm)	38
Gerätebreite (mm)	576
Gerätetiefe (mm)	516
Ausschnittmaß Breite (mm)	560
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen
Kabellänge (m)	1.5
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	7000
Anschlusswert (Watt)	7000
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	0,75/2,2 kW / 12/21 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)	8.6
Nettogewicht (kg)	7.71

Verpackung, Höhe (mm)	118
Verpackung, Breite (mm)	678
Verpackung, Tiefe (mm)	600
Schutzboden	PBOX-6IR/944 189 313

