

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	EPE555220M 940321344
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	81.2
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	0.69
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	71

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			IEE64050XB 949597290	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und - kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
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.	Vorne links	L x W	37.9 x 22,0	cm
	Vorne rechts	L x W	37.9 x 22,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Links	ECelectric cooking	183.9	Wh/kg
	Rechts	ECelectric cooking	183.9	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		ECelectric hob	183.9	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."



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

Touch, Energieeffizienzklasse A+, pyrolytische Selbstreinigung, SteamBake Feuchtigkeitszugabe, Softclosing, Elektronikuhr, Versenkknebel, 8 Beheizungsarten, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag, Schnellaufheizung zuschaltbar, 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost

Produktvorteile & Ausstattung

Mit pyrolytischer Selbstreinigungsfunktion

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche verwandelt. Diese können sie ganz leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.



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



Start/Stopp-Timer für beste Ergebnisse - ganz automatisch

Das klare Glasdisplay mit Sensortasten bietet Ihnen mehr Kontrolle über den Garvorgang. Der Timer wird durch die Eingabe von Start/Stopp über das LC-Display eingeschaltet. Das heißt, Sie können absolute Genauigkeit erwarten - auch wenn Sie kurz vom Ofen weggehen.

Eleganz und Funktionalität der Spitzenklasse

Die in die Tür integrierte Softclosing Technologie sorgt dafür, dass die Tür stets sanft und leise schließt – Eleganz und Funktionalität der Spitzenklasse.

Sicheres Anfassen durch "Safe To Touch-Außentür"

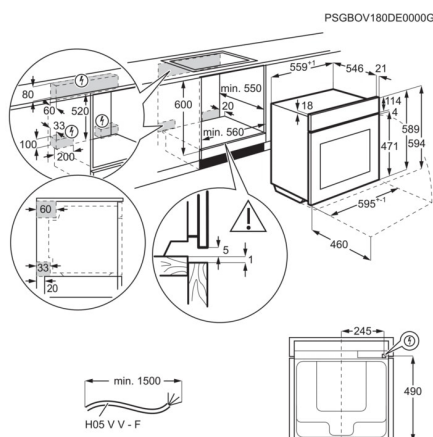
Dank der „Safe To Touch“-Außentür bleibt die Außenseite dieser Ofentür relativ kühl. Ein Berühren ist daher sicher, egal unter welchen Umständen.

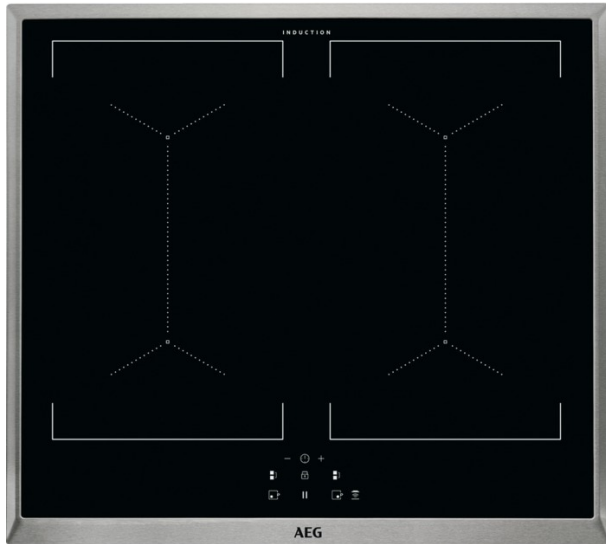
- Made in Germany
- SteamBake Herd mit Feuchtigkeitszugabe
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

Technische Daten

PNC	940 321 344
EAN-Nummer	7332543563968
Leistung Grill (Watt)	2300
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Nettovolumen Backraum (L)	71
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)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Umluftgrillen
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	11300
Volt	230

Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	37.5
Nettogewicht (kg)	36.5
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





Mit der Bridge-Funktion auf Tastendruck zwei Kochzonen zu einer Brücke verbinden.

Übergroßer Bräter oder Fischtopf? Kein Problem: Mit der Bridge-Funktion können zwei Kochzonen einfach zusammengeschaltet werden – und als eine große Maxi-Zone gemeinsam gesteuert werden.

60 cm, 4-fach Induktion MaxiSense Plus (4 x 18/21cm), Doppel-BridgeFunktion, Elektronikfeature, Hob²Hood-Funktion, Edelstahlrahmen, Slim Fit Design

Produktvorteile & Ausstattung



MaxiSense®, das flexible Kochfeld – freie Platzwahl für Ihr Kochgeschirr

Für größtmögliche Flexibilität passen sich die Kochzonen dieses Induktionskochfelds automatisch an Ihr Kochgeschirr an, sodass das Kochgeschirr unabhängig von seiner Größe oder Position stets gleichmäßig erhitzt wird.

Hob²Hood-Funktion: das Kochfeld steuert die Dunstabzugshaube automatisch

Das einzigartige Hob²Hood-Anschlusssystem dieses Kochfelds kommuniziert mit Hob²Hood-Dunstabzugshauben, indem es je nach Bedarf automatisch die Beleuchtung einschaltet und das Gebläse je nach Kochvorgang regelt.

Zusätzliche Touch-Bedienelemente sorgen für mehr Komfort

Dieses Kochfeld verfügt über Touch-Bedienelemente auf dem Kochfeld und sorgt für mehr Komfort. So lassen sich bequem zusätzliche Funktionen wie Timer, Power oder Stop&Go einstellen. Das bedeutet Präzision bei jedem Schritt des Rezepts für einen großartigen Geschmack.



Einfach zu reinigende und kratzfeste Oberfläche

Die Kochfeldoberfläche ist vollkommen eben und kratzfest. Und da die Oberfläche um das Kochgeschirr kühl bleibt, erhitzen sich Spritzer nicht und brennen nicht in die Oberfläche ein. Sie können sie einfach wegwischen.

Schnelle maximale Leistung durch Power-Funktion

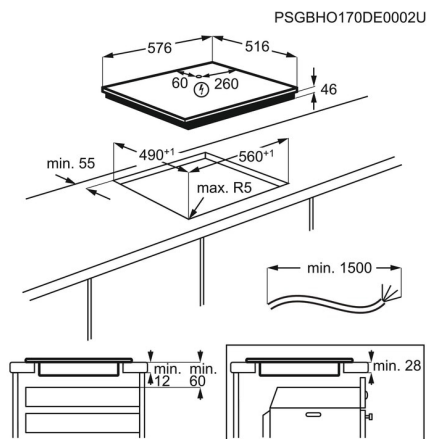
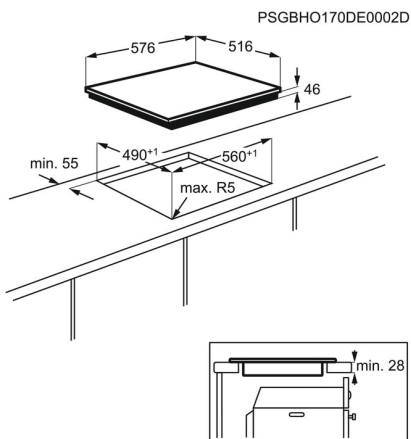
Dieses Kochfeld besitzt eine Power-Funktion, für den Fall, dass Sie schnell hohe Temperaturen benötigen. Damit können Sie zum Beispiel sehr schnell Wasser für Nudeln, etc. zum Kochen bringen.

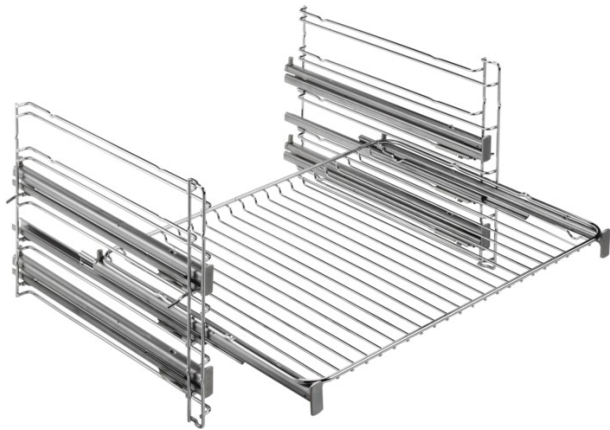
- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- Hob²Hood-Funktion
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz
- Beheizungsart: Induktion

Technische Daten

PNC	949 597 290
EAN-Nummer	7332543564712
Bauart	Herdgebundenes Kochfeld
Rahmenfarbe	Edelstahl
Einbauhöhe (mm)	46
Gerätebreite (mm)	576
Gerätetiefe (mm)	516
Ausschnittmaß Breite (mm)	560
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	7350
Anschlusswert (Watt)	7350
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 18x21 cm
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,6 kW / 18x21 cm
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 18x21 cm
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,6 kW / 18x21 cm
Volt	220-240/400V2N
Bruttogewicht (kg)	12.12
Nettogewicht (kg)	11.34
Verpackung, Höhe (mm)	118

Verpackung, Breite (mm)	678
Verpackung, Tiefe (mm)	600



**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 anklammern und lassen Ihnen so beide Hände frei zum Braten,

FlexiRunners™ - Backauszug, 3 Paar (nicht passend für Dampfgarer)

Produktvorteile & Ausstattung

- Einhängegitter und Rost nicht im Lieferumfang enthalten

Technische Daten

PNC	944 189 357
EAN-Nummer	7332543112937
Marke	No Brand
Nettogewicht (kg)	1.5
Bruttogewicht (kg)	1.7
Gerätebreite (mm)	383
Gerätetiefe (mm)	14
Höhe Gerät	32
Verpackung, Breite (mm)	496
Verpackung, Tiefe (mm)	240
Verpackung, Höhe (mm)	26