

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	EPE55526BM 940321398
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			EPE55526BM 940321398	
Art des Backofens			Einbauherd	
Masse des Gerätes		M	35,0	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}	1.09	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			IEB64030XB 949597289	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Induktion	
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	21,0	cm
	Vorne rechts	Ø	21,0	cm
	Hinten rechts	Ø	21,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric cooking}	179.3	Wh/kg
	Left Rear	EC ^{electric cooking}	178.4	Wh/kg
	Vorne rechts	EC ^{electric cooking}	189.4	Wh/kg
	Hinten rechts	EC ^{electric cooking}	178.4	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric hob}	181.4	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: Der Backofen mit Feuchtigkeitszugabe

Die SteamBake®-Funktion erzeugt zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch gelingen Backwaren perfekt. Zugleich erhalten Sie gleichmäßige Garresultate bei jedem Ofengericht – vom Brathähnchen bis zur Lasagne.

Produktvorteile & Ausstattung



SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse

Die Zugabe von max. 250 ml Wasser – in die dafür vorgesehene Vertiefung des Backofenbodens – sorgt für die optimale Kombination aus Feuchtigkeit und traditioneller Hitze. Ob selbstgebackenes Brot oder süßes Hefengebäck: Durch den erzeugten Dampf kann der Teig besser aufgehen. So erhalten Sie mit



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion verwandeln sich bei ca. 480 °C Schmutz, Fett und Essensreste zu Asche. Nach Abschluss der Reinigung lassen sich die Rückstände im Handumdrehen mit einem feuchten Tuch auswischen.



LED Display mit Touchbedienung

Mittels fünf sensibler Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen. Dimmbare LEDs heben einzelne Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit während der Auswahl hervor. Die zweifarbige Temperaturkontrolle zeigt den Fortschritt der gewünschten Aufheiztemperatur.

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 werden, wodurch sowohl Zeit als

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

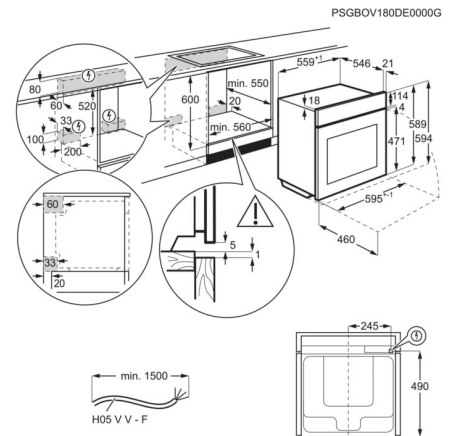
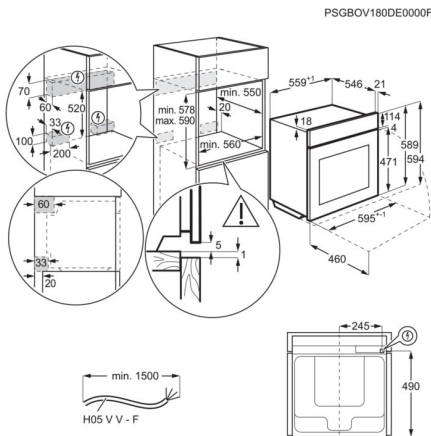
Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.

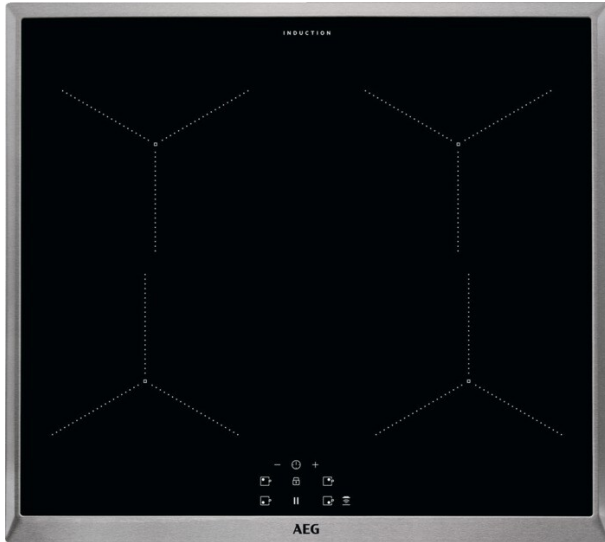
- Made in Germany
- Exklusives Design
- SteamBake Herd mit Feuchtigkeitszugabe
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- 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
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Automatikprogramme
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode

Technische Daten

PNC	940 321 398
EAN-Nummer	7332543978274
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
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, SteamBake, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230

Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	36
Nettogewicht (kg)	35
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





Induktionskochen: schnelle, präzise Leistungseinstellungen

Mit Induktion beherrschen Sie jede Kochtechnik schneller und können sogar Wasser in weniger als 90 Sekunden zum Kochen bringen. Die Hitzeregulierung ist so subtil, dass sie Ihnen hilft, bei jedem Kochvorgang die feinsten Geschmäcker und Texturen zu erzielen.

Produktvorteile & Ausstattung

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 abwischen.



- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- 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
- 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

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.

Präzise Garzeitenkontrolle durch einstellbaren Timer

Der einstellbare Timer (max. 99 Minuten) bietet Ihnen die volle Kontrolle über den Garvorgang. Er kann auch als Kurzzeitwecker verwendet werden, wenn die Brenner nicht benutzt werden.

Technische Daten

PNC	949 597 289	Verpackung, Breite (mm)	678
EAN-Nummer	7332543564705	Verpackung, Tiefe (mm)	600
Installation	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 / 21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Volt	220-240/400V2N		
Bruttogewicht (kg)	11.78		
Nettogewicht (kg)	11.06		
Verpackung, Höhe (mm)	118		

