

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BPE742220B 944187753
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			BPE742220B 944187753	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	36,0	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	-	EEl _{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"



SenseCook: Der Backofen mit Kerntempersensoren

Der SenseCook Backofen mit Kerntempersensoren hilft Ihnen bei der Zubereitung der saftigsten Lammkoteletts und dem zartesten Lachsfilet. Egal ob Rare, Medium oder Well Done, dank dem Kerntempersensoren gelingt Ihnen die perfekte Zubereitung, so wie Sie es sich wünschen!

Produktvorteile & Ausstattung

Kochassistent: Einstellungsvorschläge für Ihre Gerichte



Bestimmen Sie das Ergebnis, der Ofen übernimmt die Einstellungen. Ihnen werden Beheizungsart, Temperatur und Dauer vorgeschlagen, die Sie nach Bedarf verändern können. Alles ist genau auf das gewünschte Garergebnis angepasst und der Blick auf die Gebrauchsanweisung ist hinfällig.

Kerntempersensoren: Punktgenaues Garen



Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich Ihr Ofen ab. So garen Sie beispielsweise Ihr Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.

Klartext-Display mit TouchControl: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen



Sie hätten gern einen guten Überblick und finden eine Knebelbedienung nicht mehr zeitgemäß? Auf dem Klartext-Display werden Temperatur, Beheizungsart, Garzeit und vieles mehr übersichtlich angezeigt. Einstellungen erfolgen über eine komfortable Touch-Bedienung.

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.

Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

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

- Made in Germany
- SenseCook Backofen mit Kerntempersensoren
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntempersensoren
- Temperaturvorschlag
- Warmhalten bei 65°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatikrezepte
- Speicher Menü für 20 eigene Rezepte
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- 25 Sprachen
- Demo-Mode
- Service-Codes
- Zeitverlängerung

Technische Daten

PNC	944 187 753	Kabellänge (m)	1.5
EAN-Nummer	7332543501700	Anschlusswert (Watt)	3500
Leistung Grill (Watt)	2300	Volt	230
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09	Frequenz (Hz)	50
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69	Absicherung (A)	16
Nettovolumen Backraum (L)	71	Beleuchtung (Watt)	65
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Bruttogewicht (kg)	37
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Nettogewicht (kg)	36
Einbauhöhe (mm)	590	Verpackung, Höhe (mm)	670
Einbaubreite (mm)	560	Verpackung, Breite (mm)	635
Einbautiefe (mm)	550	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen		
Farbe	Schwarz		
Netzstecker	Schuko-Stecker		

