

# Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BPE74228BM 944188837
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	61.2
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	0.52
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	71

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			BPE74228BM 944188837	
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 <sub>electric cavity</sub>	1.09	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0.52	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI <sub>cavity</sub>	61.2	

**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"



### AEG Backöfen der Serie 8000 mit AssistedCooking

Die 8000 Backöfen mit Kochassistenten haben eine integrierte Gerichtsauswahl, die es dir ermöglicht Gerichte mühelos zuzubereiten. Zudem bestimmt der Kerntempersensoren während des Backvorgangs die Kerntemperatur deiner Speise – für Kochergebnisse auf den Punkt genau.

### Produktvorteile & Ausstattung

#### AssistedCooking: Perfekte Garergebnisse – ganz automatisch

Mit AssistedCooking bekommst du jedes Mal mühelos und einfach die perfekten Kochergebnisse. Wähle über das Ofendisplay aus einer Vielzahl von Gerichten deine Wunschspeise aus und der integrierte Kochassistent schlägt dir die optimalen Einstellungen vor, für ein perfektes Garergebnis.



#### Kerntempersensoren: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntempersensoren erreichst du immer den richtigen Garpunkt. Der Sensor überwacht die Kerntemperatur im Inneren des Gerichts. Sobald die voreingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich dein Ofen ab. So garst du dein Steak mühelos und auf den Punkt genau Medium, Rare oder Well-Done.



#### Klartext-Display: Übersichtliche Anzeige mit intuitiver Touch-Steuerung

Die LCD-Anzeige des Klartext-Displays ermöglicht dir jederzeit einen optimalen Überblick über alle Funktionen. Dank Bedienung über Touch-Felder kannst du deinen Backofen schnell und intuitiv steuern – ob Temperatur-Einstellung, Beheizungsart oder Garzeit, du hast es in der Hand.



#### Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche umgewandelt. Anschließend kannst du diese mühelos mit einem feuchten Tuch auswischen.

#### Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Lass dich vom Aufheizen nicht aufhalten: die Schnellaufheizung ermöglicht es dir den Ofenraum zügig auf die gewünschte Temperatur zu bringen, wenn es einmal schnell gehen muss. Oder schalte die Schnellaufheizung ab zum energieschonenden Aufheizen.

- Made in Germany
- AssistedCooking Backofen mit Pyrolyse
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntempersensoren
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, 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
- Türkontaktschalter für Licht

#### Technische Daten

PNC	944 188 837	Netzstecker	Schuko-Stecker
EAN-Nummer	7333394035154	Kabellänge (m)	1.5
EPREL Registrierungscode	1679722	Anschlusswert (Watt)	3500
Leistung Grill (Watt)	2300	Volt	230
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09	Frequenz (Hz)	50
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52	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	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		

