

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)	-	ECelectric cavity	0.93	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	ECelectric cavity	0.69	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEIcavity	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“



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.

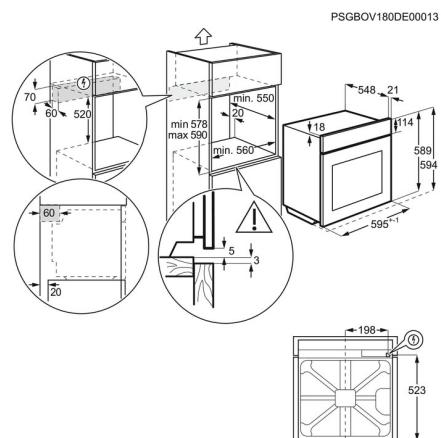
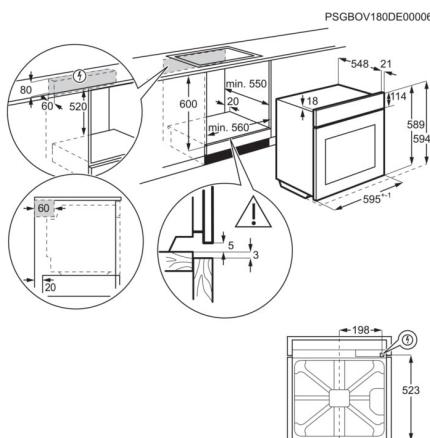
Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

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-Emaille
- 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
- Türkontactschalter für Licht

Technische Daten

PNC	949 496 394	Volt	220-240
EAN-Nummer	7333394056951	Frequenz (Hz)	50/60
EPREL Registrierungscode	1989408	Absicherung (A)	16
Leistung Grill (Watt)	2300	Beleuchtung (Watt)	40
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93	Bruttogewicht (kg)	30.3
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69	Nettogewicht (kg)	29.3
Nettvolumen Backraum (L)	72	Verpackung, Höhe (mm)	654
Temperaturbereich	50°C - 275°C	Verpackung, Breite (mm)	635
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Einbauhöhe (mm)	590		
Einbaubreite (mm)	560		
Einbautiefe (mm)	550		
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	594		
Gerätetiefe (mm)	568		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen		
Farbe	Schwarz		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	3490		



Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			NRN64A06XB 949493063	
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 Hinten links Vorne rechts	Ø	21,0 14,5 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 Left Rear Vorne rechts Hinten rechts	ECelectric cooking	194,9 188 188 191,6	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."



Professionelles Kochen dank extragroßer Kochzone

Das Kochfeld verfügt über eine extragroße Kochzone und bietet dir so mehr Flexibilität beim Kochen mit großen Pfannen oder Töpfen.

Produktvorteile & Ausstattung

Mehr Möglichkeiten beim Kochen

Das Kochfeld verfügt über eine ovale und eine erweiterbare Mehrzweckzone, damit alle deine Töpfe und Pfannen verschiedener Größen zum Einsatz kommen können.

Optimale Zeiteinteilung dank effizienter Steuerung der Leistung

Lass dich von der Automax-Funktion optimal beim Kochen unterstützen: Dein Kochfeld erwärmt extra schnell, damit du direkt mit dem Kochen beginnen kannst.

Behalte die Kontrolle über die Zeit beim Kochen

Die Timerfunktion deines Kochfelds bietet dir die volle Kontrolle beim Kochen. Einstellbar bis zu 99 Minuten, kannst du sie sowohl während des Kochens als auch als eigenständigen Kochwecker nutzen.

Ein Kochfeld mit Sicherung gegen versehentliches Einschalten

Die Kindersicherung stellt sicher, dass dein Kochfeld nicht aus Versehen eingeschaltet wird.

Pause-Funktion: Pausiere den Kochvorgang

Wenn du beim Kochen unterbrochen wirst, drücke einfach auf Pause. Die Funktion unterbricht die Hitzezufuhr, damit nichts anbrennt. Sie merkt sich die zuvor eingestellte Leistungsstufe und mit einer weiteren Berührung kannst du das Kochen einfach fortsetzen.

- 60 cm Glaskeramik Kochfeld
- 4 Strahlungsbeheizte Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Single-Control Kochzonen-Ansteuerung
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Schnellaufglühende Kochzonen
- UltraFlatrahmen Edelstahl XL
- Restwärmeanzeige für 4 Kochzonen
- Eingabebestätigung durch Signalton
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- Glasfarbe: Schwarz

Technische Daten

Installation	Autarkes Kochfeld	Verpackung, Breite (mm)	678
PNC	949 493 063	Verpackung, Tiefe (mm)	600
EAN-Nummer	7333394136820	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	465
Einbauhöhe (mm)	38	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	4
Gerätebreite (mm)	576	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	3.5
Gerätetiefe (mm)	516	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	275
Ausschnittmaß Breite (mm)	560	Herstellungsland	Rumänien
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Rahmenfarbe	Edelstahl		
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen		
Kabellänge (m)	1.5		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7000		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	0,75/2,2 kW / 12x21 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	220-240V/400V2N		
Bruttogewicht (kg)	8.6		
Nettogewicht (kg)	7.8		
Verpackung, Höhe (mm)	118		

