

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	TR6PB50WSB 949494897
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	61.2
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	0.52
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	72

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			TR6PB50WSB 949494897	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	32.6	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)	-	EC _{electric cavity}	0.93	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC _{electric cavity}	0.52	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEl _{cavity}	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 SenseCook® Backöfen der Serie 6000 mit der SteamCrisp® Dampfunterstützung

AEG SenseCook® Backöfen der Serie 6000 mit der SteamCrisp® Dampfunterstützung kombinieren bis zu 25 %* schonenden Dampf mit Heißluft für ein optimales Geschmackserlebnis. Für eine mühelose Zubereitung außen knuspriger und innen saftiger Speisen.

*Die prozentualen Angaben sind eine durchschnittliche Annahme. Sie können während der Kochvorgänge entsprechend der unterschiedlichen Dampfphasen und der Rückmeldung des Kerntemperatursensors variieren.

Produktvorteile & Ausstattung

SteamCrisp: Bis zu 25 % Dampf für saftige Speisen

Die SteamCrisp®-Technologie kombiniert bis zu 25 %* schonenden Dampf mit Heißluft. Durch den erzeugten Dampf bleibt der Geschmack besser erhalten, die Speisen bleiben innen saftig und werden außen besonders knusprig. Perfekt für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Backwaren.

EXPLore-Display: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Das EXPLore LED-Display lässt dich einfach eine Vielzahl von Automatikprogrammen und Einstellungen deines Backofens steuern. Zeit, die Temperatur und den Garfortschritt deines Gerichts lassen sich übersichtlich ablesen. Für ein erweitertes Kocherlebnis nutze die AEG App.

Kerntemperatursensor: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntemperatursensor 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.

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.

Vernetze dich mit deinem Backofen und entdecke eine neue Art, zu kochen.

Für ein noch intuitiveres Kocherlebnis verbinde dich mit der AEG App. Lass dich von Rezepten inspirieren und profitiere von wertvollen Tipps und zusätzlichen Funktionen. Steuere mit der AEG App deinen Backofen ganz einfach von Überall aus mit deinem Smartphone oder Tablet.

- Multifunktionsofen mit integrierten Dampfgar-Programmen
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- 72 L Garraum
- EXPLore Display
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- SteamCrisp: 25% Dampfzufuhr
- Kerntemperatursensor
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 9 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, SteamCrisp: Feuchtgaren niedrig, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- 45 Automatikprogramme
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Akustisches Signal für „Wassertank leer“

Technische Daten

PNC	949 494 897	Anschlusswert (Watt)	2990
EAN-Nummer	7333394055992	Volt	220-240
EPREL Registrierungscode	2076892	Frequenz (Hz)	50/60
Leistung Grill (Watt)	2300	Beleuchtung (Watt)	40
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93	Bruttogewicht (kg)	33.6
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52	Nettogewicht (kg)	32.6
Nettovolumen Backraum (L)	72	Verpackung, Höhe (mm)	654
Temperaturbereich	30°C - 300°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)	589		
Gerätebreite (mm)	596		
Gerätetiefe (mm)	569		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, SteamCrisp: Feuchtgaren niedrig, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen		
Farbe	Schwarz		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		

