

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BES331110B 944187812
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	95.3
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.99
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.81
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	71

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			BES331110B 944187812	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	33.5	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}	0.99	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC _{electric cavity}	0.81	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI _{cavity}	95.3	

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"



Gleichmäßig gegarte Speisen überall im Backofen

Die goldbraune Kruste auf einem Kartoffelgratin. Die Kruste eines Rinderfilets. Ein richtig saftiger Schokoladenkuchen. Um jedes Mal gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen muss die Hitze präzise gesteuert werden. Anders als bei Standardbacköfen stellt die Gebläsetechnologie der SurroundCook Backöfen sicher, dass jeder Teil Ihres

Produktvorteile & Ausstattung

Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht das gleichmäßige Kochen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen. Spare Zeit beim Vorheizen und bis zu 20 % Energie dank des Ringheizkörpers.



- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Aqua-Reinigungsfunktion
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Zubehör: FlexiRunners™ – Teilauszug (1 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Moussaka Auflaufform, 1 Kombirost
- Garraumbelichtung 40 W Halogen

AquaClean: Erleichtert dir die Reinigung

Reinige deinen Backofen einfacher mit AquaClean. Durch die erzeugte Feuchtigkeit im Ofen werden Fettflecken und Speiserückstände mithilfe von Dampf aufgeweicht. Der Backofinnenraum wird so optimal für die Reinigung vorbereitet.

Komplette Übersicht über den Garvorgang

Die Elektronikuhr bietet Ihnen auf einen Blick eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem übersichtlichen Display können Sie einen Alarm einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.



Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

Weniger ist nicht immer mehr - insbesondere wenn es auf perfekt zubereitete Köstlichkeiten ankommt. Das extra große Backblech ist 20 % größer als normale Backbleche, damit Sie größere und noch leckerere Speisen zaubern können und dies mit der Gewissheit, dass jede einzelne Speise perfekt auf den Punkt gegart wurde.

Technische Daten

PNC	944 187 812	Frequenz (Hz)	50
EAN-Nummer	7332543503209	Absicherung (A)	16
Leistung Grill (Watt)	1900	Beleuchtung (Watt)	40
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99	Bruttogewicht (kg)	34.5
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.81	Nettogewicht (kg)	33.5
Nettovolumen Backraum (L)	71	Verpackung, Höhe (mm)	670
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)	595		
Gerätetiefe (mm)	567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Grillstufe 1, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen		
Farbe	Schwarz		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Volt	230		

