

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	EPS335061M 949723902
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			EPS335061M 949723902	
Art des Backofens			Einbauherd	
Masse des Gerätes		M	30.5	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}	0.69	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI _{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"

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			HE604070XB 949595066	
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	Ø	21,0	cm
	Hinten links	Ø	14,5	cm
	Vorne rechts	Ø	14,5	cm
	Hinten rechts	Ø	18,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric cooking}	185.8	Wh/kg
	Left Rear	EC ^{electric cooking}	185.8	Wh/kg
	Vorne rechts	EC ^{electric cooking}	185.8	Wh/kg
	Hinten rechts	EC ^{electric cooking}	191.2	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric hob}	187.2	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."



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

Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem Surroundcook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. So können Sie auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig backen – für gleichmäßig gegarte Ofengerichte.



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.



LED Display mit Touchbedienung

Mittels fünf sensibler Touchsensoren lassen sich Konfigurationen im Handumdrehen vornehmen. Dimmbare LEDs heben einzelne Einstellungswerte wie Temperatur und Zeit während der Auswahl hervor. Die zweifarbige Temperaturkontrolle zeigt den Fortschritt der gewünschten Aufheiztemperatur.

- SurroundCook Multifunktionsherd
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Versenkknebel
- LED Display mit Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Temperaturvorschlag
- 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
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Automatikprogramme
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Türkontaktschalter für Licht
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 72 Liter Garraum

Schneller und energieeffizienter Garprozess

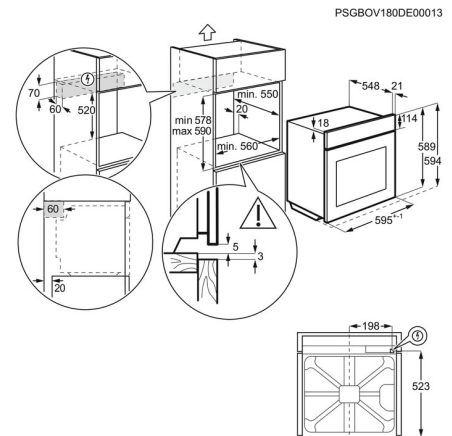
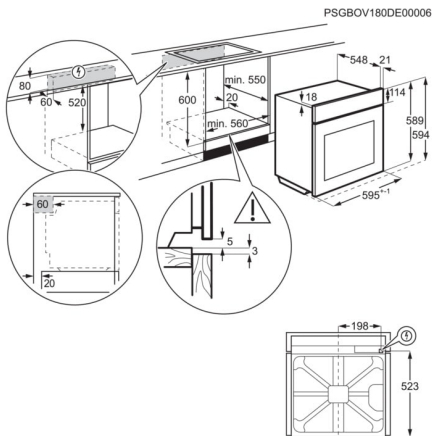
Bei diesem Backofen bedeutet effiziente Energienutzung gleichzeitig effizientes Kochen. Das Heißluftsystem mit Ringheizkörper sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Backofen heizt sich schneller auf und die Gartemperaturen können um bis zu 20 % herabgesetzt werden, wodurch sowohl Zeit als

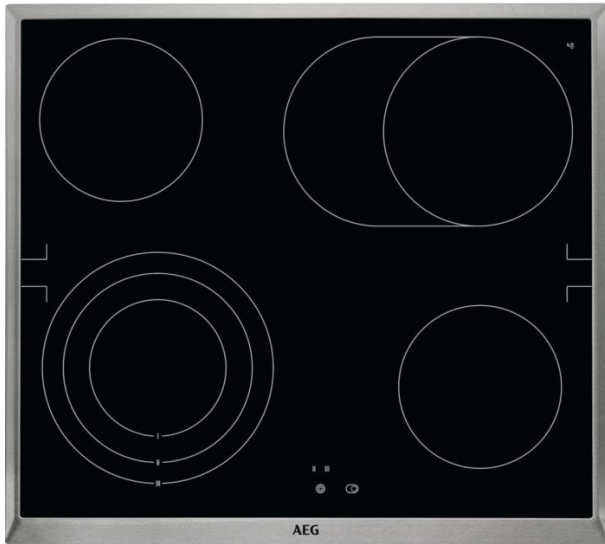
Backen Sie auch große Mengen einfach perfekt

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	949 723 902
EAN-Nummer	7332543980567
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	594
Gerätetiefe (mm)	568
Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 2, Warmhalten, Braten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	72
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	11090
Volt	230/400
Beleuchtung (Watt)	40





Große Flexibilität beim Kochen dank Bräter- und Dreikreiszone

Dieses Kochfeld bietet eine Vielzahl von Optionen zum Kochen: zwei normale Kochzonen, eine Dreikreis-Kochzone und eine ovale Mehrweckkochzone.

AEG-Electrolux949 595 066

Produktvorteile & Ausstattung

Seitlich angeordnete Restwärmeanzeigen

Dank der seitlich angebrachten Restwärmeanzeigen wissen Sie immer genau, wo Ihr Kochfeld noch warm ist.

- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- 4 Strahlungsbeheizte Kochzonen
- Keine Stufen Regulierung der Kochstellen
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Schnellaufglühende Kochzonen
- Restwärmeanzeige für 4 Kochzonen
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz
- Kombinierbar mit allen AEG-Einbauherden

Bedienelemente für Backofen und Kochfeld in einer Bedienleiste

Ihrem eleganten Küchendesign entsprechend sind die Bedienelemente für dieses Kochfeld in die Bedienblende auf Ihrem Backofen integriert, so dass das Kochfeld selbst makellos glatt bleibt.

Technische Daten

PNC	949 595 066	Verpackung, Breite (mm)	678
EAN-Nummer	7332543108602	Verpackung, Tiefe (mm)	600
Installation	Herdgebundenes Kochfeld		
Rahmenfarbe	Edelstahl		
Einbauhöhe (mm)	38		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen		
Netzstecker	Nein		
Anschlusswert (Watt)	7100		
Anschlusswert (Watt)	7100		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	0,8/1,6/2,3 kW / 12/17,5/21 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	220-240		
Bruttogewicht (kg)	8.06		
Nettogewicht (kg)	7.2		
Verpackung, Höhe (mm)	118		

PSGBHO090D000043

