

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	EES435020B 940321377
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	81.2
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	0.69
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	71

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			EES435020B 940321377	
Art des Backofens			Einbauherd	
Masse des Gerätes		M	32,0	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 _{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}	0.69	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			HE604062XB 949595074	
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.



Mit Timer-Display für die Übersicht über den Garvorgang

Das Timer-Display bietet Ihnen eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem Bildschirm können Sie einen Alarm einstellen, die verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

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



- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsherd
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenknebel
- Touchbedienung
- 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 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochoautomatik (nur in Verbindung mit Elektronik-Kochfeldern)
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

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.

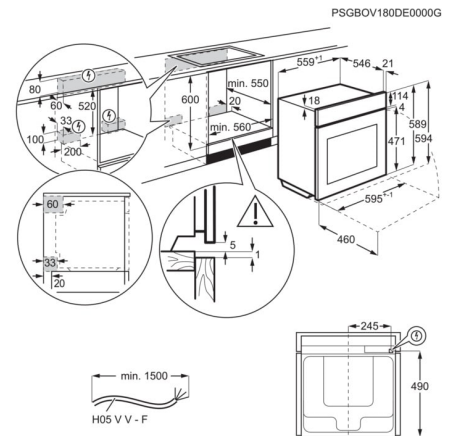
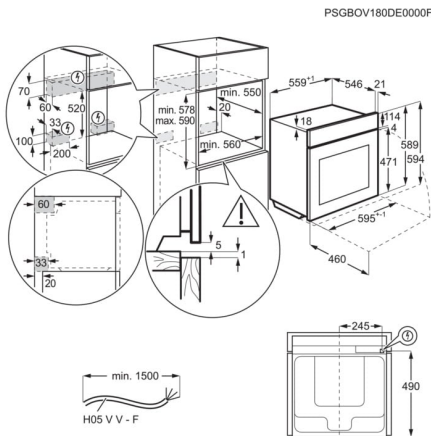
Toasten, backen oder bräunen Sie mit dem Grill

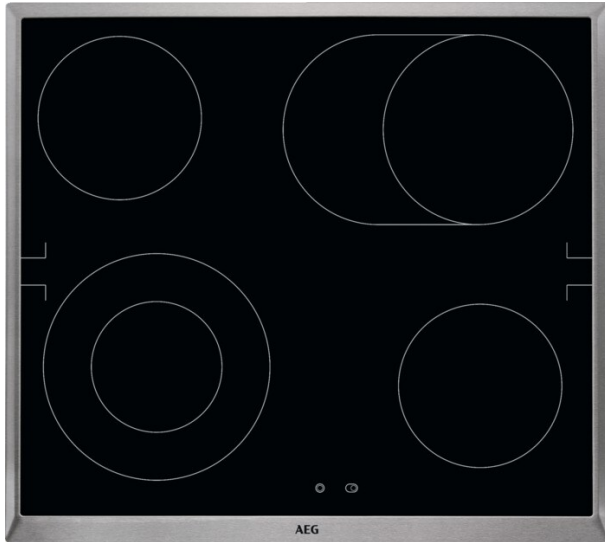
Verleihen Sie getoasteten Sandwiches oder Ihrer Lasagne mit der Grillfunktion des Ofens ein knuspriges Äußeres. Das eingebaute Heizelement strahlt Wärme nach unten, um Ihre Mahlzeiten delikat zu bräunen oder zu toasten.

Technische Daten

PNC	940 321 377
EAN-Nummer	7332543748945
Leistung Grill (Watt)	1900
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Nettovolumen Backraum (L)	71
Temperaturbereich	50°C - 275°C
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	600
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	595
Gerätetiefe (mm)	567
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
Farbe	Schwarz
Netzstecker	Nein
Anschlusswert (Watt)	10850
Volt	230
Frequenz (Hz)	50

Absicherung (A)	3x16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	33
Nettogewicht (kg)	32
Verpackung, Höhe (mm)	670
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670





Große Flexibilität beim Kochen dank Bräter- und Zweikreiszone

Dieses Kochfeld hat eine erweiterbare Zone und eine ovale Mehrzweckzone, so dass Sie Töpfe und Pfannen in den verschiedensten Größen und Formen verwenden können.

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	949 595 074
EAN-Nummer	7332543111831
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)	7000
Anschlusswert (Watt)	7000
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	0,75/2,2 kW / 12/21 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)	8.16
Nettogewicht (kg)	7.16
Verpackung, Höhe (mm)	118

Verpackung, Breite (mm)	678
Verpackung, Tiefe (mm)	600

