

Produktdatenblatt

| | |
|--|--------------------------|
| Marke | AEG |
| Modell | TS6PB50WAB 944035055 |
| Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen | 81.2 |
| Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen | A+ (Spektrum A+++ bis D) |
| Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen | 1.09 |
| 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 | | | TS6PB50WAB 944035055 | |
| Art des Backofens | | | Einbaubackofen | |
| Masse des Gerätes | | M | 34,0 | 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} | 1.09 | 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 | - | EEl _{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 | | | TO64IB0FXB 949598271 | |
| Art der Kochmulde | | | Einbaukochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen | | | 4 | |
| Anzahl der Kochflächen | | | 1 | |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten) | | | Induktion | |
| Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau. | Links | Ø | 21,0 | cm |
| | Links | Ø | 21,0 | cm |
| | Vorne rechts | Ø | 14,5 | cm |
| | Hinten rechts | Ø | 18,0 | cm |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg | Links | EC ^{electric cooking} | 178.4 | Wh/kg |
| | Links | EC ^{electric cooking} | 178.4 | Wh/kg |
| | Vorne rechts | EC ^{electric cooking} | 183.2 | Wh/kg |
| | Hinten rechts | EC ^{electric cooking} | 184.9 | Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | | EC ^{electric hob} | 181.2 | 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."



AEG SenseCook® Backöfen der Serie 6000

Die AEG 6000 SenseCook® Backöfen mit Kerntemperatursensor und Automatikprogrammen garen deine Speisen zuverlässig präzise auf den Punkt. Ob Rare, Medium oder Well-Done - der Backofen teilt dir mit, wann deine Speisen den idealen Garpunkt erreicht haben.

Produktvorteile & Ausstattung

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.

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.

AirFry-Funktion: Knusprigste Backergebnisse mit wenig Öl

Der Backofen mit AirFry-Funktion ist mit einem speziellen AirFry Backrost ausgestattet. Dieser ermöglicht eine optimale Heißluftzirkulation und sorgt für knusprige und gleichmäßig gegarte Speisen wie Pommes frites - mit nur wenig oder ganz ohne Zugabe von Öl.

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.

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.

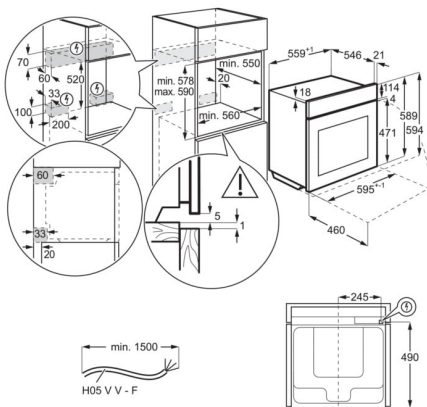
- Made in Germany
- Multifunktionsofen mit Ringheizkörper und AirFry
- Exklusives schwarzes Elektrohändler-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- 71 L Garraum
- EXPLore Display
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- AirFry Funktion
- Kerntemperatursensor
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- 10 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen, AirFry
- 45 Automatikprogramme

Technische Daten

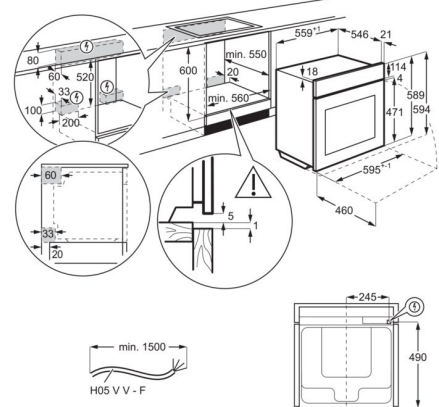
| | |
|--|---|
| PNC | 944 035 055 |
| EAN-Nummer | 7333394056234 |
| EPREL Registrierungscode | 2067676 |
| Leistung Grill (Watt) | 2300 |
| Energieverbrauch konventionell (kWh) | 1.09 |
| Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.69 |
| Nettovolumen Backraum (L) | 71 |
| Temperaturbereich | 30°C - 300°C |
| Energieeffizienzklasse | A+ (Spektrum A+++ bis D) |
| Einbauhöhe (mm) | 590 |
| Einbaubreite (mm) | 560 |
| Einbautiefe (mm) | 550 |
| Gerätehöhe (mm) | 594 |
| Gerätebreite (mm) | 595 |
| Gerätetiefe (mm) | 567 |
| Beheizungsarten | Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen, AirFry |
| Farbe | Schwarz |
| Netzstecker | Schuko-Stecker |
| Kabellänge (m) | 1.5 |
| Anschlusswert (Watt) | 3500 |

| | |
|-------------------------|-----|
| Volt | 230 |
| Frequenz (Hz) | 50 |
| Absicherung (A) | 16 |
| Beleuchtung (Watt) | 40 |
| Bruttogewicht (kg) | 35 |
| Nettogewicht (kg) | 34 |
| Verpackung, Höhe (mm) | 670 |
| Verpackung, Breite (mm) | 635 |
| Verpackung, Tiefe (mm) | 670 |

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G





AEG Induktionskochfelder der Serie 6000 mit Bridge-Funktion
Die 6000 Flex Induktionskochfelder mit Bridge-Funktion ermöglichen dir ganz einfach die Verwendung von großem Kochgeschirr. Die Bridge-Taste verbindet zwei Kochzonen zu einer großen, so dass auch übergroßes Kochgeschirr optimal erhitzt wird.

Produktvorteile & Ausstattung



Bridge-Funktion: Verbindet zwei Kochzonen zu einer - für große Töpfe und Pfannen
Mit der Bridge-Funktion verbindest du zwei Kochzonen zu einer, so dass auch große und längliche Töpfe und Pfannen optimal erhitzt werden. Die überbrückte Zone hat die gleiche Temperatur- und Timer-Einstellung und ermöglicht dir damit komfortables Kochen und Braten.



Hob2Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube
Dank der Hob2Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.



DirectTouch-Bedienfeld: Präzises Einstellen jeder Temperaturstufe für jede Kochzone
Das DirectTouch-Bedienfeld bietet für jede Kochzone 14 Temperaturstufen, die präzise und intuitiv per Touchbedienung gewählt werden können.



PowerBoost: Extra schnelles Aufheizen
Überspringe langes Warten einfach per Tasten-Druck. Ob ein großer Topf mit kochendem Wasser oder eine optimal aufgeheizte Grillpfanne, die PowerBoost-Funktion sorgt für einen sofortigen Hitzeschub – so kannst du in kürzester Zeit mit dem Kochen beginnen.

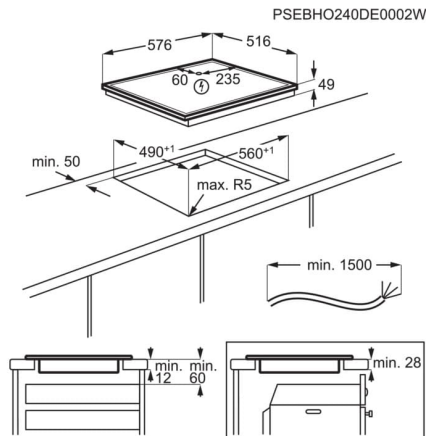


Kochfeld-Timer: Für präzise Kochergebnisse
Der eingebaute Kochfeld-Timer kann auf bis zu einer Stunde eingestellt werden und schaltet das Kochfeld nach Ablauf der Zeit automatisch aus. Für mühelose präzise Ergebnisse.

- Made in Germany
- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Hob2Hood-Funktion
- Direct-Control Kochzonen-Ansteuerung
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- UltraFlatrahmen Edelstahl XL
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- SlimFit-Design – Geringe Einbautiefe erleichtert die Planung. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.
- Glasfarbe: Schwarz
- Beheizungsart: Induktion

Technische Daten

| | | | |
|--|------------------------|-------------------------|-----|
| PNC | 949 598 271 | Verpackung, Breite (mm) | 678 |
| EAN-Nummer | 7333394062303 | Verpackung, Tiefe (mm) | 600 |
| Installation | Autarkes Kochfeld | | |
| Rahmenfarbe | Edelstahl | | |
| Einbauhöhe (mm) | 44 | | |
| Gerätebreite (mm) | 576 | | |
| Gerätetiefe (mm) | 516 | | |
| Ausschnittmaß Breite (mm) | 560 | | |
| Ausschnittmaß Tiefe (mm) | 490 | | |
| Art des Kochfeldes | Induktions-Kochzonen | | |
| Kabellänge (m) | 1.5 | | |
| Netzstecker | Nein | | |
| Anschlusswert (Watt) | 7200 | | |
| Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser | 2,3 (3,2) kW / 21 cm | | |
| Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser | 2,3 (3,2) kW / 21 cm | | |
| Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser | 1,4 (2,5) kW / 14,5 cm | | |
| Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser | 1,8 (2,8) kW / 18 cm | | |
| Volt | 220-240/400V2N | | |
| Bruttogewicht (kg) | 12.5 | | |
| Nettogewicht (kg) | 11.6 | | |
| Verpackung, Höhe (mm) | 118 | | |



**AEG TR1LFV FlexiRunners™ 1-fach Vollauszug mit Sicherheitsstopp**

Die AEG FlexiRunners™ Vollauszüge ermöglichen dir eine noch komfortablere Zubereitung köstlicher Ofengerichte. Ob würzen, Zutaten wenden oder den Gargrad prüfen, mit den Teleskopschienen ziehst du das Gericht sicher aus dem Ofen heraus und hast beide Hände frei für weitere Zubereitungsschritte.

FlexiRunners™ – Vollauszug (1 Paar)

Produktvorteile & Ausstattung

- Einhängegitter und Rost nicht im Lieferumfang enthalten

Technische Daten

| | |
|-------------------------|---------------|
| PNC | 944 189 352 |
| EAN-Nummer | 7332543112876 |
| Marke | No Brand |
| Lieferumfang | 1 |
| Nettogewicht (kg) | 0.9 |
| Bruttogewicht (kg) | 1.03 |
| Gerätebreite (mm) | 383 |
| Gerätetiefe (mm) | 14 |
| Gerätehöhe (mm) | 42 |
| Verpackung, Breite (mm) | 496 |
| Verpackung, Tiefe (mm) | 129 |
| Verpackung, Höhe (mm) | 26 |