

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	BPE535060B 944188762
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			BPE535060B 944188762	
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			IKE64441XB 949597276	
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.	Vorne links	Ø	21,0	cm
	Hinten links	Ø	21,0	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}	178.4	Wh/kg
	Left Rear	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."



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.



Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Die Funktion "Schnell Aufheizen" spart Ihnen Zeit. Das Vorheizen ist 40% schneller als bei herkömmlichen Modellen.



- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 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
- Türkontaktschalter für Licht
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Top
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen
- Automatikprogramme
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode

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 zweifarbig temperaturregelnde zeigt den Fortschritt der gewünschten Aufheiztemperatur.

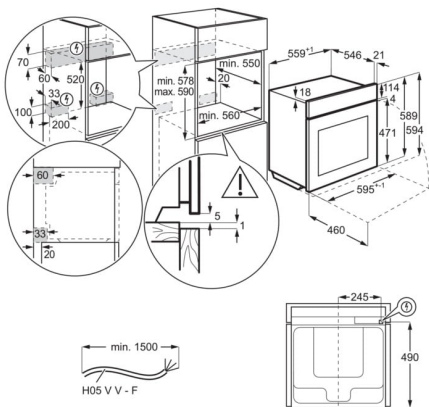
Schneller und energieeffizienter Garprozess

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

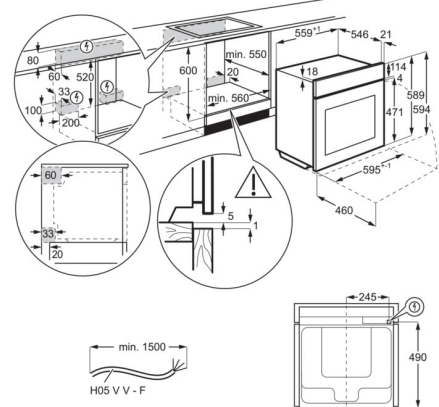
Technische Daten

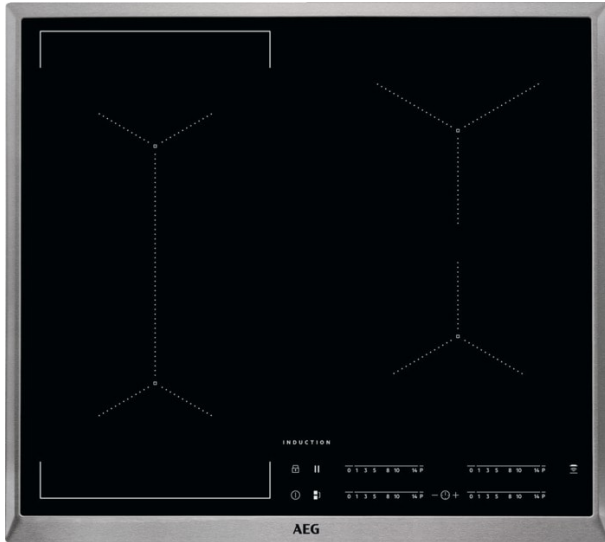
PNC	944 188 762	Volt	230
EAN-Nummer	7332543978397	Frequenz (Hz)	50
Leistung Grill (Watt)	2300	Absicherung (A)	16
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09	Beleuchtung (Watt)	40
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69	Bruttogewicht (kg)	35
Nettovolumen Backraum (L)	71	Nettogewicht (kg)	34
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Verpackung, Höhe (mm)	670
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Verpackung, Breite (mm)	635
Einbauhöhe (mm)	590	Verpackung, Tiefe (mm)	670
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 mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen		
Farbe	Schwarz		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	3500		

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

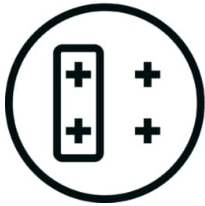




Bridge-Funktion - Einfach zwei Kochzonen miteinander verbinden

Das Induktionskochfeld mit Bridge-Funktion ist problemlos in der Lage, auch größere Pfannen zu kochen. Die Bridge-Taste verbindet zwei Kochbereiche, so dass auch große und längliche Pfannen gut darauf passen. Die überbrückte Zone hat die gleiche Temperatur- und Zeiteinstellung.

Produktvorteile & Ausstattung



Bridge-Funktion - macht aus zwei Kochzonen eine Doppelzone

Sie können sich jedes mal über die Aufteilung der Kochfelder neu entscheiden. Dank der intelligenten Bridge-Funktion können Sie zwei Kochfelder zusammenschalten und gemeinsam steuern.

- STIWA TEST - GUT 2,3 (03/2022) Lizenznr. 22TT50
- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- Hob²Hood-Funktion
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- 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
- 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.
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz
- Beheizungsart: Induktion

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.



Direct-Control - Direkte Anwahl der gewünschten Leistungsstufe - präzise und schnell

Wählen Sie die gewünschten Einstellungen einfach und präzise per Fingerdruck. Durch das DirektTouch-System haben Sie einen direkten Zugriff auf alle Kochfeld-Bedienelemente.



Schnellere Hitze für kürzere Wartezeiten mit PowerBoost

Kein Warten mehr, bis die Kochtemperatur erreicht ist. Mit PowerBoost erzeugen Sie zusätzliche intensive Hitze, sodass das Wasser in weniger als 90 Sekunden kocht. Perfekt für Aufgaben, wie einen Topf Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Kochfeld-Timer. Auf Präzision ausgelegt

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

Technische Daten

PNC	949 597 276	Verpackung, Höhe (mm)	118
EAN-Nummer	7332543564651	Verpackung, Breite (mm)	678
Installation	Autarkes Kochfeld	Verpackung, Tiefe (mm)	600
Rahmenfarbe	Edelstahl		
Einbauhöhe (mm)	46		
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)	7350		
Anschlusswert (Watt)	7350		
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)	11.6		
Nettogewicht (kg)	10.88		

