



**Im SurroundCook-Backofen werden all Ihre Gerichte jedes Mal gleichmäßig gegart.**

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.

Glaseinleger mit Touch, Energieeffizienzklasse A+, pyrolytische Selbstreinigung, Elektronikuhr, Versenkknebel, 8 Beheizungsarten, elektronische Temperaturregelung, Temperaturvorschlag, Schnellaufheizung zuschaltbar, 1 Universalblech, 1 Kombirost

**Produktvorteile & Ausstattung**



**Mit pyrolytischer Selbstreinigungsfunktion**

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche verwandelt. Diese können sie ganz leicht mit einem feuchten Tuch abwischen.



**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



**Einfacher und sicherer Einschub der Backbleche**

Der Backofen wurde mit Gedanken an die Zugänglichkeit entworfen. Die Bleche können schnell und einfach in die Einschübe eingesetzt werden.

- SurroundCook Multifunktionsherd
- Energieeffizienzklasse: A+ (Spektrum A+++ - D)
- Pyrolytische Selbstreinigung, 2-stufig
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenkknebel
- 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
- Kindersicherung
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Zubehör: , 1 Universalblech, 1 Kombirost
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum
- Kombinierbar mit allen AEG Herdgebundenen Kochfeldern

**Start/Stopp-Timer für beste Ergebnisse - ganz automatisch**

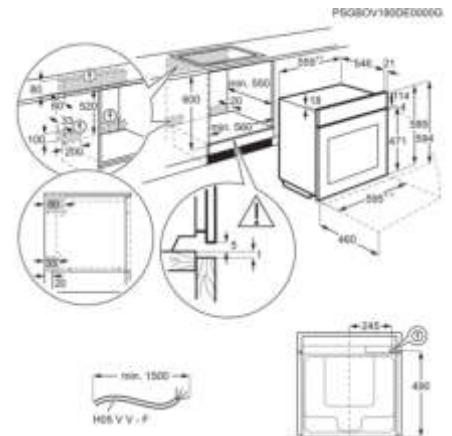
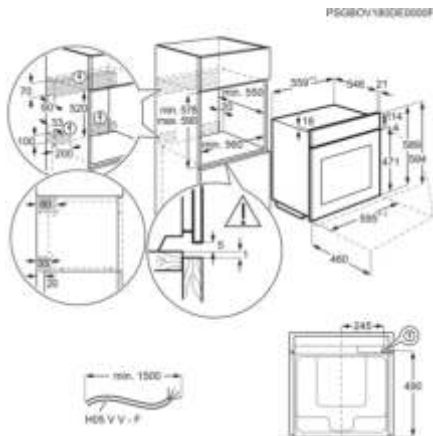
Das klare Glasdisplay mit Sensortasten bietet Ihnen mehr Kontrolle über den Garvorgang. Der Timer wird durch die Eingabe von Start/Stopp über das LC-Display eingeschaltet. Das heißt, Sie können absolute Genauigkeit erwarten - auch wenn Sie kurz vom Ofen weggehen.

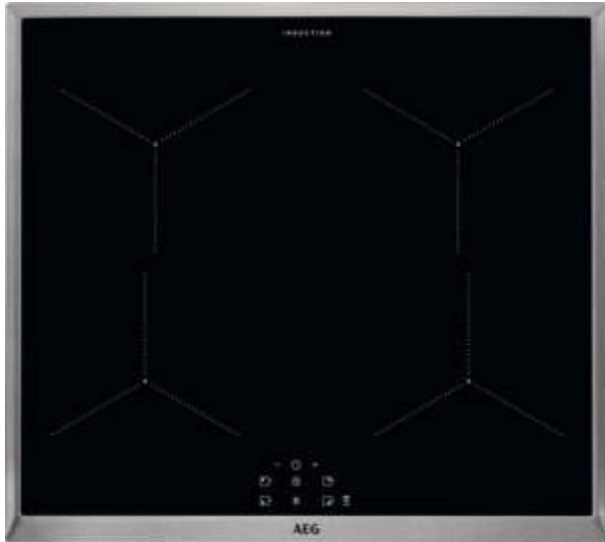
**Sicheres Anfassen durch "Safe To Touch-Außentür"**

Dank der „Safe To Touch“-Außentür bleibt die Außenseite dieser Ofentür relativ kühl. Ein Berühren ist daher sicher, egal unter welchen Umständen.

## Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Gerätetyp	SurroundCook Multifunktionsbackofen	Beleuchtung (Watt)	40
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Anschlusskabel	nein
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Netzstecker	Nein
Bedienung	Versenkknobel	UVP	1195.00
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550		
Temperaturbereich	30°C - 300°C		
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Umluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	11300		
Leistung Grill (Watt)	2300		
EAN-Nummer	7332543577217		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Bruttogewicht (kg)	35.5		
Nettogewicht (kg)	34.5		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09		
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69		





### Induktionskochen: Schnelle Reaktion und hohe Leistung, vom leichten Köcheln bis hin zur größten Hitze.

Induktionskochen ermöglicht Ihnen eine sofortige, sehr präzise Einstellung der Temperatur vom leichten Köcheln bis hin zur größten Hitze. Dabei wird immer nur der Topfboden erhitzt und nicht die Oberfläche des Kochfeldes.

60 cm, 4-fach Induktion MaxiSense Plus (4x21cm), Elektronikfeature, Hob²Hood-Funktion, Edelstahlrahmen, SlimFit Design

## Produktvorteile & Ausstattung

### Hob²Hood-Funktion: das Kochfeld steuert die Dunstabzugshaube automatisch

Das einzigartige Hob²Hood-Anschlusssystem dieses Kochfelds kommuniziert mit Hob²Hood-Dunstabzugshauben, indem es je nach Bedarf automatisch die Beleuchtung einschaltet und das Gebläse je nach Kochvorgang regelt.



### Zusätzliche Touch-Bedienelemente sorgen für mehr Komfort

Dieses Induktions-Kochfeld verfügt über Touch-Bedienelemente auf dem Kochfeld und sorgt für mehr Komfort. So lassen sich bequem zusätzliche Funktionen wie Timer, Power oder Stop&Go einstellen. Das bedeutet Präzision bei jedem Schritt des Rezepts für einen großartigen Geschmack.



### Einfach zu reinigende und kratzfeste Oberfläche

Die Kochfeldoberfläche ist vollkommen eben und kratzfest. Und da die Oberfläche um das Kochgeschirr kühl bleibt, erhitzen sich Spritzer nicht und brennen nicht in die Oberfläche ein. Sie können sie einfach abwischen.



### Schnelle maximale Leistung durch Power-Funktion

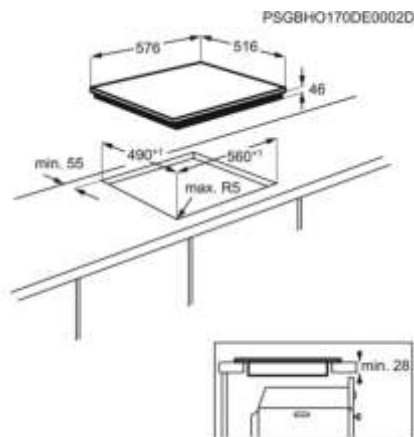
Dieses Kochfeld besitzt eine Power-Funktion, für den Fall, dass Sie schnell hohe Temperaturen benötigen. Damit können Sie zum Beispiel sehr schnell Wasser für Nudeln, etc. zum Kochen bringen.

### Präzise Garzeitenkontrolle durch einstellbaren Timer

- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- Heizungsart: Induktion
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Hob²Hood-Funktion
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Pause-Funktion
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Topferkennung
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- Glasfarbe Schwarz

### Technische Daten

Bauart	Herdgebundenes Kochfeld	Volt	220-240/400V2N
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen	UVP	935.00
Gerätebreite (cm)	60		
Einbau	aufliegend		
Bedienungsart	Energeregler		
Anschlusswert (Watt)	7350		
Rahmenart	OptiFit Frame Edelstahlrahmen		
Einbau-Maße	46x560x490		
Anzahl Kochzonen	4		
Farbe	Schwarz		
EAN-Nummer	7332543564705		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang	No		
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	2,3 (3,2) kW / 21 cm		
Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 21 cm		



# Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	EPB435020M 940321352
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			EPB435020M 940321352	
Art des Backofens			Einbaubackofen	
Masse des Gerätes		M	34.5	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 <sub>electric cavity</sub>	1.09	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	0.69	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI <sub>cavity</sub>	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"