



AEG Backöfen der Serie 8000 mit AssistedCooking

Die 8000 Backöfen mit Kochassistenten haben eine integrierte Gerichtsauswahl, die es dir ermöglicht Gerichte mühelos zuzubereiten. Zudem bestimmt der Kerntempersensoren während des Backvorgangs die Kerntemperatur deiner Speise – für Kochergebnisse auf den Punkt genau.

Produktvorteile & Ausstattung

AssistedCooking: Perfekte Garergebnisse – ganz automatisch

Mit AssistedCooking bekommst du jedes Mal mühelos und einfach die perfekten Kochergebnisse. Wähle über das Ofendisplay aus einer Vielzahl von Gerichten deine Wunschspeise aus und der integrierte Kochassistent schlägt dir die optimalen Einstellungen vor, für ein perfektes Garergebnis.



Kerntempersensoren: Punktgenaues Garen

Mit dem Kerntempersensoren 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.



Klartext-Display: Übersichtliche Anzeige mit intuitiver Touch-Steuerung

Die LCD-Anzeige des Klartext-Displays ermöglicht dir jederzeit einen optimalen Überblick über alle Funktionen. Dank Bedienung über Touch-Felder kannst du deinen Backofen schnell und intuitiv steuern – ob Temperatur-Einstellung, Beheizungsart oder Garzeit, du hast es in der Hand.



- Made in Germany
- AssistedCooking Einbauherd
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Versenknebel
- Klartextdisplay mit Touch Control-Bedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Kerntempersensoren
- 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
- Automatikrezepte
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- 4 elektronische Kochstellen mit Ankochoautomatik (nur in Verbindung mit Induktion und strahlenbeheizten Elektronik-Kochfeldern)
- Speicher Menü für 20 eigene Rezepte
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode

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.

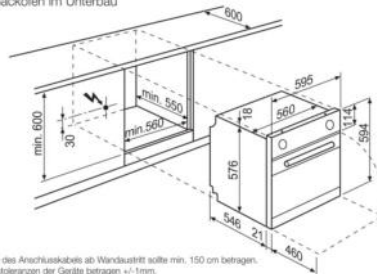
Schnellaufheizung: Beschleunigt das Vorheizen

Lass dich vom Aufheizen nicht aufhalten: die Schnellaufheizung ermöglicht es dir den Ofenraum zügig auf die gewünschte Temperatur zu bringen, wenn es einmal schnell gehen muss. Oder schalte die Schnellaufheizung ab zum energieschonenden Aufheizen.

Technische Daten

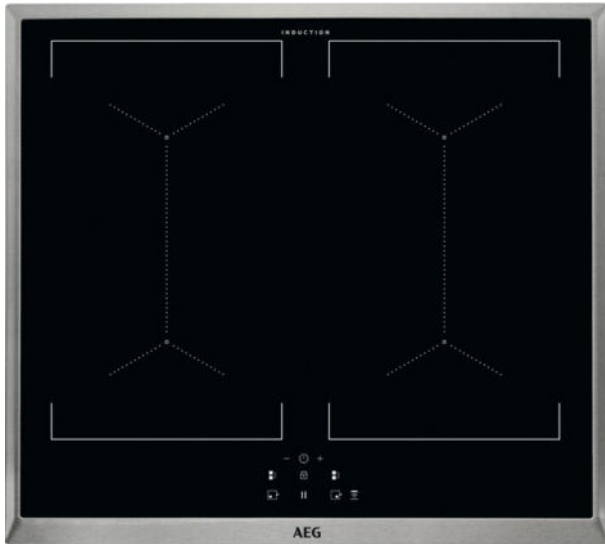
Bauart	Einbauherd	Nettogewicht (kg)	35
Gerätetyp	AssistedCooking	Energieverbrauch konventionell (kWh)	1.09
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Beleuchtungsart	2, seitlich Halogen, oben Halogen
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Beleuchtung (Watt)	65
Einbaumaße HxBxT (mm)	600x560x550	Anschlusskabel	nein
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Netzstecker	Nein
Nettovolumen Backraum (L)	71	UVP	1979.00
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungsarten	Unterhitze, Brotbackstufe, Überbacken, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Dörren, Grillstufe 2, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Niedertemperaturgaren, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	10850		
Leistung Grill (Watt)	2300		
PNC	940 321 389		
EAN-Nummer	7332543808199		
Volt	230		
Absicherung (A)	3x16		
Bruttogewicht (kg)	36		

BO... Backofen im Unterbau



Die Länge des Anschlusskabels ab Wandstrahl sollte min. 150 cm betragen.
 Fertigungstoleranzen der Geräte betragen +/- 1mm.

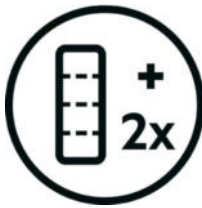




AEG Induktionskochfelder der Serie 6000 mit Bridge-Funktion

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



DoubleBridge-Funktion: Schaltet bis zu 2 Kochzonen pro Seite zusammen

Die DoubleBridge-Funktion ermöglicht es dir auf zwei Bereichen des Kochfelds zwei Kochzonen zu einer zu verbinden, so dass auch großes und längliches Kochgeschirr optimal erhitzt wird. Für komfortables kochen haben die überbrückten Zonen die gleiche Temperatur- und Timer-Einstellung.

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.

- Made in Germany
- Herdgebundenes Kochfeld, kombinierbar mit einem Einbauherd
- Beheizungsart: Induktion
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Hob²Hood-Funktion
- Ansteuerung Kochzonen über den Einbauherd
- Ansteuerung Zusatzfunktionen über Touch Control-Berührungssensor
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- 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

PowerBoost: Extra schnelles Aufheizen

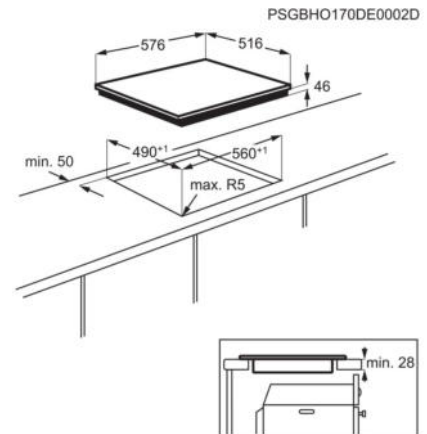
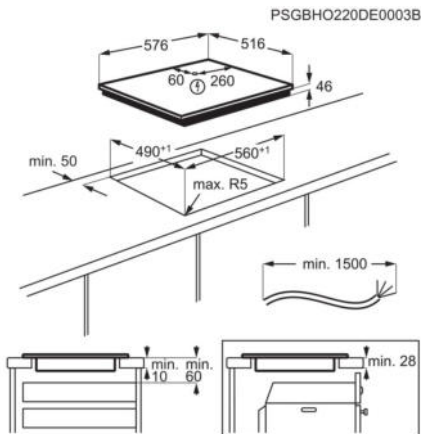
Überspringe langes Warten einfach per Tasten-Druck. Ob ein großer Topf mit kochendem Wasser oder eine optimal aufgeheizte Grillpfanne, die PowerBoost-Funktion sorgt für einen sofortigen Hitzeschub – so kannst du in kürzester Zeit mit dem Kochen beginnen.

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 mühelos präzise Ergebnisse.

Technische Daten

Installation	Herdgebundenes Kochfeld	Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,6 kW / 18x21 cm
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen	Volt	220-240/400V2N
Gerätebreite (cm)	60	UVP	1439.00
Einbau	aufliegend		
Bedienungsart	Energeregler		
Anschlusswert (Watt)	7350		
Rahmenart	OptiFit Frame Edelstahlrahmen		
Einbau-Maße	46x560x490		
Anzahl Kochzonen	4		
Farbe	Schwarz		
PNC	949 597 290		
EAN-Nummer	7332543564712		
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 / 18x21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	2,6 kW / 18x21 cm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 18x21 cm		



Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	EPE63522BM 940321389
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			EPE63522BM 940321389	
Art des Backofens			Einbauherd	
Masse des Gerätes		M	35,0	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	-	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"