

Produktdatenblatt

| | |
|--|--------------------------|
| Marke | AEG |
| Modell | OA5AE20AB 940321507 |
| 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 | | | OA5AE20AB 940321507 | |
| Art des Backofens | | | Einbauherd | |
| Masse des Gerätes | | M | 30.5 | 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 _{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 | | | IEB64010XB 949597291 | |
| Art der Kochmulde | | | Einbaukochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen | | | 4 | |
| Anzahl der Kochflächen | | | 0 | |
| 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 | 18,0 | 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} | 184.9 | 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} | 182.9 | 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."