Produktinformationen gemäß EU 66/2014

| Bezeichnung | Position | Symbol | Werte | Einheit |
|---|---------------|--------------------|----------------------|---------|
| Modellkennung | | | GI857KS 949597818 | |
| Art der Kochmulde | | | Einbaukochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen | | | 5 | |
| 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 Mitte | Ø | 21,0 | cm |
| | Vorne rechts | Ø | 14.5 | cm |
| | Hinten rechts | Ø | 18,0 | cm |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg | Vorne Mitte | ECelectric cooking | 177 | Wh/kg |
| | Vorne rechts | ECelectric cooking | 180.2 | Wh/kg |
| | Hinten rechts | ECelectric cooking | 174.6 | Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | | ECelectric hob | 179.9 | 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."

Produktdatenblatt

| Marke | AEG |
|--|--------------------------|
| Modell | GB7080P 944188646 |
| Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen | 61.2 |
| 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 | 0.52 |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Elektro |
| Volumen (I) - Hauptbackofen | 71 |

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

| Bezeichnung | Position | Symbol | Werte | Einheit |
|---|----------|-------------------|----------------------|----------------|
| Modellkennung | | | GB7080P 944188646 | |
| Art des Backofens | | | Einbaubackofen | |
| Masse des Gerätes | | M | 35.5 | 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) | - | ECelectric cavity | 1.09 | kWh/Zyklu s |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) | - | ECelectric cavity | 0.52 | kWh/Zyklu s |
| Energieeffizienzindex je Garraum | - | EEIcavity | 61.2 | |

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"



GB7080P



AEG Backöfen der Serie 8000 mit AssistedCooking

Die 8000 Backöfen mit Kochassistenten haben eine integrierte Gerichtauswahl, die es dir ermöglicht Gerichte mühelos zuzubereiten. Zudem bestimmt der Kerntemperatursensor 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.



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.



TFT Full Touch Farbdisplay: Übersichtliche Anzeige aller Funktionen

Steuere alle Ofenfunktionen intuitiv durch Wischen und Tippen auf dem TFT-Farbdisplay. Zusätzlich kann der Kochassistenten dir die optimale Einstellung von Garzeit, Temperatur und anderer Funktionen individuell angepasst an dein Gericht empfehlen. Symbole und Texte bieten dir noch mehr

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.

- Made in Germany
- AssistedCooking Backofen mit Kerntemperatursensor
- · Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ Extra großer Garraum (71 Liter)
- TFT Full Touch Farbdisplay (95 x 35 mm)
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C 300°C
- Kerntemperatursensor
- Temperaturvorschlag
- Kochassistent
- · 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
- Zubehör: FlexiRunners™ Vollauszug (1 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 65 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- Demo-Mode
- 71 Liter Garraum
- Türkontaktschalter für Licht



GB7080P

| Technische Daten | | |
|---------------------------|---|--|
| Bauart | Einbaubackofen | |
| Gerätetyp | AssistedCooking | |
| Energieffizienzklasse | A++(Spektrum A+++ bis D) | |
| Reinigung | Pyrolytische Selbstreinigung | |
| Bedienung | Touch Control-Berührungssensoren | |
| Einbaumaße HxBxT (mm) | 590x560x550 | |
| Temperaturbereich | 30°C - 300°C | |
| Nettovolumen Backraum (L) | 71 | |
| Farbe | Edelstahl mit Antifingerprint | |
| Gerätemaße HxBxT (mm) | 594x595x567 | |
| Beheizungarten | Gratinieren, Unterhitze, Brotbackstufe, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Bio-Garen, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen | |
| Anschlusswert (Watt) | 3500 | |
| Leistung Grill (Watt) | 2300 | |
| PNC | 944 188 646 | |
| EAN-Nummer | 7332543839636 | |
| Volt | 230 | |
| Absicherung (A) | 16 | |
| Bruttogewicht (kg) | 36.5 | |
| Nettogewicht (kg) | 35.5 | |

| Energieverbrauch konventionell (kWh) | 1.09 |
|--|-----------------------------------|
| Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh) | 0.52 |
| Beleuchtungsart | 2, seitlich Halogen, oben Halogen |
| Beleuchtung (Watt) | 65 |
| Anschlusskabel | ja |
| Netzstecker | Schuko-Stecker |
| Kabellänge (m) | 1.5 |
| UVP | 2427.00 |

