

AEG HP51EPV1 (OU5PE40SM+TA64RAS6XB)

Artikelnummer: 1494525
1.599,00 €

AEG HP51EPV1 – Einbau-Herd-Set mit 72 Liter Backofen, Pyrolyse und Glaskeramik-Kochfeld

Das AEG HP51EPV1 ist ein hochwertiges Einbau-Herd-Set, das einen energieeffizienten Multifunktionsbackofen mit einem vielseitigen Glaskeramik-Kochfeld kombiniert. Mit 72 Litern Garraumvolumen, 45 Programmen, moderner Pyrolyse-Selbstreinigung und praktischer Schnellaufheizung bietet das Set umfangreiche Möglichkeiten zum Backen, Braten und Kochen.

Der elegante Edelstahlbackofen AEG OU5PE40SM mit versenkbaren Bedienknebeln und elektronischem Display überzeugt durch hohen Bedienkomfort. Das passende AEG TA64RAS6XB Glaskeramik-Kochfeld verfügt über vier Kochzonen mit Zweikreis- und Bräterzone und ermöglicht die Nutzung von herkömmlichem Kochgeschirr.

Zusätzlich gehört der praktische AEG TR1LFV Teleskopauszug zum Set. Damit lassen sich Backbleche und Roste komfortabel herausziehen.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- **Komplettes Einbau-Herd-Set:** Backofen, Glaskeramik-Kochfeld und Teleskopauszug.
- **72 Liter Garraum:** Viel Platz für Kuchen, Aufläufe, Braten und größere Gerichte.
- **Energieeffizienzklasse A++:** Besonders sparsamer Backofen mit nur 0,52 kWh pro Umluftzyklus.
- **Pyrolyse-Selbstreinigung:** Eingebrannte Rückstände werden bei hoher Temperatur zu Asche zersetzt.
- **45 Programme:** Umfangreiche Auswahl einschließlich Automatikprogrammen.
- **Schnellaufheizung:** Der Backofen erreicht die gewünschte Temperatur in kürzerer Zeit.
- **SurroundCook-Heißluft:** Gleichmäßige Wärmeverteilung für vielseitige Back- und

Habuzin

Bratergebnisse.
- **1-fach-Teleskopauszug:** Komfortables Herausziehen geeigneter Backbleche und Roste.
- **Vier Glaskeramik-Kochzonen:** Flexible Kochmöglichkeiten ohne Induktionskochgeschirr.
- **Zweikreis-Kochzone:** Anpassbare Heizfläche für unterschiedlich große Töpfe.
- **Bräterzone:** Erweiterbare Kochfläche für längliches Kochgeschirr.
- **TouchControl:** Komfortable Bedienung direkt am Kochfeld.
- **Edelstahl mit Antifinger-Beschichtung:** Pflegeleichte und elegante Gerätefront.

72 Liter Garraum – viel Platz für Ihre Lieblingsgerichte

Der AEG OU5PE40SM Backofen bietet ein großzügiges Garraumvolumen von 72 Litern.

Dadurch steht ausreichend Platz für größere Braten, Auflaufformen, Kuchen und zahlreiche weitere Gerichte zur Verfügung.

Auch das Backen auf mehreren Ebenen wird durch die moderne Heißlufttechnik unterstützt.

Besonders für Familien und Haushalte, in denen regelmäßig gekocht und gebacken wird, ist der großzügige Garraum ein wichtiger Vorteil.

Pyrolyse – Backofenreinigung mit minimalem Aufwand

Ein besonderes Highlight des AEG HP51EPV1 ist die integrierte Pyrolyse-Selbstreinigung.

Bei der Pyrolyse wird der Garraum auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Dabei werden Fettablagerungen und eingebrannte Speisereste in feine Asche umgewandelt.

Nach dem vollständigen Abkühlen lassen sich die verbliebenen Rückstände einfach mit einem feuchten Tuch entfernen.

Das reduziert den regelmäßigen Reinigungsaufwand erheblich.

Der Backofen bietet eine dreistufige Pyrolyse-Reinigung, sodass sich der Reinigungsvorgang an den Verschmutzungsgrad anpassen lässt.

Vor der Reinigung müssen nicht pyrolysegeeignete Zubehörteile entsprechend der Bedienungsanleitung entfernt werden.

SurroundCook – gleichmäßige Hitzeverteilung

Die AEG SurroundCook-Technologie unterstützt eine gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum.

Der leistungsfähige Heißluftventilator verteilt die erwärmte Luft und sorgt dafür, dass Speisen möglichst gleichmäßig gegart werden.

Davon profitieren beispielsweise Kuchen, Gebäck, Aufläufe und Bratengerichte.

Auch bei der Zubereitung auf mehreren Einschubebenen bietet die moderne Heißlufttechnik praktische Vorteile.

Habuzin

45 Programme für vielseitiges Backen und Braten

Der AEG OU5PE40SM verfügt über insgesamt 45 Programme einschließlich verschiedener Automatikprogramme.

Dadurch lässt sich die Zubereitung an unterschiedliche Gerichte und Anforderungen anpassen.

Die umfangreiche Programmauswahl unterstützt die komfortable Zubereitung von Fleisch, Gemüse, Gebäck, Pizza und vielen weiteren Speisen.

Vielseitige Beheizungsarten

Der Multifunktionsbackofen bietet verschiedene Beheizungsarten für unterschiedliche Gerichte:

- **Ober-/Unterhitze:** Klassisches Backen und Braten auf einer Ebene.
- **Heißluft:** Gleichmäßige Wärmeverteilung im Garraum.
- **Heißluftgrillen:** Ideal für geeignete Fleischgerichte und größere Braten.
- **Grill:** Zum Überbacken, Bräunen und Grillen.
- **Pizza-Stufe:** Besonders geeignet für Pizza, Quiche und knusprige Böden.
- **Unterhitze:** Gezielte Hitze von unten.
- **Feuchte Umluft:** Energieoptimierte Zubereitung geeigneter Speisen.
- **Auftauen:** Zum schonenden Auftauen geeigneter Lebensmittel.
- **Tiefkühlgerichte:** Spezielle Einstellungen für tiefgekühlte Produkte.

Pizza-Stufe für knusprige Ergebnisse

Die spezielle Pizza-Stufe unterstützt die Zubereitung von Pizza und anderen Gerichten, bei denen ein knuspriger Boden gewünscht wird.

Durch eine geeignete Kombination der Wärmeverteilung können der Teig gleichmäßig gebacken und der Belag zuverlässig gegart werden.

Das ist besonders praktisch für selbst gemachte Pizza, Quiche und herzhafte Backwaren.

Schnellaufheizung – weniger Wartezeit

Mit der zuschaltbaren Schnellaufheizung erreicht der Backofen die gewünschte Temperatur besonders zügig.

Dadurch verkürzt sich die Wartezeit vor dem eigentlichen Back- oder Bratvorgang.

Der Temperaturbereich des Backofens reicht von 30 °C bis 300 °C.

1-fach-Teleskopauszug für komfortables Arbeiten

Zum AEG HP51EPV1 gehört der AEG TR1LFV Teleskopauszug.

Damit lassen sich geeignete Backbleche und Roste komfortabel nach vorne herausziehen.

Das erleichtert die Kontrolle der Speisen und das Entnehmen schwerer oder heißer Backformen.

Gerade bei Aufläufen, Bratengerichten und Gebäck ist der Teleskopauszug ein praktischer

Habuzin

Komfortgewinn.

Elektronisches Display mit komfortabler Bedienung

Der Backofen verfügt über ein übersichtliches Display mit elektronischer Uhr und Timer.

Die Temperaturanzeige erleichtert die Kontrolle der gewählten Einstellungen.

Die versenkbaren Bedienknebel sorgen zusätzlich für eine moderne und aufgeräumte Gerätefront.

Eine automatische Abschaltfunktion und eine Kindersicherung ergänzen die Sicherheitsausstattung.

Halogenbeleuchtung für gute Sicht

Die integrierte Halogenbeleuchtung sorgt für eine gute Ausleuchtung des Garraums.

Damit können Sie Ihre Speisen während des Backens und Bratens bequem kontrollieren, ohne die Backofentür unnötig häufig öffnen zu müssen.

Glaskeramik-Kochfeld mit vier Kochzonen

Das zum Set gehörende AEG TA64RAS6XB Kochfeld verfügt über vier elektrisch beheizte Kochzonen unter einer glatten Glaskeramikoberfläche.

Die Kochzonen arbeiten mit klassischer Strahlungsheiztechnik. Ein spezielles Induktionskochgeschirr wird deshalb nicht benötigt.

Das Kochfeld eignet sich für verschiedene Topf- und Pfannengrößen und bietet eine komfortable Bedienung direkt über die TouchControl-Sensorfelder.

Zweikreis-Kochzone für unterschiedliche Topfgrößen

Die Zweikreis-Kochzone ermöglicht die Anpassung der beheizten Fläche an unterschiedliche Topfdurchmesser.

Für kleinere Töpfe kann die innere Kochzone verwendet werden. Bei größerem Kochgeschirr lässt sich die äußere Heizfläche zuschalten.

Das sorgt für eine flexible Nutzung des Kochfelds.

Ovale Bräterzone für größeres Kochgeschirr

Das AEG TA64RAS6XB besitzt eine erweiterbare ovale Kochzone.

Diese eignet sich besonders für längliche Bräter und anderes entsprechend geformtes Kochgeschirr.

Damit können beispielsweise Schmorgerichte und größere Portionen bequem auf dem Kochfeld zubereitet werden.

TouchControl – moderne Bedienung des Kochfeldes

Über die vorne angeordneten TouchControl-Sensorfelder lassen sich die Kochzonen komfortabel

Habuzin

einstellen.

Die Bedienung erfolgt direkt auf der Glaskeramikoberfläche und unterstützt eine klare, moderne Gestaltung.

Da keine hervorstehenden Bedienknebel auf dem Kochfeld vorhanden sind, lässt sich die Oberfläche nach dem Abkühlen besonders einfach reinigen.

Restwärmeanzeige für zusätzliche Sicherheit

Die integrierte Restwärmeanzeige informiert darüber, welche Kochzonen nach dem Ausschalten noch heiß sind.

Dadurch lässt sich das Risiko einer versehentlichen Berührung reduzieren.

Außerdem kann die vorhandene Restwärme bei geeigneten Kochvorgängen sinnvoll genutzt werden.

Energieeffizienzklasse A++ – besonders sparsamer Backofen

Der AEG OU5PE40SM erreicht die Energieeffizienzklasse A++ auf der für Haushaltsbacköfen geltenden Skala von A+++ bis D.

Der Energieverbrauch beträgt 0,93 kWh pro Zyklus bei konventioneller Beheizung mit Ober-/Unterhitze.

Im Umluftbetrieb liegt der Verbrauch bei nur 0,52 kWh pro Zyklus.

Damit bietet der Backofen eine besonders energieeffiziente Zubereitung unterschiedlicher Speisen.

Elegantes Edelstahl-Design mit Antifinger-Beschichtung

Der Backofen überzeugt mit einer hochwertigen Edelstahlfront und pflegeleichter Antifinger-Beschichtung.

Diese reduziert die Sichtbarkeit von Fingerabdrücken und erleichtert die regelmäßige Reinigung der Geräteoberfläche.

Das schwarze Glaskeramik-Kochfeld ergänzt das moderne Design und bildet zusammen mit dem Edelstahlbackofen eine elegante Einheit.

Wichtige Ausstattung und technische Daten

- **Modell:** AEG HP51EPV1
- **Produkttyp:** Einbau-Herd-Set mit Glaskeramik-Kochfeld
- **Farbe Backofen:** Edelstahl
- **Farbe Kochfeld:** Schwarz
- **Backofen:** AEG OU5PE40SM
- **Kochfeld:** AEG TA64RAS6XB
- **Teleskopauszug:** AEG TR1LFV
- **Garraumvolumen:** 72 Liter
- **Anzahl Garräume:** 1
- **Energieeffizienzklasse:** A++

Habuzin

- **Energieeffizienzindex:** 61,2
- **Energieverbrauch Ober-/Unterhitze:** 0,93 kWh pro Zyklus
- **Energieverbrauch Umluft:** 0,52 kWh pro Zyklus
- **Temperaturbereich:** 30–300 °C
- **Programme:** 45
- **Automatikprogramme:** Ja
- **Backofentechnologie:** SurroundCook / MaxiKlasse
- **Reinigungssystem:** Pyrolyse-Selbstreinigung
- **Pyrolyse-Stufen:** 3
- **Schnellaufheizung:** Ja
- **Beheizungsarten:** Ober-/Unterhitze, Heißluft, Grill, Heißluftgrillen, Pizza-Stufe, Unterhitze, feuchte Umluft, Auftauen und Tiefkühlgerichte
- **Teleskopauszug:** 1-fach
- **Bedienung Backofen:** Versenkbare Drehknebel
- **Display:** Elektronisch
- **Elektronische Uhr:** Ja
- **Timer:** Ja
- **Temperaturanzeige:** Ja
- **Abschaltautomatik:** Ja
- **Kindersicherung:** Ja
- **Garraumbeleuchtung:** Halogen
- **Garraumbeschichtung:** LONGCLEAN-Emaille
- **Geräteoberfläche:** Edelstahl mit Antifinger-Beschichtung
- **Kochfeldtyp:** Glaskeramik mit elektrischen Strahlungsheizkörpern
- **Anzahl Kochzonen:** 4
- **Zweikreis-Kochzone:** 1
- **Ovale Bräterzone:** 1
- **Kochfeldbedienung:** TouchControl
- **Restwärmeanzeige:** Ja
- **Kochfeldrahmen:** Edelstahlrahmen
- **Backofenmaße (B x H x T):** 59,4 x 59,4 x 56,9 cm
- **Backofen-Einbaunische (B x H x T):** 56 x 60 x mindestens 55 cm
- **Kochfeldmaße (B x H x T):** 57,6 x 4,3 x 51,6 cm
- **Arbeitsplattenausschnitt (B x T):** 56 x 49 cm
- **Backofengewicht:** Ca. 29,4 kg
- **PNC / Setnummer:** 801419472
- **EAN:** 7332543943173
- **Lieferumfang:** Einbauherd OU5PE40SM, Glaskeramik-Kochfeld TA64RAS6XB, Teleskopauszug TR1LFV, Backblech und Kombirost

Hinweise zum Einbau und Elektroanschluss

Das AEG HP51EPV1 ist für den festen Einbau in eine geeignete Küchenzeile vorgesehen.

Vor der Bestellung sollten die vorhandenen Nischenmaße, der Arbeitsplattenausschnitt, die erforderlichen Sicherheitsabstände und der elektrische Anschluss überprüft werden.

Das Glaskeramik-Kochfeld benötigt kein spezielles Induktionskochgeschirr. Der elektrische Anschluss des Herd-Sets muss entsprechend den Herstellerangaben durch eine qualifizierte Elektrofachkraft erfolgen.

Habuzin

Service von Radio Habuzin

Bei Radio Habuzin erhalten Sie nicht nur ein hochwertiges AEG Einbau-Herd-Set, sondern auch persönliche Beratung und zuverlässigen Service.

Wir unterstützen Sie bei der Auswahl der passenden Geräte und prüfen gerne, ob die vorhandenen Einbaumaße für den AEG HP51EPV1 geeignet sind.

Auf Wunsch übernehmen unsere eigenen Mitarbeiter die Lieferung, den vereinbarten Einbau und die Mitnahme Ihres Altgerätes. Die erforderliche Elektroinstallation und eventuelle Anpassungsarbeiten stimmen wir vorab mit Ihnen ab.

Zusätzliche Informationen

Hersteller	AEG
Einbau-Herd-Set	Ja
Elektro-Backofen	Ja
Garraum	72 l
Temperaturregelung	30-
(# Grad)	300 Grad
Programme	45
Automatikprogramme	Ja
Schnellaufheizung	Ja
Selbstreinigungs-System	Ja
Teleskop-Auszug	1-fach
Auftauen	Ja
Tiefkühlgerichte	Ja
Grill	Ja
Heißluftgrillen	Ja
Heißluft	Ja
Ober-/Unterhitze	Ja
Unterhitze getrennt regelbar	Ja
Pizza-Stufe	Ja
Feuchte Umluft	Ja
Abschaltautomatik	Ja
Bedienknebel versenkbar	Ja
Display	Ja
Elektronik-Uhr	Ja
Timer	Ja
Temperaturanzeige	Ja
Halogenbeleuchtung	Ja
Kindersicherung	Ja
Glaskeramik-Kochzonen	4
vorne	Ja
Touch-Control-Bedienung	Ja
Antifinger-Beschichtung (Schutz vor Fingerabdrücken)	Ja

Habuzin

Backbleche	1
Kombirost	Ja
Energieeffizienzindex	61.2 %
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A+++ bis D	Energieeffizienzklasse A++
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus	0.93 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus	0.52 kWh
ein Garraum	Ja
Energiequelle: Elektro	Ja
nutzbares Garraumvolumen	72 l
Höhe	60 cm
Tiefe	56.9 cm
Gewicht	29.4 kg
Tiefe mindestens	55 cm
Breite	56 cm
Selbstreinigung (Bezeichnung)	Pyrolytische Selbstreinigung
Glaskeramik-Kochfeld	Ja
Glaskeramik-Kochfeld	Ja
Breite	56 cm
Selbstreinigung (Bezeichnung)	Pyrolytische Selbstreinigung

Habuzin