

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	CIB56484BW 943005434
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	94.9
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.84
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.75
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	58

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			CIB56484BW 943005434	
Art der Kochmulde			Kochfeld eines Standherdes	
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	∅	14,0	cm
	Hinten links	∅	21,0	cm
	Vorne rechts	∅	18,0	cm
	Hinten rechts	∅	14,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric} cooking	182	Wh/kg
	Left Rear	EC ^{electric} cooking	193	Wh/kg
	Vorne rechts	EC ^{electric} cooking	184	Wh/kg
	Hinten rechts	EC ^{electric} cooking	180	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric} hob	184.8	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."

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			CIB56484BW 943005434	
Art des Backofens			Oven inside freestanding cooker	
Masse des Gerätes		M	48,0	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	58	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}	0.84	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC ^{electric cavity}	0.75	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI _{cavity}	94.9	

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"



Induktionskochfeld: Exakte Temperatur. Für perfektes Kochen.

Koche raffinierteste und anspruchsvollste Gerichte mit Leichtigkeit. Dank präziser Temperatureinstellung und schneller Aufheizzeit. Das Induktionskochfeld bringt Wasser in weniger als 90 Sekunden zum Kochen.

Produktvorteile & Ausstattung



Induktionskochfeld MaxiSense: Flexible Nutzung der Kochfeldfläche.

Das Windmühlen-Designs der Kochfelder ermöglicht eine nahezu freie Platzierung deiner Töpfe, Pfannen und Bräter. Die Oberfläche um das Kochgeschirr herum bleibt kühl und minimiert so das Risiko von Verbrennungen.

- Freistehender Elektroherd
- SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe
- 4 Induktions-Kochzonen
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Elektronikuhr mit Timerfunktion
- Kochzone vorne links: Induktions-Kochzone, 1,4 (2,5) kW / 14 cm
- Kochzone hinten links: Induktions-Kochzone, 2,1 (3,7) kW / 21 cm
- Kochzone vorne rechts: Induktions-Kochzone, 1,8 (2,8) kW / 18 cm
- Kochzone hinten rechts: Induktions-Kochzone, 1,4 (2,5) kW / 14 cm
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)
- Versenkknebel

SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse.

Mit SteamBake erzielen Sie zu Hause auf Knopfdruck Ergebnisse wie in einer Bäckerei. Die Feuchtigkeit lässt den Teig vollständig aufgehen und sorgt für eine weiche Krume und eine kräftige, knusprige Kruste. Und probieren Sie es einmal für herrlich gebratenes Hähnchen oder blättrigen Fisch.

- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaile
- Leichtreinigungstür (zerleg- und aushängbar)
- Restwärmeanzeige: 4-fach
- Kühlgebläse
- Geschirrwagen
- Beheizungsarten: AirFry/True Fan Cooking, Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 2, Light Fan Cooking/PlusSteam, Feuchte Umluft, Heißluftgrillen

- Gerätemaße: Höhe x Breite x Tiefe (mm): 858 x 500 x 600
- Zubehör: FlexiRunners™ – Teilauszug (2 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost,
- 4 stufenlos regelbare Kochzonen
- Beheizung des Backofens: Elektrisch

Teleskopauszüge: gleiten präzise und sicher.

Speisen im Backofen einfach und komfortabel Nachwürzen und Abschmecken. Die Teleskopauszüge ermöglichen ein sicheres Herausziehen der Bleche. Ihre Hände bleiben zum Wenden und Würzen der Speisen frei.



Mit Timer-Display für die Übersicht über den Garvorgang

Das Timer-Display bietet Ihnen eine komplette Übersicht über den Status Ihres Gerichts. Auf dem Bildschirm können Sie einen Alarm einstellen, die verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer mit Genauigkeit und Präzision programmieren.

Leichtreinigungstür: herausnehmbare Glas-Tür erleichtert die Reinigung.

Die Glasscheiben lassen sich komplett abnehmen und somit einfach reinigen.

Technische Daten

PNC	943 005 434
EAN-Nummer	7332543774388
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.84
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.75
Gerätehöhe (mm)	858
Gerätebreite (mm)	500
Gerätetiefe (mm)	600
Nettovolumen Backraum (L)	58
Farbe	Weiß
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen
Anschluss	Elektrisch
Anschlusswert (Watt)	9918.5
Volt	230
Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	3x16
Bruttogewicht (kg)	52
Nettogewicht (kg)	48
Verpackung, Höhe (mm)	940
Verpackung, Breite (mm)	565
Verpackung, Tiefe (mm)	710

PSGBCO200DE00004

