

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	CCB50080BW 943005257
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	95
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.76
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	60

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			CCB50080BW 943005257	
Art der Kochmulde			Kochfeld eines Standherdes	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen			0	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und - kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)			Strahlenheizkörper	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Vorne links	∅	18,0	cm
	Hinten links	∅	14,0	cm
	Vorne rechts	∅	14,0	cm
	Hinten rechts	∅	18,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric} cooking	182.1	Wh/kg
	Left Rear	EC ^{electric} cooking	181.8	Wh/kg
	Vorne rechts	EC ^{electric} cooking	181.8	Wh/kg
	Hinten rechts	EC ^{electric} cooking	182.1	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric} hob	182	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			CCB50080BW 943005257	
Art des Backofens			Oven inside freestanding cooker	
Masse des Gerätes		M	40,0	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	60	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}	0.76	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI _{cavity}	95	

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"



Schneller aufheizendes Kochfeld: für effizienteres Kochen.

Schnelles Kochen funktioniert jetzt auch ohne Induktion. Das Keramik-Kochfeld mit intuitiver Steuerung heizt sich schnell auf und lässt sich leicht reinigen.

Produktvorteile & Ausstattung



Keramik-Kochfeld: die schnelle Alternative zu Gas und Induktion.

Das Keramik-Kochfeld ist eine schnelle, einfach zu reinigende Alternative zum Gasherd. Keramische Zonen heizen schnell und präzise auf – für ein unkompliziertes Kocherlebnis.

- Freistehender Elektroherd
- 4 Strahlungsbeheizte Kochzonen
- Kochzone vorne links: Schnellaufglühende Kochzone, 1,8kW / 18cm
- Kochzone hinten links: Schnellaufglühende-Kochzone, 1,2 kW / 14 cm
- Kochzone vorne rechts: Schnellaufglühende Kochzone, 1,2 kW / 14 cm
- Kochzone hinten rechts: Schnellaufglühende Kochzone, 1,8 kW / 18 cm
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)
- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaile
- Leichtreinigungstür (zerleg- und aushängbar)
- Dampfaustritt über das Kochfeld
- Restwärmeanzeige: 4-fach
- Geschirrwagen
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2 , Feuchte Umluft, Schnellaufheizen, Bio-Garen
- Gerätegröße: Höhe x Breite x Tiefe (mm): 858 x 500 x 600
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost,
- 4 stufenlos regelbare Kochzonen
- Beheizung des Backofens: Elektrisch

Ober-/Unterhitze. Klassisch, einfach und ideal zum Backen

Immer zuverlässig und bequem mit gleichmäßiger Ober- und Unterhitze eignet sich diese Funktion hervorragend zum Backen.

Schwarze Emaile. Die ideale Oberfläche

Schwarze Emaile ist das optimale Material für den Herdinnenraum. Sie ist strapazierfähig, langlebig und leicht zu reinigen und erleichtert den Kochprozess.

Leichtreinigungstür: herausnehmbare Glas-Tür erleichtert die Reinigung.

Die Glasscheiben lassen sich komplett abnehmen und somit einfach reinigen.

Ausziehbare Gitterroste. Maximale Flexibilität beim Kochen

Mithilfe der ausziehbaren Gitterroste gelangen Sie an das Bratgut durch einfaches Heranziehen und Herausheben des Backblechs. Die Montageposition der Führungsschiene kann verändert werden, was dieses Gerät zum ergonomischsten Küchenhelfer macht.

Technische Daten

PNC	943 005 257
EAN-Nummer	7332543769247
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.76
Gerätehöhe (mm)	858
Gerätebreite (mm)	500
Gerätetiefe (mm)	600
Nettovolumen Backraum (L)	60
Farbe	Weiß
Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang	Backauszug 2fach mit Gitterrost
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen
Anschluss	Elektrisch
Anschlusswert (Watt)	8675
Volt	230
Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	3x16
Bruttogewicht (kg)	43
Nettogewicht (kg)	40
Verpackung, Höhe (mm)	940
Verpackung, Breite (mm)	565
Verpackung, Tiefe (mm)	710

PSGBCO200DE00004

