

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	CIB56494BW 943005695
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			CIB56494BW 943005695	
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	∅	14,0	cm
	Hinten rechts	∅	18,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric} cooking	184.6	Wh/kg
	Left Rear	EC ^{electric} cooking	175	Wh/kg
	Vorne rechts	EC ^{electric} cooking	184	Wh/kg
	Hinten rechts	EC ^{electric} cooking	170	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric} hob	178.4	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			CIB56494BW 943005695	
Art des Backofens			Oven inside freestanding cooker	
Masse des Gerätes		M	47,0	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	-	EEl ^{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"



Präzises Erhitzen. Für perfektes Kochen

Das Induktionskochfeld heizt schneller auf als andere Kochfelder. Es bringt Wasser schneller zum Kochen, und die Temperaturregelung ist so fein einstellbar, dass du selbst die raffiniertesten und anspruchsvollsten Gerichte mit Leichtigkeit zubereiten kannst.

Produktvorteile & Ausstattung

Induktionskochfeld. Eine kühlere Oberfläche für eine sicherere Küche



Die intelligente Induktionstechnologie erhitzt das Kochgeschirr und die Lebensmittel darin – sonst nichts. Die Oberfläche um das Kochgeschirr herum bleibt kühl. Wenn du während des Kochens versehentlich das Kochfeld in der Nähe des Kochgeschirrs berührst, bleiben deine Finger unversehrt.

SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse



Durch Aktivierung der SteamBake-Funktion und der Zugabe von 250 ml Wasser in die speziell beheizte Vertiefung im Backofenboden gibt dein AEG SteamBake Backofen während des Backvorgangs Feuchtigkeit in den Garraum ab. Der Teig geht besser auf und dein Gebäck wird knuspriger, saftiger und...

Köstlich knusprige Ergebnisse mit dem AirFry Backrost



Genieße knusprige und köstliche Speisen mit weniger Öl dank dem AirFry Backrost. Die spezielle Beschaffenheit des Backrosts ermöglicht eine optimale Zirkulation der Heißluft. Deine Gerichte werden von allen Seiten gleichmäßig gegart, außen knusprig gebacken und bleiben innen saftig zart.

Multilevel Cooking. Selbe Back- und Garergebnisse auf allen Ebenen.



Multilevel Cooking mit zusätzlichem Ringheizkörper sorgt für perfekte Back- und Garergebnisse auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig.

Der Timer verhindert verkochte Gerichte



Damit deine Gerichte nicht verkochen, ist dieser Backofen mit einem Timer ausgestattet. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet dieser die Hitze ab.

- 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, 3350W/2300W/210mm
- Kochzone vorne rechts: Induktions-Kochzone, 2500W/1400W/140mm
- Kochzone hinten rechts: Induktions-Kochzone, 2800W/1800W/140mm
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)
- Versenkknebel
- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaille
- Leichtreinigungstür (zerleg- und aushängbar)
- Kühlgebläse
- Höhenverstellbare Füße
- Geschirrwagen
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Umluft mit Ringheizkörper, Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Grillstufe 2, Umluft mit SteamBake, Feuchte Umluft, Heißluftgrillen
- Gerätemaße: Höhe x Breite x Tiefe (mm): 858 x 500 x 600
- Zubehör: FlexiRunners™ – Teilauszug (2 Paar), 1 AirFry Backrost, 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost,
- 4 stufenlos regelbare Kochzonen
- Beheizung des Backofens: Elektrisch

Technische Daten

PNC	943 005 695
EAN-Nummer	7333394044828
Energieeffizienzklasse	A
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)	9718.5
Volt	230
Frequenz (Hz)	50/60
Absicherung (A)	3x16
Bruttogewicht (kg)	51
Nettogewicht (kg)	47
Verpackung, Höhe (mm)	940
Verpackung, Breite (mm)	565
Verpackung, Tiefe (mm)	710

PSGBCO180DE00003

