

Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	CCB544OCBM 943005677
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	57

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			CCB544OCBM 943005677	
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	∅	14,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC ^{electric} cooking	190.1	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	184.3	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC ^{electric} hob	184.5	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			CCB544OCBM 943005677	
Art des Backofens			Oven inside freestanding cooker	
Masse des Gerätes		M	41,0	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	57	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"



Heißluft. Für schnelle und gleichmäßig gegarte Ergebnisse

Das Heißluftgebläse verteilt die Hitze gleichmäßig und schafft optimale Voraussetzungen zum Backen. Für ideale Back- und Garergebnisse.

Produktvorteile & Ausstattung



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.



Teleskopauszüge: gleiten präzise und sicher.

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



Keramik-Kochfeld: Schnell und effizient

Erlebe ein rundum unkompliziertes Kocherlebnis mit diesem Keramik-Kochfeld. Es heizt in kürzester Zeit präzise auf und lässt sich nach dem Kochen schnell und einfach reinigen.



Schwarze Emaille: Langlebig und leicht zu reinigen

Schwarze Emaille ist das optimale Material für den Backofeninnenraum. Sie ist robust, langlebig, leicht zu reinigen und vereinfacht den Kochvorgang.

- Freistehender Elektroherd
- Beheizung des Backofens: Elektrisch
- SurroundCook Multifunktionsherd
- 4 Strahlungsbeheizte Kochzonen mit Zweikreis und Bräterzone
- Leichtreinigungstür (zerleg- und aushängbar)
- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaille
- 8 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- Dampfaustritt über das Kochfeld
- Kochfeld: Strahlungsbeheizte Kochzonen
- 4 stufenlos regelbare Kochzonen
- Kochzone vorne links: Zweikreis-Kochzone, Schnellaufglühende Kochzone, 1,7 / 0,7 kW / 18 / 12 cm
- Kochzone hinten links: Schnellaufglühende-Kochzone, 1,2 kW / 14 cm
- Kochzone vorne rechts: Schnellaufglühende Kochzone, 1,2 kW / 14 cm
- Kochzone hinten rechts: Bräterzone, Schnellaufglühende Kochzone, 2,0 (1,1/0,9) kW / 14x25 / 14 cm
- Restwärmeanzeige: 4-fach
- Geschirrwagen
- Zubehör: Montierbarer Kippschutz, FlexiRunners™ – Teilauszug (1 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Kombirost,
- Höhenverstellbare Füße
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung

Technische Daten

PNC	943 005 677	Verpackung, Breite (mm)	565
EAN-Nummer	7333394044644	Verpackung, Tiefe (mm)	710
EPREL Registrierungscode	2175992	Verpackungsgewicht Wellpappe in g	0
Beheizungsarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Umluft, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen	Verpackungsgewicht Papier/Karton in g	1650
Energieeffizienzklasse	A	Verpackungsgewicht Holz in g	356
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.84	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	266
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.75	Verpackungsgewicht Polypropylen (PP) in g	10
Gerätehöhe (mm)	858	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	826
Gerätebreite (mm)	500	Verpackungsgewicht PU-Schaum in g	0
Gerätetiefe (mm)	600		
Nettovolumen Backraum (L)	57		
Farbe	Edelstahl mit Antifingerprint		
Art des Kochfeldes	Strahlungsbeheizte Kochzonen		
Anschluss	Elektrisch		
Volt	230		
Frequenz (Hz)	50-60		
Absicherung (A)	2x40;3X32;3x25;4x16		
Bruttogewicht (kg)	45		
Nettogewicht (kg)	41		
Anschlusswert (Watt)	9145.5		
Verpackung, Höhe (mm)	940		

PSGBCO180DE00003

