

Produktdatenblatt gemäß Verordnung der EU-Kommission 65/2014

Warenzeichen	AEG
Modell	CIB56400BX, PNC943004986
Energieeffizienzindex EEI - Oberer Backofen	
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	96.2
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Oberer Backofen	
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (MJ/Zyklus) - Oberer Backofen	
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.84
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (MJ/Zyklus) - Hauptbackofen	
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Oberer Backofen	
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (MJ/Zyklus) - Oberer Backofen	
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.76
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (MJ/Zyklus) - Hauptbackofen	
Anzahl der Garräume	
Wärmequelle	
Volumen (l) - Oberer Backofen	
Volumen (l) - Hauptbackofen	58

CIB56400BX Freistehender Elektroherd



ZUGABE VON DAMPF FÜR KNUSPRIGERE BACKERGEBNISSE

Zusätzlich zu den Standard-Backofenfunktionen erzeugt die SteamBake - Funktion zu Beginn des Backvorgangs Dampf. Dadurch bleibt der Teig feucht, die Backwaren bekommen eine goldene, schmackhafte Kruste und das Innere bleibt zart. So



Gleichmäßiges Garen überall

Das Konvektionssystem Hot Air sorgt für eine gleichmäßige Zirkulation der Heißluft im gesamten Garraum. Der Ofen heizt sich schneller auf, und es werden gleichmäßige Garergebnisse erzielt. So erhalten Sie stets perfekt zubereitete Gerichte.



Volle, präzise Temperaturkontrolle mit Sofort-Reaktion

Dieses Induktionskochfeld ist extrem reaktionsschnell. Sie können die Temperatur präzise und sofort einstellen und haben volle Kontrolle über den Kochvorgang.

Weitere Vorteile:

- Stellen Sie zum Dörren von Obst und Gemüse eine niedrige Temperatur ein, damit der Geschmack und die Konsistenzen erhalten bleiben.
- Schützen Sie die Nährstoffe mit der Kraft des Dampfes
- Dank der Teleskopauszüge im Backofen haben Sie einen einfacheren Zugang zu den Gerichten.

Produktspezifikationen:

- Freistehender Elektroherd
- SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe
- Versenknebel
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaille
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Heißluft, Grillstufe 2, Bio-Garen, ÖKO Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
- 4 stufenlos regelbare Kochzonen
- 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
- Restwärmeanzeige: 4-fach
- Kühlgebläse
- Geschirrwagen
- Beheizung des Backofens: Elektrisch
- Kochfeld: Induktions-Kochzonen
- Antifinger Edelstahl-Beschichtung
- Zubehör: 1 Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost, FlexiRunners™ – Vollauszug (2 Paar)

Technische Daten:

- PNC : 943 004 986
- EAN-Nummer : 7332543565696
- Energieeffizienzklasse : A (Spektrum A+++ bis D)
- Gerätebreite (mm) : 500
- Gerätetiefe (mm) : 600
- Nettovolumen Backraum (L) : 58
- Farbe : Edelstahl mit Antifingerprint
- Art des Kochfeldes : Induktions-Kochzonen
- Anschluss : Elektrisch
- Anschlusswert (Watt) : 9918.4
- Volt : 230
- Absicherung (A) : 3x16
- Bruttogewicht (kg) : 52
- Nettogewicht (kg) : 49
- Verpackung, Höhe (mm) : 940
- Verpackung, Breite (mm) : 565
- Verpackung, Tiefe (mm) : 710

Produktbeschreibung:

Energieeffizienzklasse A, Leichtreinigungstür, Antifingerprint, Versenknebel, Heißluft mit Ringheizkörper, SteamBake, FlexiRunners™ BACKAUSZUG (2 Paar), Induktion, 4-fach Restwärme