

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG
Modellkennung	BEK435060B 944188455
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	81,2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,99 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,69 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	71 Liter

Produktdatenblatt

EU-Richtlinie zu Energieverbrauchsetiketten 2010/30/EU, Nr. 65/2014 zu backöfen(*)

Marke	Beko	
Modell	BBIE110N0X	
Energieeffizienzindex je Garraum, EEI/Garraum		95,2
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch (kWh) – konventionell, pro Zyklus (1)		0,88
Energieverbrauch (kWh) – Umluft, pro Zyklus (1)		0,79
Anzahl der Garräume		1
Wärmequelle je Garraum	Elektro	x
	Gas	
	Kombination	
Nutzbare Volumen (Liter)		66

(*)Nur für EU-Länder

7739182916 385441339 AA de_DE



AEG Backöfen der Serie 6000 mit SurroundCook

SurroundCook Backöfen der Serie 6000 bieten dir perfekte Garergebnisse - auf dem gesamten Blech und auf jeder Ebene. Das fortschrittliche Heißluftsystem mit Ringheizkörper verteilt die Hitze gleichmäßig, präzise und hocheffizient im gesamten Garraum.

Produktvorteile & Ausstattung



Multilevel Cooking dank Ringheizkörper: Selbes Backergebnis auf allen Ebenen

Multilevel Cooking ermöglicht das gleichmäßige Kochen auf bis zu drei Ebenen. Die Heißluft-Funktion verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum, sodass deine Gerichte auf jeder Ebene gleichzeitig dasselbe Garergebnis erzielen. Spare Zeit beim Vorheizen und bis zu 20 % Energie dank des Ringheizkörpers.

Display mit Timer: Präzise Übersicht über den Garvorgang

Die Timeranzeige informiert dich sekundengenau über den Garvorgang. Auf dem übersichtlichen Bildschirm kannst du den Timer einstellen, die bis zum Ende des Garvorgangs verbleibende Zeit direkt ablesen und den Timer präzise programmieren.



Heißluftsystem: Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum

Das Heißluftsystem SurroundCook mit Ringheizkörper verteilt die Hitze besonders gleichmäßig im Garraum. Backe auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig und erhalte perfekt gegarte Ofengerichte auf jeder Ebene.

XL-Backblech: Bietet 20 % mehr Platz als Standard-Backbleche

Weniger ist nicht immer mehr, vor allem, wenn es um leckere Backwaren geht. Ob Hefezopf, Plätzchen oder Macarons, das XL-Backblech ist 20 % größer als Standard-Backbleche und ermöglicht es dir, größere Mengen an köstlichem Gebäck zuzubereiten.

Schneller toasten und knusprig backen durch hocheffizienten Grill

Dieser hocheffiziente Grill benötigt weniger Zeit als herkömmliche Backöfen. Er toastet, macht die Gerichte knusprig und bräunt sie, und zwar mit Präzision.

- Made in Germany
- SurroundCook Multifunktionsbackofen
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (71 Liter)
- Beleuchtete Versenkknebel
- Touchbedienung
- Elektronikuhr mit Timerfunktionen
- Temperaturbereich von 50°C - 275°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Glatte Innenwände aus Longclean-Emaille
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Türverglasung: SafeToTouch Plus
- Grillheizstab abklappbar
- Backtabelle
- Kühlgebläse
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ SuperClean Vollauszug oder FlexiRunners™ Vollauszug/Backauszug
- Zubehör: , 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- 71 Liter Garraum

Technische Daten

Bauart	Einbaubackofen	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.69
Gerätetyp	SurroundCook Multifunktionsbackofen	Beleuchtungsart	1, oben Halogen
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)	Beleuchtung (Watt)	40
Reinigung	Keine	Anschlusskabel	ja
Bedienung	Versenkknebel	Netzstecker	Schuko-Stecker
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Kabellänge (m)	1.5
Temperaturbereich	50°C - 275°C	Product Partner Code	E - Generic Partner All
Nettovolumen Backraum (L)	71		
Farbe	Schwarz		
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x595x567		
Beheizungarten	Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluftgrillen		
Anschlusswert (Watt)	3500		
Leistung Grill (Watt)	1900		
PNC	944 188 455		
EAN-Nummer	7332543756247		
Volt	230		
Absicherung (A)	16		
Bruttogewicht (kg)	34		
Nettogewicht (kg)	33		
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.99		





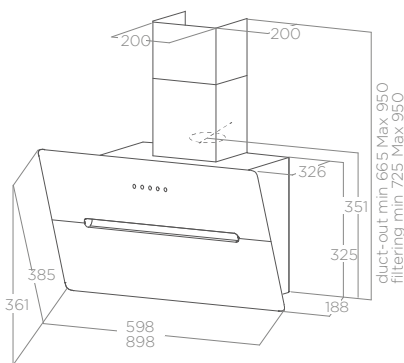
WISE

ELICA DESIGN CENTER

60 - 90 cm

Abluft

Schwarzes Glas



BELEUCHTUNG

Typ	Led 2x1,3 W
Intensität	75 LUX
Temperatur	4000 K

PERFORMANCE

	BL/WH
Steuerung	Touch Control 3G+I
Intensivleistung	691 m ³ /h
Schallpegel min-max	48 - 65 db(A)
Anschlusswert	263 W

Inkl. Aluminium-Fettfilter
Inkl. Kamin

ZUBEHÖR

Aktivkohlefilter	CFC0140343
Regenerierbarer Aktivkohlefilter	CFC0162221
Kit Erstinstallation Umluft	KIT0182035

MODELLE

WISE BL/A/60	PRF0125564
WISE BL/A/90	PRF0125626

Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			IKB64411XB 949492698	
Art der Kochmulde			Einbaukochfeld	
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	Ø	21,0	cm
	Hinten links	Ø	18,0	cm
	Vorne rechts	Ø	14,5	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	Hinten rechts	L x W	26,5 x 17,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC _{electric cooking}	178,4	Wh/kg
	Left Rear	EC _{electric cooking}	184,9	Wh/kg
	Vorne rechts	EC _{electric cooking}	183,2	Wh/kg
	Hinten rechts	EC _{electric cooking}	184,9	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC _{electric hob}	182,9	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."



AEG Induktionskochfelder der Serie 5000

Profi-Funktionen für dein perfektes Kocherlebnis. Induktionskochfelder der Serie 5000 sind reaktionsschnell und präzise. Dank effizienter Hitzezufuhr und schneller Anpassung der Hitze kannst du beim Kochen die feinsten Texturen erzeugen.

Produktvorteile & Ausstattung



Induktion: Schnelles, energiesparendes und sicheres Kochen

Profi-Funktionen für dein perfektes Kocherlebnis. Induktionskochfelder sind reaktionsschneller und präziser als andere Arten von Kochfeldern. Dank effizienter Hitzezufuhr und schneller Anpassung der Hitze kannst du beim Kochen die feinsten Texturen erzeugen.

Hob2Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube

Dank der Hob²Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

DirectTouch-Bedienfeld: Präzises Einstellen jeder Temperaturstufe für jede Kochzone

Das DirectTouch-Bedienfeld bietet für jede Kochzone 14 Temperaturstufen, die präzise und intuitiv per Touchbedienung gewählt werden können.

- Autark-Kochfeld mit oben liegenden Bedienelementen
- Beheizungsart: Induktion
- 4 Induktions-Kochzonen
- 14 Stufen Regulierung der Kochstellen
- OptiFit Frame - Edelstahlrahmen
- Hob²Hood-Funktion
- Direct-Control Kochzonen-Ansteuerung
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Pause-Funktion
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- 4 elektronische Automatikkochstellen
- Topferkennung
- Öko-Timer
- CountUp-Timer
- Kurzzeitwecker
- OptiHeat Control - 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- OptiFix: einfaches Installationskonzept
- SlimFit-Design – Geringe Einbautiefe erleichtert die Planung. Kein Einbau eines Schutzbodens erforderlich.
- Glasfarbe Schwarz

PowerBoost: Extra schnelles Aufheizen

Überspringe langes Warten einfach per Tasten-Druck. Ob ein großer Topf mit kochendem Wasser oder eine optimal aufgeheizte Grillpfanne, die PowerBoost-Funktion sorgt für einen sofortigen Hitzeschub – so kannst du in kürzester Zeit mit dem Kochen beginnen.

Kochfeld-Timer: Für präzise Kochergebnisse

Der eingebaute Kochfeld-Timer kann auf bis zu einer Stunde eingestellt werden und schaltet das Kochfeld nach Ablauf der Zeit automatisch aus. Für mühelos präzise Ergebnisse.

Technische Daten

Installation	Autarkes Kochfeld	Kochzone hinten rechts, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,2) kW / 17x26,5 cm
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen	Volt	220-240/400V2N
Gerätebreite (cm)	60	UVP	1084.00
Einbau	aufliegend		
Bedienungsart	Slider Touch		
Anschlusswert (Watt)	7200		
Rahmenart	OptiFit Frame Edelstahlrahmen		
Einbau-Maße	46x560x490		
Anzahl Kochzonen	4		
Farbe	Schwarz		
PNC	949 492 698		
EAN-Nummer	7333394024578		
Gerätebreite (mm)	576		
Gerätetiefe (mm)	516		
Ausschnittmaß Breite (mm)	560		
Ausschnittmaß Tiefe (mm)	490		
Sonderzubehör, nicht im Lieferumfang	No		
Kabellänge (m)	1.5		
Kochzone vorne links, Leistung und Durchmesser	2,3 (3,7) kW / 21 cm		
Kochzone hinten links, Leistung und Durchmesser	1,8 (2,8) kW / 18 cm		
Kochzone vorne rechts, Leistung und Durchmesser	1,4 (2,5) kW / 14,5 cm		

