



ATAG
we love to cook

CS4692C

Combi-stoomoven met TFT display 2.9 (45 cm)

EU Productinformatie / EU Product Fiche / EU Produktdatenblatt / EU Fiche Produit selon

| NL | EN | DE | FR | |
|--|--|--|---|-------------|
| Model Identificatie | Type of model | Identifizierung des Modells | Identification du modèle | CS4692C/A05 |
| Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI ovenruimte) | Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity) | Energieeffizienzklasse pro Garraum (EEI Garraum) | Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité) | 81,6 |
| Energie-efficiëntieklasse per ovenruimte | Energy Efficiency Class per cavity | Energieeffizienzklasse pro Garraum | Classe d'efficacité énergétique par cavité | A+ |
| Energie verbruik per cyclus hete lucht ovenruimte (EC elektrische ovenruimte) | Energy consumption in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity) | Erforderlicher Energiebedarf zur Erwärmung eines Zyklus im Umluft-Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie) (EG elektrischer Garraum) | Consommation d'énergie d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique ») | 0,62 |
| Energie verbruik per cyclus conventioneel ovenruimte (EC elektrische ovenruimte) | Energy consumption during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity) | Erforderlicher Energiebedarf zur eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum (endgültige elektrische Energie) (EG elektrischer Garraum) | Consommation d'énergie d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale - « EC cavité électrique ») | 0,82 |
| Aantal ovenruimten | Number of cavities | Anzahl Garräume | Nombre de cavités | 1 |
| Volume per ovenruimte (V) | Volume per cavity (V) | Volumen pro Garraum (V) | Volume par cavité (V) | 50 |
| Type oven | Type of oven | Ofenart | Type de four | elektrisch |
| Massa van het apparaat (M) | Mass of the appliance (M) | Masse des Geräts (M) | Masse de l'appareil (M) | 43,5 |

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

* 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

** "Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014."