

# Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	CIB6642BBW 940002959
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	95.3
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.95
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.82
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	73

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			CIB6642BBW 940002959	
Art der Kochmulde			Kochfeld eines Standherdes	
Anzahl der Kochzonen			4	
Anzahl der Kochflächen				
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	14,0	cm
	Vorne rechts	Ø	18,0	cm
	Hinten rechts	Ø	18,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC <sup>electric</sup> cooking	178	Wh/kg
	Left Rear	EC <sup>electric</sup> cooking	179	Wh/kg
	Vorne rechts	EC <sup>electric</sup> cooking	181	Wh/kg
	Hinten rechts	EC <sup>electric</sup> cooking	181	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC <sup>electric</sup> hob	179.8	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			CIB6642BBW 940002959	
Art des Backofens			Oven inside freestanding cooker	
Masse des Gerätes		M	52,0	Kg
Anzahl der Garräume			1	
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)			Elektro	
Volumen je Garraum	-	V	73	L
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sup>electric cavity</sup>	0.95	kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)	-	EC <sup>electric cavity</sup>	0.82	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEI <sub>cavity</sub>	95.3	

### 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"



### Hob<sup>2</sup>Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube

Dank der Hob<sup>2</sup>Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

## Produktvorteile & Ausstattung

### Hob<sup>2</sup>Hood: Automatische Steuerung der Dunstabzugshaube

Dank der Hob<sup>2</sup>Hood-Funktion wird Kochen spürbar komfortabler – denn das Kochfeld übernimmt beim Aktivieren die Steuerung von Dunstabzug und Beleuchtung – vollautomatisch und ideal angepasst an jede Kochaktion.

- Freistehender Elektroherd
- SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe
- 4 Induktions-Kochzonen
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Hob<sup>2</sup>Hood Funktion
- Touchbedienung
- Kochzone vorne links: Induktions-Kochzone, 2,3 (3,6) kW / 21 cm
- Kochzone hinten links: Induktions-Kochzone, 1,4 (2,5) kW / 14 cm
- Kochzone vorne rechts: Induktions-Kochzone, 1,8 (2,8) kW / 18 cm
- Kochzone hinten rechts: Induktions-Kochzone, 1,8 (2,8) kW / 18 cm
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)
- Versenkknebel
- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaile
- Leichtreinigungstür (zerleg- und aushängbar)
- Dampfaustritt über das Kochfeld
- Kühlgebläse
- Höhenverstellbare Füße
- Geschirrwagen
- Beheizungsarten: Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft mit Ringheizkörper, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
- Gerätemaße: Höhe x Breite x Tiefe (mm): 850 x 596 x 600
- Zubehör: FlexiRunners™ – Teilauszug (2 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost,
- Beheizung des Backofens: Elektrisch

### Mit extrem reaktionsschnellem Induktionskochfeld für präzise Temperaturkontrolle

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



### SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse.

Mit SteamBake erzielen Sie zu Hause auf Knopfdruck Ergebnisse wie in einer Bäckerei. Die Feuchtigkeit lässt den Teig vollständig aufgehen und sorgt für eine weiche Krume und eine kräftige, knusprige Kruste. Und probieren Sie es einmal für herrlich gebratenes Hähnchen oder blättrigen Fisch.

### Teleskopauszüge: gleiten präzise und sicher.

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

### XXL-Garraum: für maximale Kapazität.

XXL-Kochen für Familie und Freunde. Genauso großzügig wie der Garraum ist der Blick in den Ofen durch die Vollglastür.

## Technische Daten

PNC	940 002 959
EAN-Nummer	7332543774364
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.95
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.82
Gerätehöhe (mm)	850
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	600
Nettovolumen Backraum (L)	73
Farbe	Weiß
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen
Anschluss	Elektrisch
Anschlusswert (Watt)	9000
Volt	230
Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	3x16
Bruttogewicht (kg)	54
Nettogewicht (kg)	52
Verpackung, Höhe (mm)	963
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	680

PSGBCO190DE00004

