

# Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	CIB6499APB 940003122
Energieeffizienzindex EEI - Hauptbackofen	81.4
Energieeffizienzklasse - Hauptbackofen	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im konventionellen Modus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.98
Energieverbrauch bei Standardbeladung pro Zyklus im Umluftmodus (kWh/Zyklus) - Hauptbackofen	0.7
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Elektro
Volumen (l) - Hauptbackofen	73

## Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Bezeichnung	Position	Symbol	Werte	Einheit
Modellkennung			CIB6499APB 940003122	
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	∅	21,0	cm
	Hinten links	∅	21,0	cm
	Vorne rechts	∅	21,0	cm
	Hinten rechts	∅	21,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	Vorne links	EC <sup>electric</sup> cooking	176	Wh/kg
	Left Rear	EC <sup>electric</sup> cooking	181	Wh/kg
	Vorne rechts	EC <sup>electric</sup> cooking	193	Wh/kg
	Hinten rechts	EC <sup>electric</sup> cooking	179	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		EC <sup>electric</sup> hob	182.3	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			CIB6499APB 940003122	
Art des Backofens			Oven inside freestanding cooker	
Masse des Gerätes		M	60,0	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>	0.98	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>	0.70	kWh/Zyklus
Energieeffizienzindex je Garraum	-	EEl <sup>cavity</sup>	81.4	

### 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"



### Optimale Nutzung der Kochzone. Für alle Topfgrößen

MaxiSense Kochfelder besitzen Kochzonen, die sich automatisch anpassen. Das bedeutet, dass jede Zone die Größe des verwendeten Kochgeschirrs erkennt, sei es klein oder groß, und erhitzt es sofort passend. So haben Sie die volle Kontrolle und das Kochfeld reagiert wie gewünscht.

## Produktvorteile & Ausstattung



### MaxiSense – Kochzonen passen sich an die Kochgeschirrrgröße an

Dank der sich anpassenden Zonen unseres Induktionskochfeldes mit variablem MaxiSense kannst du deine Lieblingsspeisen effizienter zubereiten. Jede Zone erkennt präzise die Größe deines Kochgeschirrs und heizt nur die Fläche unter dem Boden auf.



### 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.



### Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche umgewandelt. Anschließend kannst du diese mühelos mit einem feuchten Tuch auswischen.



### LED-Touch-Display: Einfaches Einstellen aller Funktionen

Du hast es in der Hand. Über das intuitive LED-Touch-Display kannst du ganz einfach die Uhrzeit, Temperatur und andere Funktionen einstellen. Das zweifarbige Display sorgt dafür, dass du beim Kochen immer den Überblick behältst.



### 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.

- Freistehender Elektroherd
- Pyroluxe®Plus Selbstreinigung
- SoftClosing
- 4 Induktions-Kochzonen
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Hob<sup>2</sup>Hood Funktion
- Bridge-Funktion – schaltet zwei hintereinanderliegende Kochzonen zusammen
- Kochzone vorne links: Induktions-Kochzone, 2,3 (3,2) kW / 21 cm
- Kochzone hinten links: Induktions-Kochzone, 2,3 (3,2) kW / 21 cm
- Kochzone vorne rechts: Induktions-Kochzone, 2,3 (3,2) kW / 21 cm
- Kochzone hinten rechts: Induktions-Kochzone, 2,3 (3,2) kW / 21 cm
- Energieeffizienzklasse: A (Spektrum A+++ bis D)
- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaille
- Leichtreinigungstür (zerleg- und aushängbar)
- Kühlgebläse
- Höhenverstellbare Füße
- Geschirrwagen
- 9 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Tiefkühlgerichte, Grillstufe 1, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluftgrillen
- Gerätemaße: Höhe x Breite x Tiefe (mm): 850 x 596 x 600
- Aufrüstbar mit FlexiRunners™ Teilauszug (2 Paar)

## Technische Daten

PNC	940 003 122
EAN-Nummer	7333394066561
Energieeffizienzklasse	A (Spektrum A+++ bis D)
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.98
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.7
Gerätehöhe (mm)	850
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	600
Nettovolumen Backraum (L)	73
Farbe	Matt Black
Art des Kochfeldes	Induktions-Kochzonen
Anschluss	Elektrisch
Anschlusswert (Watt)	9300
Volt	230
Frequenz (Hz)	50
Absicherung (A)	3x16
Bruttogewicht (kg)	62
Nettogewicht (kg)	60
Verpackung, Höhe (mm)	963
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	680

PSGBCO220DE00006

