

Produktdatenblatt

| | |
|--|-------------------------|
| Marke | AEG |
| Modell | CIB6644BBW 940003133 |
| 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 | | | CIB6644BBW 940003133 | |
| 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 | ∅ | 14,0 | cm |
| | Vorne rechts | ∅ | 18,0 | cm |
| | Hinten rechts | ∅ | 18,0 | cm |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg | Vorne links | EC ^{electric} cooking | 191 | Wh/kg |
| | Left Rear | EC ^{electric} cooking | 177 | Wh/kg |
| | Vorne rechts | EC ^{electric} cooking | 189 | Wh/kg |
| | Hinten rechts | EC ^{electric} cooking | 178 | Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg | | EC ^{electric} hob | 183.8 | 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 | | | CIB6644BBW 940003133 | |
| 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 ^{electric cavity} | 0.95 | kWh/Zyklus |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) | - | EC ^{electric cavity} | 0.82 | kWh/Zyklus |
| Energieeffizienzindex je Garraum | - | EEl ^{cavity} | 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"



Präzises Erhitzen. Für perfektes Kochen

Das Induktionskochfeld heizt schneller auf als andere Kochfelder. Es bringt Wasser schneller zum Kochen, und die Temperaturregelung ist so fein einstellbar, dass du selbst die raffiniertesten und anspruchsvollsten Gerichte mit Leichtigkeit zubereiten kannst.

Produktvorteile & Ausstattung

Induktionskochfeld. Eine kühlere Oberfläche für eine sicherere Küche



Die intelligente Induktionstechnologie erhitzt das Kochgeschirr und die Lebensmittel darin – sonst nichts. Die Oberfläche um das Kochgeschirr herum bleibt kühl. Wenn du während des Kochens versehentlich das Kochfeld in der Nähe des Kochgeschirrs berührst, bleiben deine Finger unversehrt.

SteamBake: Feuchtigkeitszugabe für optimale Backergebnisse



Durch Aktivierung der SteamBake-Funktion und der Zugabe von 250 ml Wasser in die speziell beheizte Vertiefung im Backofenboden gibt dein AEG SteamBake Backofen während des Backvorgangs Feuchtigkeit in den Garraum ab. Der Teig geht besser auf und dein Gebäck wird knuspriger, saftiger und...

Köstlich knusprige Ergebnisse mit dem AirFry Backrost



Genieße knusprige und köstliche Speisen mit weniger Öl dank dem AirFry Backrost. Die spezielle Beschaffenheit des Backrosts ermöglicht eine optimale Zirkulation der Heißluft. Deine Gerichte werden von allen Seiten gleichmäßig gegart, außen knusprig gebacken und bleiben innen saftig zart.

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.

Der Timer verhindert verkochte Gerichte



Damit deine Gerichte nicht verkochen, ist dieser Backofen mit einem Timer ausgestattet. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet dieser die Hitze ab.

- Freistehender Elektroherd
- SteamBake mit Feuchtigkeitszugabe
- 4 Induktions-Kochzonen
- SurroundCook Multifunktionsherd
- Hob²Hood Funktion
- 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)
- Glatte Innenwände aus CLEAN-Emaile
- Leichtreinigungstür (zerleg- und aushängbar)
- Dampfaustritt über das Kochfeld
- Restwärmeanzeige: 4-fach
- Kühlgebläse
- Höhenverstellbare Füße
- Geschirrwagen
- 7 Beheizungsarten
- Beheizungsarten: Ober-/Unterhitze, Grillstufe 2, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Heißluft, Heißluft mit Ringheizkörper Plus, Heißluftgrillen
- Gerätemaße: Höhe x Breite x Tiefe (mm): 850 x 596 x 600
- Aufrüstbar mit: FlexiRunners™ Teilauszug (2 Paar)
- Zubehör: Montierbarer Kippschutz, FlexiRunners™ – Teilauszug (2 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Airfry Grillrost, 1 Kombirost,
- Beheizung des Backofens: Elektrisch

Technische Daten

| | |
|--|-------------------------|
| PNC | 940 003 133 |
| EAN-Nummer | 7333394070995 |
| 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 |

PSGBCO220DE00006

