Produktdatenblatt

Marke	AEG
Modell	CIB6641BBM 940002958
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			CIB6641BBM 940002958	
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	$EC_{electric\ cooking}$	178	Wh/kg
	Left Rear	$EC_{electric\ cooking}$	179	Wh/kg
	Vorne rechts	$EC_{electric\ cooking}$	181	Wh/kg
	Hinten rechts	$EC_{electric\ cooking}$	181	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg		$EC_{electric\ hob}$	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			CIB6641BBM 940002958	
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	-	EEI_{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"