

DE Benutzerinformation | **Kochfeld**

XCD6847AS



Willkommen bei AEG! Danke, dass du dich für unser Gerät entschieden hast.



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.aeg.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. MONTAGE.....	8
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	13
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	14
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	19
8. TIPPS UND HINWEISE.....	21
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	23
10. FEHLERSUCHE.....	26
11. TECHNISCHE DATEN.....	29
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	29
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	31

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwende niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalte das Gerät

aus und lösche Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwende das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gut belüftet sein, damit keine Gase von offenem Feuer oder von Geräten, die mit Brennstoffen betrieben werden, in den Raum zurückströmen.
- Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze nicht blockiert werden und die vom Gerät aufgenommene Luft nicht in einen Lüftungskanal geleitet wird, der zur Ableitung von Rauch und Dampf von anderen Geräten (Zentralheizungssystemen, Thermosiphonsystemen, Warmwasserbereitern) dient.

- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinige den Haubenfilter regelmäßig und beseitige Fettablagerungen vom Gerät, um eine Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- Falls das Gerät direkt an die Spannungsversorgung angeschlossen werden soll, muss die elektrische Installation mit einer Trennvorrichtung ausgerüstet sein, die eine allpolige Trennung vom Netz ermöglicht. Die vollständige Trennung muss den Anforderungen der Überspannungskategorie III entsprechen. Die Mittel zum Trennen müssen gemäß den Verdrahtungsregeln in die feste Verkabelung integriert werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Installieren Sie das Gerät nicht so, dass Abluft in eine Wandöffnung entweicht, es sei denn, diese ist für diesen Zweck vorgesehen.
- Für die kanallose Installation muss die Lüfteröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Lüfterblättern zu verhindern.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Bei der Abgasinstallation und bei vorhandenem oder vorgeschriebenem Zubehör (Wandventil, Fensterschalter und/oder Fensteröffner) sollten die elektrischen Anschlüsse von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.

- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissere dich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwende das richtige Stromnetzkabel.
- Achte darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stelle sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwende die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stelle beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achte darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wende dich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entferne vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissere dich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss in regelmäßigen Abständen von einer qualifizierten Person überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalte die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Lege kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn du Speisen in heißes Öl legst, kann es spritzen.
- Verwende niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Verwende keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern

vom Hersteller dieses Geräts nicht anderes angegeben.

- Verwende nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lege keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lass Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalte die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Entferne niemals das Gitter oder den Haubenfilter, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Verwende die integrierte Haube niemals ohne Haubenfilter.
- Decke den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Öffne den unteren Deckel nicht, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Stelle keine kleinen oder leichten Gegenstände in der Nähe der integrierten Haube ab, um die Gefahr des Einklemmens zu vermeiden.

- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn du sie auf der Kochfläche bewegen musst.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalte das Gerät vor dem Reinigen aus und lass es abkühlen.
- Reinige das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

3.3 Aufbau

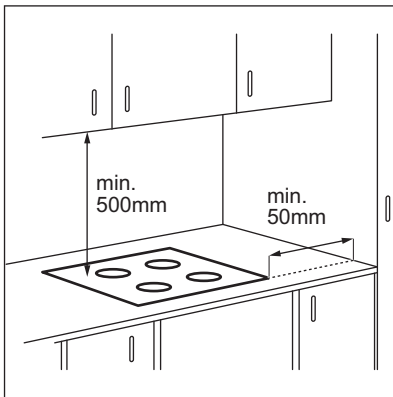
Ausführliche Informationen zur Installation deines Kochfelds findest du in der Installationsanleitung.

Folge dem Diagramm für die Kochfeldverbindung und dem in der Installationsbroschüre und/oder auf den Etiketten unter dem Kochfeld dargestellten Diagramm (falls zutreffend) für die Fensterschalterverbindung.

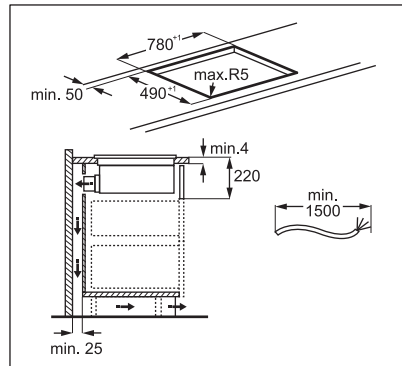
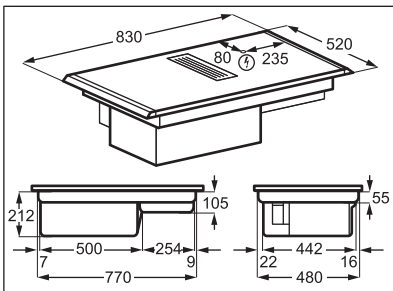


Nur für ausgewählte Länder

Im Falle einer Abgasinstallation kann ein Fensterschalter erforderlich sein (wende dich an einen autorisierten Techniker). Dieser muss separat erworben werden, da er nicht im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist. Der Fensterschalter muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Siehe Installationshandbuch.



Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



Du findest das Video-Tutorial „So installierst du dein AEG-Dunstabzugskochfeld“, indem du den vollständigen Namen eingibst, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Extractor Hob



Filtergehäuse-Montage

Stelle vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass der Filter in das Gehäuse eingesetzt wird, wobei die schwarzen Seiten nach innen und die silbernen Seiten nach außen zeigen. Siehe „Reinigung des Haubenfilters“. Setze das Filtergehäuse nach der Montage in den Hohlraum der Haube ein und platziere das Gitter auf der Haube.

3.4 Anschlusskabel

- Die Einheit wird mit einem Anschlusskabel.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwende den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält.
- Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm² aufweisen.
- Wende dich bitte an deinen lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

⚠️ VORSICHT!

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

⚠️ VORSICHT!

Bohre oder löte die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

⚠️ VORSICHT!

Schließe das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

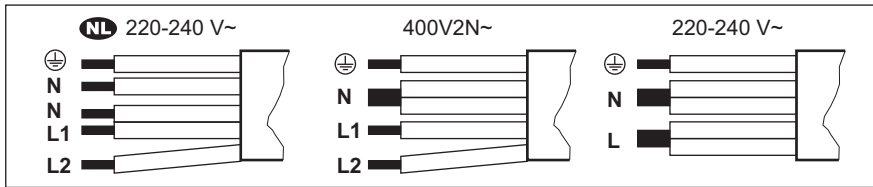
Einphasiger Anschluss

1. Entferne die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.

2. Entferne einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinde die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

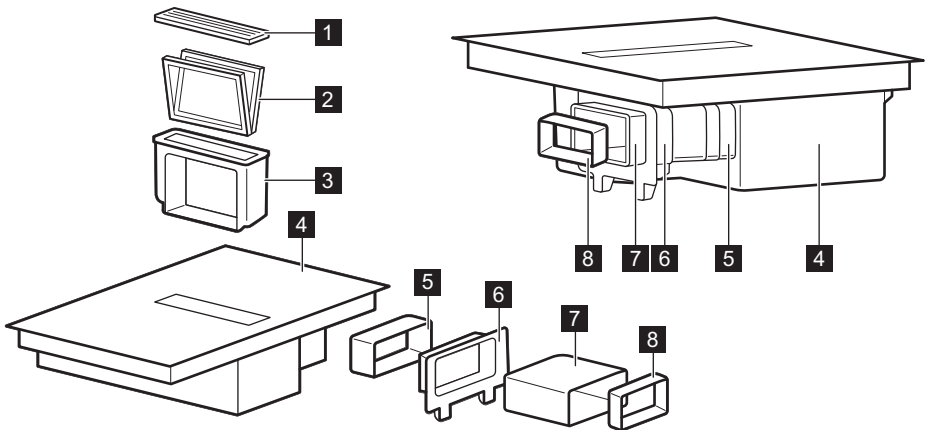
1. Entferne die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entferne einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinde die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringe eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



NL 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~	Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² oder 3 x 4 mm ²
⊕ Grün – gelb	⊕ Grün – gelb	⊕ Grün – gelb
N Blau und blau	N Blau und blau	N Blau und blau
L1 Schwarz	L1 Schwarz	L Schwarz und braun
L2 Braun	L2 Braun	

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Produktübersicht



1 Gitter

2 Filter

3 Filtergehäuse

4 Kochfeld

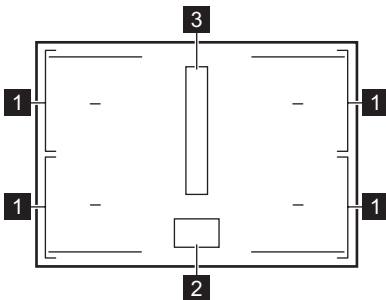
5 Steckverbinder

6 Schrankrückwandbefestigung

7 Rohr

8 Adapter

4.2 Anordnung der Kochflächen

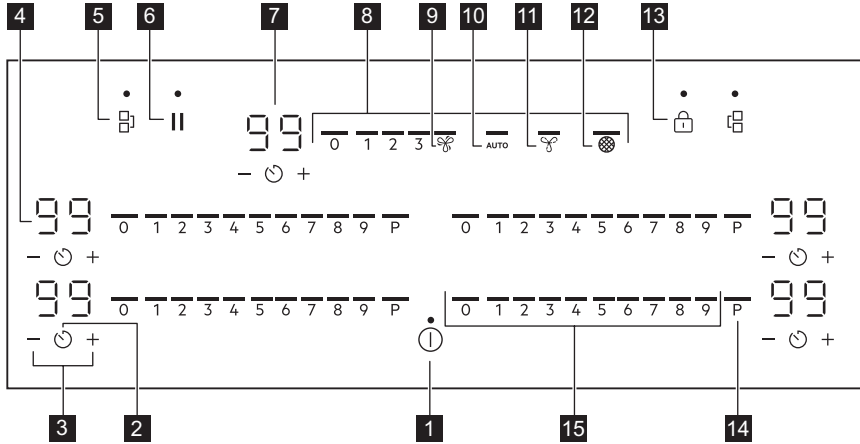


1 Induktionskochzone

2 Bedienfeld

3 Abzugshaube


4.3 Bedienfeldlayout





Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Die kratzbeste Glasoberfläche weist eine einzigartige Oberflächenstruktur auf, die die Art und Weise verändern kann, wie Symbole und Elemente der Benutzeroberfläche unter verschiedenen Lichtbedingungen erscheinen.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung	
1	ⓘ	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	⌚	Timer	Einstellen der Funktion.
3	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
4	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	⏏	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
6	⏸	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
7	-	Anzeige des Hauben-Timers	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8	-	Haubensteuerleiste	Einstellen einer Lüftergeschwindigkeit.
9	⚡	Boost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
10	AUTO	Automatikbetrieb der Haube	Ein- und Ausschalten der Funktion.
11	🌀	Breeze	Ein- und Ausschalten der Funktion.
12	🕸	Haubenfilter-Anzeige	Um anzuzeigen und daran zu erinnern, dass der Haubenfilter regeneriert werden muss.

Sen-sorfeld	Funktion	Beschreibung
13 	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
14 P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
15 -	Kochfeld-Steuerungsleiste	Einstellen der Kochstufe.

4.4 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
 + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!





Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

- Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
- Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis **P** erscheint.
- Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.

- Zum Beenden drücken Sie . **Leistungsstufen**

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

VORSICHT!

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.


- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie  gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

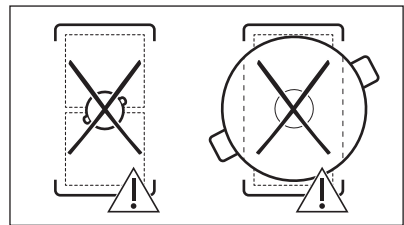
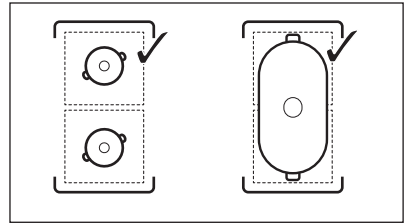
6.3 Verwenden der Kochzonen

Stelle das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

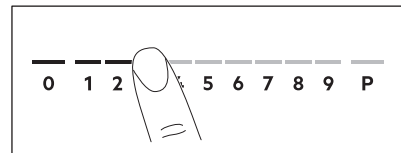


Die kratzfeste Glasoberfläche hat eine einzigartige Oberflächenstruktur, welche die Kratzfestigkeit maximiert. Die Reibung zwischen dem Kochgeschirr und der Glasoberfläche kann Geräusche verursachen.

Mit der Bridge-Funktion kannst du mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach

schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

Einschalten der Funktion für eine


Kochzone: Berühren Sie **P**.

Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)



WARNUNG!

 Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die du gerade verwendest:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn du sie nicht benutzt,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.



6.7 Timer


Countdown-Kurzzeitwecker


Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen

Kochvorgang in Betrieb sein soll. Sie können die Funktion für die Abzugshaube separat einstellen. Siehe „Funktionen der Abzugshaube“.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.


Zum Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie **+** oder **-**.


Zum Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie **-**. Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

1. Drücken Sie .
2. Die Zeit wird mit **+** oder **-** eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  und **-**. Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

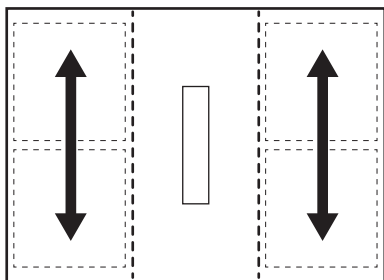
6.8 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf (die mit derselben

Phase verbunden sind). Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert. Jede Phase besitzt eine maximale elektrische Last. Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.
- Die Dunstabzugshaube ist immer als elektrische Last verfügbar.

Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



6.9 Funktionen der Abzugshaube

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Ein- und Ausschalten der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann sowohl während des Kochvorgangs als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld neben dem Kochfeld arbeiten.

1. Drücken Sie eine der Gebläsestufen (1-3) auf der Bedienleiste der Abzugshaube, um die Haube zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und Anzeigen über der Bedienleiste der Abzugshaube erscheinen.

2. Stellen Sie die Lüftergeschwindigkeit je nach Bedarf ein, indem Sie eine der verfügbaren Stufen auf der Bedienleiste der Abzugshaube drücken.
3. Um die Abzugshaube zu deaktivieren, drücken Sie 0 auf der Bedienleiste der Abzugshaube.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste der Abzugshaube werden ausgeblendet.

AUTO


Die Funktion passt die Lüftergeschwindigkeit automatisch an die gewählte Heizstufe des Kochfelds an.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion in der Regel standardmäßig aktiviert.

Sie können die Funktion aktivieren, während das Kochfeld eingeschaltet ist und keine der Kochzonen aktiv ist, oder zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Kochvorgangs.



Wenn Sie die Funktion aktivieren, während das Kochfeld ausgeschaltet ist, keine der Kochzonen in Betrieb ist und keine Restwärme auf dem Bedienfeld sichtbar ist, schaltet sich die Funktion nach einigen Sekunden von selbst aus.


1. Drücken und halten Sie  um das Kochfeld zu aktivieren.
2. Drücken Sie AUTO um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf das Kochfeld und wählen Sie eine Heizstufe.

Erhöhen oder verringern Sie die Heizstufe nach Bedarf.

Die Abzugshaube reagiert auf die eingestellte Heizstufe und erhöht oder verringert die Lüftergeschwindigkeit entsprechend. Die Anzeigen über der Steuerleiste der Haube werden angezeigt.

- Drücken Sie 0 auf der Bedienleiste des Kochfelds, um eine Kochzone zu deaktivieren oder  um das Kochfeld auszuschalten.










Wenn die Restwärmeanzeige erscheint, passt AUTO weiterhin die

Lüftergeschwindigkeit an. Wenn die Restwärme niedrig ist, könnte Breeze ebenfalls den Betrieb aufnehmen.

- Um die Funktion während des Kochens zu deaktivieren und in den manuellen Modus der Abzugshaube zu wechseln, drücken Sie AUTO oder eine andere Einstellung an der Bedienleiste der Abzugshaube.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt.

Automatikbetrieb – Lüftergeschwindigkeitsstufen

Abzugs- hauben- modus	Restwärmepegel (Kochfeld ist ausgeschaltet)	Restwärmepegel (Kochfeld ist eingeschaltet)	Kochen	Braten
0				
H1	-	-	-	1
H2	-	-		1
H3	-			2
H4			1	3







Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während AUTO läuft, wird die Funktion für den nächsten Kochvorgang gespeichert.

Timer der Abzugshaube

Verwenden Sie die Funktion, um die Betriebsdauer der Abzugshaube festzulegen.

Es ist nicht möglich, den Timer der Abzugshaube einzustellen, während die Abzugshaube deaktiviert ist.

- Drücken Sie  neben der Bedienleiste der Abzugshaube.
- Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
- Drücken Sie , um den Timer zu starten. Der Timer beginnt herunterzuzählen.


- Sobald der Timer heruntergezählt hat, stoppt der Betrieb der Abzugshaube.
- Es ist möglich, den Abzugshauben-Timer einzustellen, während AUTO eingeschaltet ist. Wenn AUTO die Abzugshaube vor Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert, wird der Timer zurückgesetzt.
- Wenn der Timer die Abzugshaube vor AUTO deaktiviert, wird die Funktion ausgeschaltet. Die Anzeigen über 0 und AUTO werden ausgeblendet.
- In beiden Fällen wird AUTO beim nächsten Einschalten des Kochfelds aktiviert.

Boost

Die Funktion aktiviert den Lüfter der Abzugshaube in seiner maximalen Geschwindigkeitsstufe.

- Drücke , um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.




2. Drücke bei Bedarf erneut , um die Funktion zu deaktivieren.

Die Funktion kann maximal 10 Minuten lang ununterbrochen arbeiten. Nach dieser Zeit wechselt die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit automatisch auf 3. Du kannst die Funktion bei Bedarf wieder aktivieren.

Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter auf eine besonders niedrige Geschwindigkeit ein. Der Lüfter beginnt sofort nach Aktivierung der Funktion mit einem minimalen Geräuschpegel zu laufen. Verwenden Sie die Funktion nach dem Kochen, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

Zum Aktivieren der Funktion bei ausgeschaltetem Kochfeld:

1. Drücken Sie .
Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint. Ein auf 60 Minuten eingestellter Timer erscheint im Display neben der Bedienleiste der Abzugshaube.
2. Passen Sie den Timer bei Bedarf mit  oder  an.
Nach Ablauf des Timers schaltet sich die Abzugshaube automatisch aus.

Auto Breeze

Die Funktion stellt den Abzugshaubenlüfter automatisch so ein, dass er nach dem Garen und Ausschalten des Kochfelds weiterläuft. Das Gebläse läuft maximal 20 Minuten lang mit der niedrigsten Drehzahl. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, ist die Funktion standardmäßig aktiviert.







Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint die obige AUTO Anzeige. Die verbleibende Laufzeit ist auf dem Display des Hauben-Timers sichtbar. Es ist nicht möglich, die eingestellte Zeit zu verändern. Sobald der

Zyklus beendet ist, schaltet sich der Lüfter automatisch aus.

So deaktivieren Sie die Funktion während des Betriebs:

Drücken Sie AUTO oder 0 auf der Steuerleiste der Abzugshaube. Der Haubenlüfter schaltet sich aus.

So deaktivieren Sie die Funktion vollständig:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
2. Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis **dF** auf dem Display erscheint.
3. Drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer, bis **Aus (-)** erscheint.
4. Zum Beenden drücken Sie .



Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie für die gesamte Dauer des Zyklus ununterbrochen laufen zu lassen.



6.10 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.




Benutzereinstellungen

Symbol	Einstellung	Mögliche Optionen
b	Ton	Ein / Aus (-)
P	Leistungsbegrenzung	15 - 72
H	Abzugshaubenmodus	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ein / Aus (-)
E	Alarm / Fehlerhistorie	Die Liste der letzten Alarme / Fehler.

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann  gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert.

Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer.

Um das Menü zu verlassen: Drücken Sie .


OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie  berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Automatische Abschaltung


Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn:

- alle Kochzonen, sowie die Haube, ausgeschaltet sind,
- du nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellst,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entferne den Gegenstand oder reinige das Bedienfeld.
- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lass die Kochzone abkühlen, bevor du das Kochfeld wieder benutzt.
- wenn du eine Kochzone nicht ausschaltest oder die Kochstufe änderst. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung / Lüftergeschwindigkeitseinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:



Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden

Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Lüftergeschwindigkeitseinstellung	Die Haube schaltet sich ab nach
	10 Stunden
1 - 3	10 Stunden

7.2 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1. Wenn du die Funktion aktivierst, während die Haube im automatischen Modus betrieben wird, reduziert sich die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters nicht.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann  und  verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

1. Zum Aktivieren der Funktion: Drücke



Die Kochstufe wird auf 1 reduziert. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1.

2. Drücke zum Ausschalten der Funktion



Die vorherige Heizstufe / Lüftergeschwindigkeitseinstellung erscheint.

7.3 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe / Dunstabzugshaubengeschwindigkeit versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe / Dunstabzugshaubengeschwindigkeit ein.

Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie



Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie  erneut.




Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

7.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds und der Dunstabzugshaube.


Zum Aktivieren der Funktion: Drücken Sie




⓪. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint.



Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.






Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken

Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung / Haubeneinstellung vor.

Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Kochen mit aktivierter Funktion: Drücken

Sie , dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.



7.5 Bridge



Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der Kochzonen ein.

Zum Aktivieren der Funktion für linke / rechte Kochzonen: Berühren Sie  / .

Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der links / rechts gelegenen Steuersensoren.

Zum Ausschalten der Funktion: Berühren

Sie  / . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

8. TIPPS UND HINWEISE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutze für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stelle sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor du es auf die Kochfläche stellst.
- Achte immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases oder der Seitenverkleidung zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen

Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.

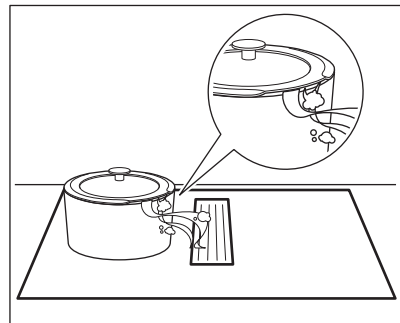
- Verwende aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, das größer als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben ist. Vermeide es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

Dampfentlüftungsdeckel

Um die Kochvorgänge neben der Abzugshaube weiter zu optimieren, kannst du die speziellen Dampfentlüftungsdeckel mit deinem Kochgeschirr verwenden. Die Deckel sind so konstruiert, dass sie den im Inneren des Topfes entstehenden Dampf zur Abzugshaube leiten und so unerwünschte Kochgerüche und übermäßige Feuchtigkeit in der Küche minimieren. Die Deckel sind separat in verschiedenen Größen erhältlich und passen auf die meisten gängigen Kochgeschirr-Typen. Für weitere Informationen besuche unsere Website.



8.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Elektrisches Umschalten .
- Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.

Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin.

8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des

Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Lege einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Gib ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfe die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfe während des Prozesses den Wasserstand. Lasse den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Koche größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
P	Koche große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8.5 Tipps und Hinweise für die Abzugshaube

- Das Gitter, das die Abzugshaube abdeckt, besteht aus Aluminium und Edelstahl. Wenn die Abzugshaube nicht in Betrieb ist, kannst du Töpfe darauf abstellen. Es verursacht keine Schäden.
- Beim Betrieb des AUTO Modus startet die Lüftung zu Beginn eines jeden

Kochvorgangs mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit erhöht sich allmählich. Du kannst die Geschwindigkeit des Lüfters auch manuell einstellen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Sowohl für die tägliche Reinigung der Glasoberfläche als auch für die Reinigung nach der Installation und die Entfernung von Klebstoffresten solltest du nur eine leicht scheuernde Reinigungsmilch und einen kratzfesten, empfindlichen Schwamm verwenden. Je nach Verschmutzungsgrad die Glasoberfläche mit kleinen Kreisbewegungen und mäßigem Druck reinigen. Wische die Glasoberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.

WARNUNG!

Verwende nicht den klassischen gelb-grünen Schwamm, da die Aluminiumpartikel auf seiner harten Schicht das Glas beschädigen und verfärben können.



Die Verwendung von anderen als den empfohlenen Reinigungswerkzeugen ist nicht wirksam und kann die Glasoberfläche beschädigen oder verfärben.

- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als

zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

- Verwende für die Metallseitenverkleidung nur ein Geschirrspülmittel mit warmem Wasser. Reinige und wische die Verkleidung mit einem Tuch ab.

WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Seitenverkleidung keine leicht scheuernde Reinigungsmilch, Poliermittel, Schaber oder die harte Schicht eines Schwamms.

- In dem Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung können sich Schmutz und kleine Partikel von Lebensmitteln ansammeln. Reinige den Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung mit einem Holzzahnstocher.

WARNUNG!

Verwende keine scharfen Metallwerkzeuge, um den Spalt zu reinigen, da diese den Spalt vergrößern und die Seitenverkleidung oder die Glasoberfläche beschädigen können.

9.2 Reinigen der Glasoberfläche des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinige das Kochfeld mit einer leicht scheuernden Reinigungsmilch und einem kratzfesten, empfindlichen Schwamm (siehe Allgemeine Informationen). Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem Mikrofasertuch trocken.
- **Anhaltende Abdrücke und Flecken:** Drücke mäßig und schrubbe die Oberfläche mit einem kratzfesten, empfindlichen Schwamm (siehe Allgemeine Informationen) und einer leicht scheuernden Reinigungsmilch, bis die Flecken nicht mehr sichtbar sind.

9.3 Reinigung der Haube

Gitter

Das Gitter leitet die Luft in die Haube. Zusätzlich schützt es das Haubensystem und verhindert, dass versehentlich Fremdkörper hineinfallen. Du kannst das Gitter von Hand oder in der Spülmaschine waschen. Wische das Gitter mit einem weichen Lappen ab.

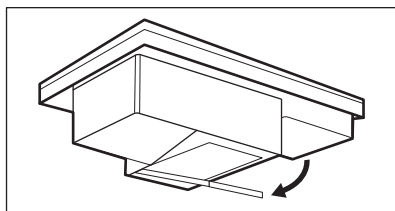
Wassertank

Unter der Haube befindet sich ein Wassertank. Er fängt das bei jedem Garvorgang entstehende Kondenswasser auf. Wasser kann jederzeit aus dem Haubensystem in den Wassertank tropfen. Denke daran, den Wassertank regelmäßig zu entleeren.

Stelle vor dem Öffnen des Wassertanks einen Behälter oder eine Schale darunter, um Wasser aufzufangen.

1. Um den Wassertank zu öffnen, schiebe die Verriegelungen heraus und öffne sie

nacheinander.



2. Entsorge das Wasser und spüle den Wassertank aus.

⚠️ WARNUNG!



Stelle sicher, dass keine Flüssigkeit in die Haube gelangt.

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Haubensystems verschüttet werden:

1. Schalte die Haube aus.
2. Hebe das Gitter an und reinige den Haubenbereich vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
3. Wische die überschüssige Flüssigkeit, die sich am Boden des Haubenhohlraums angesammelt hat, mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch weg.
4. Reinige den Filter, falls erforderlich (siehe „Reinigung des Haubenfilters“).
5. Leere den Wassertank, falls erforderlich.
6. Schalte die Haube ein, stelle die Lüfterdrehzahl auf Stufe 2 oder höher und lasse ihn einige Zeit laufen, um die verbliebene Feuchtigkeit zu entfernen.

9.4 Filter der Haube reinigen

Der **2-in-1-Aktivkohle-Filter mit langer Lebensdauer** kombiniert die Filtration von Fett und Geruch in einer Einheit. Der Filter besteht aus zwei Elementen, die sich auf der linken und rechten Seite des Filtergehäuses befinden. Jedes Element besteht aus dem Fettfilter und dem langlebigen Kohlefilter. Der Fettfilter sammelt Fett, Öl und Speisereste und verhindert, dass diese in das Haubensystem gelangen. Der langlebige Kohlefilter mit Aktivkohleschaum neutralisiert Rauch und Kochgerüche. Reinigen und regenerieren Sie den Filter in regelmäßigen Abständen:

- Reinigen Sie den Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist. Die Reinigungshäufigkeit hängt von der Menge an Fett und Öl ab, die beim Kochen verwendet wird. Es wird empfohlen, den Filter alle 10–20 Stunden oder bei Bedarf häufiger zu reinigen.
- Regenerieren Sie den Filter nur, wenn die Benachrichtigung  aktiviert ist. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 7. Nach dieser Zeit muss der Filter durch einen neuen ersetzt werden. Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Regenerieren des Filters erinnert. Der Zähler für die Benachrichtigung startet automatisch, wenn Sie die Haube zum ersten Mal einschalten. Nach 100 Stunden Gebrauch beginnt die Filteranzeige  zu blinken, um zu signalisieren, dass es Zeit ist, den Filter zu regenerieren. Die Benachrichtigung bleibt 30 Sekunden lang eingeschaltet, nachdem Sie die Haube und das Kochfeld deaktiviert haben. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds.

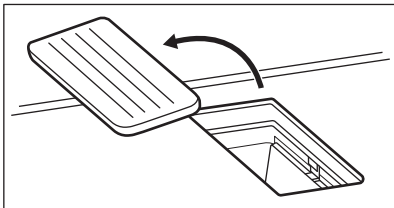
 **WARNUNG!**

Ein übersättigter Filter kann eine Brandgefahr darstellen.

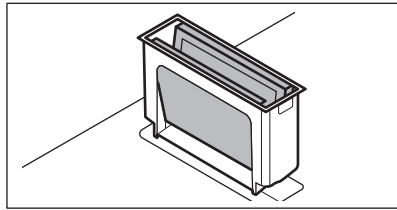
Demontage / Wiedermontage des Filters

Filter und Filtergehäuse befinden sich direkt unter dem Gitter in der Mitte des Kochfelds. Entfernen Sie sie vorsichtig, da sie aufgrund von angesammeltem Fett rutschig sein könnten.

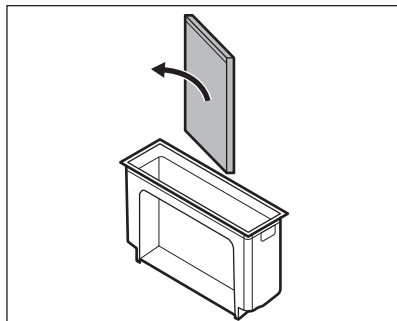
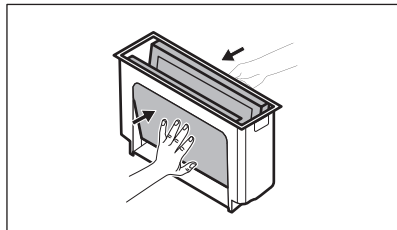
1. Entfernen Sie das Gitter.



2. Nehmen Sie das Filtergehäuse heraus.



3. Drücken Sie die beiden Elemente vorsichtig von außen nach innen und falten Sie sie zusammen. Nehmen Sie dann den Filter aus dem Filtergehäuse heraus.



4. Nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammenbauen:
 - a. Schieben Sie die Filterelemente in das Filtergehäuse entlang der eingebauten Schienen. Stellen Sie sicher, dass die schwarzen Seiten nach innen und die silbernen Seiten nach außen zeigen. Nach dem Zusammenbau sollten Sie die schwarze Seite im Hohlraum sehen können.
 - b. Setzen Sie das Filtergehäuse wieder in den Haubenhohlraum ein.

Reinigung des Filtergehäuses

Reinigen Sie das Filtergehäuse manuell mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch. Sie können es auch im Geschirrspüler reinigen.


Reinigung des Filters

1. Waschen Sie den Filter ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Reinigungsmittel können die Geruchsfiltration beschädigen. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, ein weiches Tuch oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können den Filter auch im Geschirrspüler bei 65 – 70 °C (mit einem Programm länger als 90 Min), ohne Reinigungsmittel und ohne Geschirr reinigen.
2. Trocknen Sie den Filter im Backofen für 20 - 30 Min bei 70 °C. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Stellen Sie sicher, dass Sie eine

Backofenfunktion ohne Gebläse verwenden. Alternativ können Sie den Filter über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Der Filter muss vor dem Zusammenbau vollständig getrocknet werden.

3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder in den Haubenhohlraum ein.

Regenerieren des Filters

1. Reinigen Sie zuerst den Filter, wie oben in Schritt 1 beschrieben.
2. Legen Sie den Filter bei 80 – 110 °C 60 Min lang in den Backofen. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder in den Haubenhohlraum ein.
4. Drücken Sie  kurz, um den Zähler zurückzusetzen. Der Zähler wird neu gestartet.



10. FEHLERSUCHE




WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissere dich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wende dich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Du hast die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Du hast 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühre nur ein Sensorfeld.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinige das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unschlagmäßiger elektrischer Anschluss.	Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Du kannst die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Dein Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduziere die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbelegung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Du hast etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Du hast etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entferne den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Du stellst es zu nah an das Bedienfeld.	Stelle großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Du die Sensorfelder des Bedienfelds berührst.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalte den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stelle das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Du verwendest ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwende für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwende Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Die Bedienleiste für die Abzugshaube blinkt und die Abzugshaube startet nicht oder schaltet ab.	Der Lüfter kann sich unter bestimmten Bedingungen von selbst ausschalten, z. B. wenn der Raum nicht richtig belüftet wird.	Öffne das Fenster. Möglicherweise musst Du den Fensterschalter installieren. Siehe „Montage“. Wenn der Fensterschalter bereits vorhanden ist, vergewissere dich, dass er korrekt installiert wurde. Siehe Installationshandbuch. Drücke ein beliebiges Symbol. Die Abzugshaube funktioniert wieder.
Der Haubenlüfter funktioniert nicht richtig, wenn die Haubenfunktionen aktiviert sind.	Die Umgebungstemperatur um die Abzugshaube ist zu hoch. Es besteht eine unzureichende Luftzirkulation in und um die Abzugshaube.	Schalte das Kochfeld aus und trenne es von der Stromversorgung. Warte mindestens 10 Sekunden und stecke es dann wieder ein. Weitere Vorschläge: Versuche, die Umgebungstemperatur herunterzukühlen. Nimm den Haubenfilter heraus und entferne die Restfeuchtigkeit aus dem Inneren der Haube. Siehe „Reinigung und Pflege“. Lasse das Haubensystem einen Tag lang trocknen und aktiviere dann die Haube erneut.
Der beim Kochen erzeugte Dampf wird von der Haube nicht ausreichend absorbiert.	Die Deckel auf dem Kochgeschirr sind nicht richtig platziert.	Wenn dein Kochgeschirr keine Dampf-abzugsdeckel hat, achte darauf, die Deckel so zu kippen, dass der freigesetzte Dampf in Richtung der Haube geleitet wird. Unter „Tipps und Tricks“ findest Du Informationen zu den speziellen Dampf-abzugsdeckeln, die für die Verwendung mit der integrierten Haube empfohlen werden.
	Der Haubenfilter ist übersättigt.	Regeneriere den Haubenfilter und setze die Benachrichtigung zurück. Siehe „Reinigung und Pflege“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalte das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trenne das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalte nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.

10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...


Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

11. TECHNISCHE DATEN

11.1 Typenschild

Modell XCD6847AS
Typ 66 D4A 01 AA
Induktion 7.2 kW
Ser.-Nr.
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 148 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Hergestellt in: Deutschland
7.2 kW
CE 

11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	2300	3200	10	125 - 210
Hinten rechts	2300	3200	10	125 - 210

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der in der Tabelle angegebene Wert ist.

12. ENERGIEEFFIZIENZ

12.1 Produktinformationen für Kochfelder

Modellbezeichnung	XCD6847AS	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	21.0 cm
	Vorne rechts	21.0 cm
	Hinten rechts	21.0 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	179.6 Wh/kg
	Hinten links	189.1 Wh/kg
	Vorne rechts	187.3 Wh/kg
	Hinten rechts	189.1 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	186.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

12.2 Kochfeld - Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- 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 direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

12.3 Produktinformationen und Produktinformationsblatt für Dunstabzugshaube

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG	
Modellkennung	XCD6847AS	
Jährlicher Energieverbrauch - AECood	28.8	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A +	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	32.4	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrads - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	270.0	m³/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	500.0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe	630.0	m³/h
A-gewichtete Schalleistung bei niedrigster Gebläsestufe	49	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei höchster Gebläsestufe	64	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schalleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	70	db(A) re 1 pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W
Zusätzliche Informationen gemäß EU-Norm 66/2014		
Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EEIhood	41.4	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	259.2	m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	444	Pa

Maximaler Luftstrom - Qmax	630.0	m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	98.8	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	Lux

Gerät getestet gemäß: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

Die Daten in der obigen Tabelle beziehen sich auf die Geräte im Abluftmodus. Die Geräte im Umluftmodus können in den Abluftmodus umgewandelt werden, indem Sie den Installationsanweisungen in der Installationsbroschüre folgen und einen speziellen Filter verwenden, der in unseren offiziellen Geschäften verfügbar ist. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website.

12.4 Haube – Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Haubenlüfter auf eine niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie die Haube noch ein paar Minuten laufen.
- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen. Es wird empfohlen, die Funktion Boost nur in extremen Situationen zu verwenden.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.
- Verwenden Sie den maximalen Durchmesser des Luftkanalsystems, um die Effizienz zu optimieren und Lärm zu reduzieren.

13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

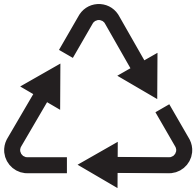


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückerhoben werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle

Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.







aeg.com

867379430-D-402023



CE