

USER MANUAL



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	6
3. MONTAGE.....	9
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	12
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	14
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	14
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	19
8. TIPPS UND HINWEISE.....	20
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	23
10. FEHLERSUCHE.....	26
11. TECHNISCHE DATEN.....	29
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	30
13. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	32

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.aeg.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registreaeg.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

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 Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- 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.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie 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 Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank 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.
- Stellen Sie 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.
- Reinigen Sie den Haubenfilter regelmäßig und beseitigen Sie 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!

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- 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.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
 - Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
 - Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
 - Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
 - Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
 - Stellen Sie 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.
 - Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, 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.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch „aus“.
- Legen Sie 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 Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.



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.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.

- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Haubenfilter, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die integrierte Haube niemals ohne Haubenfilter.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Öffnen Sie den unteren Deckel nicht, wenn die integrierte Haube oder das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie 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. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

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 Raumbeleuchtung 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

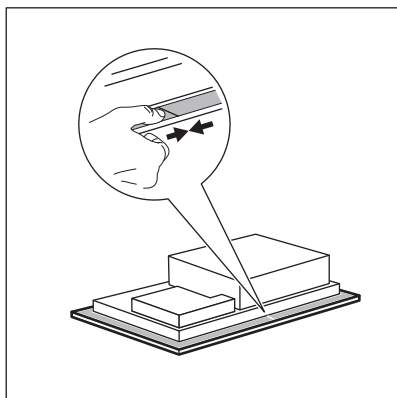
Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

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

3.3 Anbringen der Dichtung



Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte Dichtungsband 2x6 mm umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der scheinbe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

3.4 Aufbau

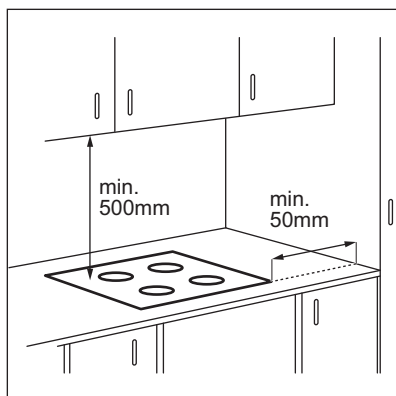
Ausführliche Informationen zur Installation Ihres Kochfelds finden Sie in der Installationsanleitung.

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

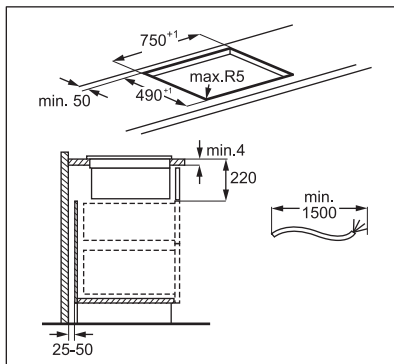
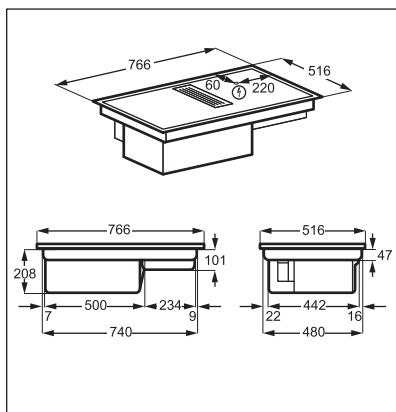


Nur für ausgewählte Länder

Im Falle einer Abgasinstallation kann ein Fensterschalter erforderlich sein (wenden Sie sich 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.



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG-Dunstabzugskochfeld 80 cm“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



YouTube

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

How to install your AEG
Extractor Hob 80 cm



Filtergehäuse-Montage

Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch 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“. Setzen Sie das Filtergehäuse nach der Montage in den Hohlraum der Haube ein und platzieren Sie das Gitter auf der Haube.

3.5 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Der einzelne Draht muss einen Durchmesser von mindestens 1,5 mm² aufweisen. Wenden Sie sich bitte an Ihren 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!**

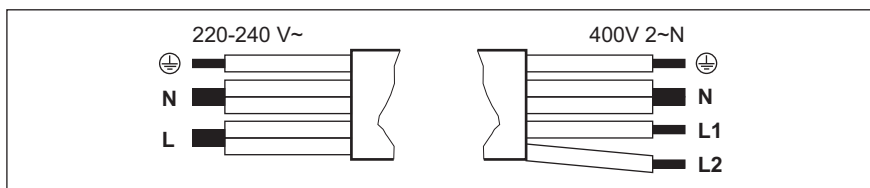
Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

**VORSICHT!**

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

Einphasiger Anschluss

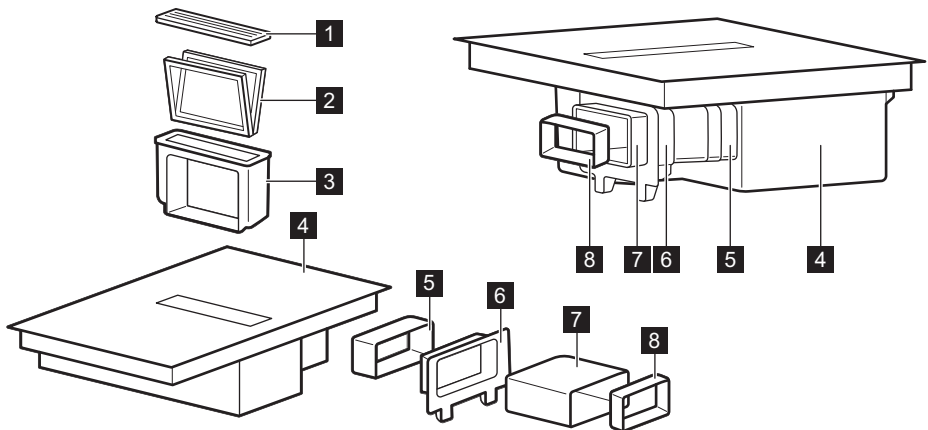
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie die Isolierung der braunen und schwarzen Adern.
3. Verbinden Sie die schwarzen und braunen Kabelenden.
4. Bringen Sie am gemeinsamen Kabelende eine neue Aderendhülse an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Kabelquerschnitt 2 x 1,5 mm²

Einphasiger Anschluss - 220 - 240 V~		Zweiphasiger Anschluss – 400 V 2 ~ N	
	Grün – gelb	Grün – gelb	
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L	Schwarz und braun	Schwarz	L1
		Braun	L2

4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Produktübersicht



1 Gitter

2 Filter

3 Filtergehäuse

4 Kochfeld

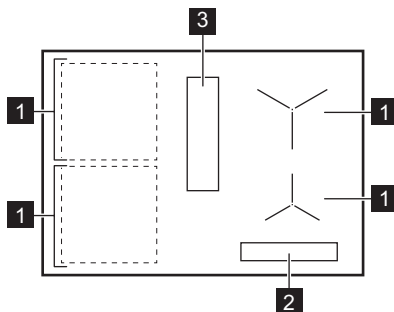
5 Steckverbinder

6 Schrankrückwandbefestigung

7 Rohr

8 Adapter

4.2 Anordnung der Kochflächen

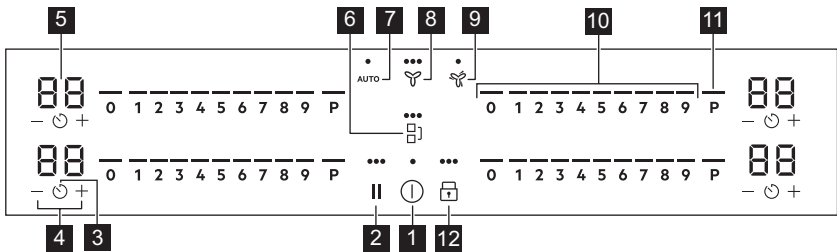


1 Induktionskochzone

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.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung	
1	⏻	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	⏸	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
3	⌚	Timer	Einstellen der Funktion.
4	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
5	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6	🌉	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
7	AUTO	Automatikbetrieb der Haube	Ein- und Ausschalten der Funktion.
8	🌿	Manueller Modus der Haube	Ein- / Ausschalten der Funktion und zum Umschalten zwischen 3 Gebläsestufen.
9	🌿	Boost	Ein- und Ausschalten der Funktion.
10	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
11	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
12	🔒	Verriegelung / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

4.4 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
Ⓜ + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.

Anzeige	Beschreibung
	Der Dunstabzugshaubenfilter muss regeneriert werden.
	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNING!







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:

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  erscheint.
3. Drücken Sie  /  auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.

4. 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.

- P73 — 7350 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



WARNING!

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

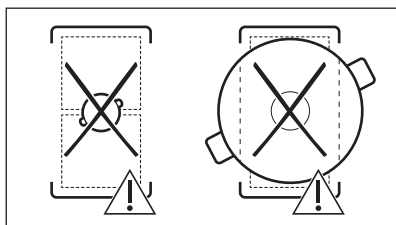
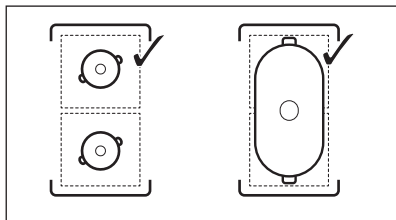
Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

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

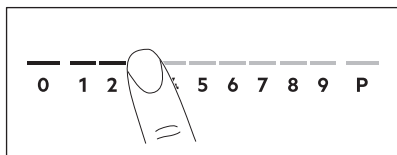
6.3 Verwenden der Kochzonen

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

Mit einem großen Kochgeschirr können Sie 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 Restwärmeanzeige)



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 Restwärmeegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

- Kochen fortsetzen,
- Warmhalten,
- Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- 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.

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.



Kurzzeit-wecker

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. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird auf die zuvor aktivierten Kochzonen in der ausgewählten Reihenfolge 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 verringern 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.

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 , um die Haube zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und es erscheinen die Anzeigen über dem Symbol.

2. Stellen Sie die Gebläsestufe nach Bedarf durch Drücken des Symbols ein. Die Anzeigen ändern sich, um die aktuelle Gebläsestufe anzuzeigen.
3. Um die Haube zu deaktivieren, drücken Sie wiederholt , bis die Anzeigen über dem Symbol verschwinden.

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. Es erscheinen die Anzeigen über dem Haubensymbol.





4. 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.

5. Um die Funktion während des Kochens zu deaktivieren und in den manuellen Modus der Abzugshaube zu wechseln, drücken Sie AUTO.

Ein Signal ertönt und die Anzeige über dem Symbol erlischt.

Automatikbetrieb – Lüftergeschwindigkeitsstufen

Abzugs- haub- en- mo- dus	Restwärmepegel (Kochfeld ist ausgeschaltet)	Restwärmepegel (Kochfeld ist eingeschaltet)	Kochen	Braten
0				
H1	-	-	-	1
H2	-	-	-	1
H3	-	-	1	2
H4	-	-	1	3



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

Boost

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

1. Drücken Sie um die Funktion zu aktivieren.

Ein Signal ertönt und eine Anzeige über dem Symbol erscheint.

2. Drücken Sie bei Bedarf erneut , um die Funktion deaktivieren.

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

Automatische Geruchsreinigung

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. Sobald der Zyklus beendet ist, schaltet sich der Lüfter automatisch aus.

So deaktivieren Sie die Funktion während des Betriebs:

Drücken Sie AUTO oder .
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


Sym- bol	Einstellung	Mögliche Opti- onen
b	Ton	Ein / Aus (--)
P	Leistungsbe- grenzung	15 - 73
H	Abzugshau- benmodus	1 - 4
dF	Automatische Geruchsreini- gung	Ein / Aus (--)
E	Alarm / Fehler- historie	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:

- alle Kochzonen, sowie die Haube sind ausgeschaltet,
- stellen Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl ein,
- 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. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern. 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
3 - 4	5 Stunden

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

Lüftergeschwindigkeitseinstellung	Die Haube schaltet sich ab nach
	10 Stunden

7.2 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe geschaltet. Die Geschwindigkeit des Abzugshaubenlüfters verringert sich auf 1. Wenn Sie die Funktion aktivieren, 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 :

Drücken Sie .

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert. Die Geschwindigkeit des

Abzugshaubenlüfters verringert sich auf

- 1.
2. **Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion** .

Die vorherige Heizstufe / Lüftergeschwindigkeitseinstellung wird aktiviert.

7.3 Verriegelung

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

Stellen Sie zuerst die Heizstufe / Abzugshaubengeschwindigkeit 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 . 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 auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der linken Kochzonen ein.

Zum Aktivieren der Funktion: berühren Sie . Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollsensoren.

Zum Ausschalten der Funktion:

Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

8. TIPPS UND HINWEISE



WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Kochgeschirr

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

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, 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

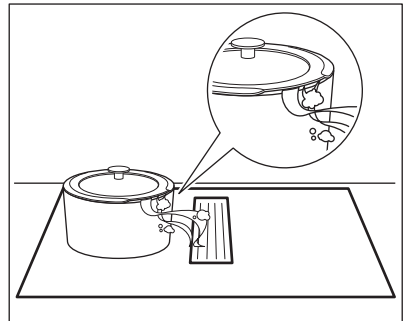
- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie 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.

- i** Siehe hierzu „Technische Daten“.

Dampflüftungsdeckel

Um die Kochvorgänge neben der Abzugshaube weiter zu optimieren, können Sie die speziellen Dampflüftungsdeckel mit Ihrem 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 besuchen Sie 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 Beispiele für Kochanwendungen

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	Legen Sie 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	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	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	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1-2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
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	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

8.5 Tipps und Hinweise für die Abzugshaube

- Das Gitter, das die Abzugshaube abdeckt, besteht aus Gusseisen. Wenn die Abzugshaube nicht in Betrieb ist, können Sie Töpfe darauf abstellen. Sie wird nicht beschädigt.

- Beim Betrieb von AUTO startet die Lüftung zu Beginn eines jeden Kochvorgangs mit einer niedrigen Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit erhöht sich allmählich. Sie können die Geschwindigkeit des Lüfters auch manuell einstellen.

9. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
Sicherheitshinweise.

9.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

9.2 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbung:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

9.3 Reinigung der Haube

Gitter

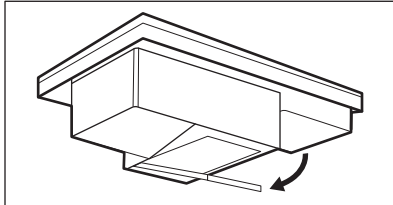
Das Gitter leitet die Luft in die Haube. Zusätzlich schützt es das Haubensystem und verhindert, dass versehentlich Fremdkörper hineinfallen. Sie können das Gitter von Hand oder in der Spülmaschine waschen. Wischen Sie das Gitter mit einem weichen Tuch ab.

Wassertank

Unter der Haube befindet sich ein Wassertank. Er fängt das bei jedem Kochvorgang entstehende

Kondenswasser auf. Denken Sie daran, den Wassertank regelmäßig zu leeren.

Stellen Sie vor dem Öffnen des Wassertanks einen Behälter oder ein Tablett darunter, um Wasser aufzufangen. Um den Wassertank zu öffnen, schieben Sie die Riegel nach außen und öffnen Sie sie nacheinander.



WARNUNG!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere der Haube gelangt.

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

- Schalten Sie die Haube zuerst aus,
- heben Sie das Gitter an und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel,
- wischen Sie die überschüssige Flüssigkeit, die sich am Boden des Haubenhohlraums angesammelt hat, mit einem Schwamm oder einem trockenen Tuch weg,
- reinigen Sie den Filter, falls erforderlich (siehe „Reinigung des Haubenfilters“),
- schalten Sie die Haube ein, stellen Sie die Lüfterdrehzahl auf Stufe 2 oder höher und lassen Sie sie einige Zeit laufen, um die Restfeuchtigkeit zu entfernen.

9.4 Filter der Haube reinigen

Der **2-in-1-Kohlenstofffilter 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, der 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.



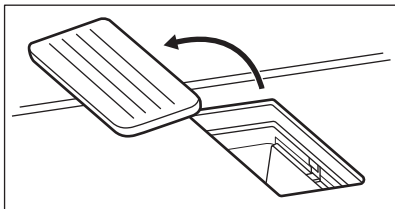
WARNUNG!

Ein übersättigter Filter kann eine Brandgefahr darstellen.

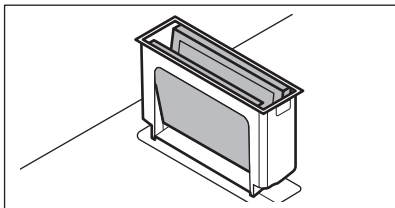
Demontage / Wiedermontage des Filters

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.

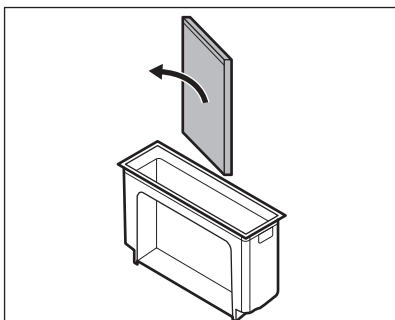
1. Entfernen Sie das Gitter.



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:
- 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.

- 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

- 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 ihn auch ohne Reinigungsmittel und ohne Geschirr in einem Geschirrspüler bei 65–70 °C reinigen (mit einem Programm, das länger als 90 Minuten dauert).
- Trocknen Sie den Filter im Ofen 20-30 Minuten lang 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.
- Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder in den Haubenhohlraum ein.

Regenerieren des Filters

- Reinigen Sie zuerst den Filter, wie oben in Schritt 1 beschrieben.
- Legen Sie den Filter 60 Minuten lang bei 80 – 110 °C in den Backofen. Legen Sie den Filter auf den mittleren Gitterrost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.
- 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	Problembesehung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie 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, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie 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.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Die Haube startet nicht oder schaltet sich aus. Die Anzeigen über den Haubensteuerungssymbolen blinken möglicherweise ebenfalls.	Der Lüfter kann sich unter bestimmten Bedingungen von selbst ausschalten, z. B. wenn der Raum nicht richtig belüftet wird.	Öffnen Sie das Fenster. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Siehe „Montage“. Wenn der Fensterschalter bereits vorhanden ist, vergewissern Sie sich, dass er korrekt installiert wurde. Siehe Installationshandbuch. Drücken Sie 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.	Schalten Sie das Kochfeld aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Warten Sie mindestens 10 Sekunden und stecken Sie es dann wieder ein. Weitere Vorschläge: Versuchen Sie, die Umgebungstemperatur herunterzukühlen. Nehmen Sie den Haubenfilter heraus und entfernen Sie die Restfeuchtigkeit aus dem Inneren der Haube. Siehe „Reinigung und Pflege“. Lassen Sie das Haubensystem einen Tag lang trocknen und aktivieren Sie 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 Ihr Kochgeschirr keine Dampfabzugsdeckel hat, achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass der freigesetzte Dampf in Richtung der Haube geleitet wird. Unter „Tipps und Tricks“ finden Sie Informationen zu den speziellen Dampfabzugsdeckeln, die für die Verwendung mit der integrierten Haube empfohlen werden.
	Der Haubenfilter ist übersättigt.	Regenerieren Sie den Haubenfilter und setzen Sie die Benachrichtigung zurück. Siehe „Reinigung und Pflege“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich 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 COLI84COXB
 Typ 66 D4A 01 AA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 597 969 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Einschaltdauer [Min.]	Durchmesser des Kochgeschirrs [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180

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 Kochfeld

Modellbezeichnung	COLI84COXB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne rechts	14,5 cm
	Hinten rechts	18,0 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Vorne links	L 22,1 cm B 21,8 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Hinten links	L 22,1 cm B 21,8 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	188,9 Wh/kg
	Hinten links	188,9 Wh/kg
	Vorne rechts	180,8 Wh/kg
	Hinten rechts	176,9 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	183,9 Wh/kg	

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

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 Produktdatenblatt für Haube

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014		
Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG	
Modellkennung	COLI84COXB	
Jährlicher Energieverbrauch - AEEhood	30.9	kWh/a
Energieeffizienzklasse	A +	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	33.1	

Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrads - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	260.0	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	48	dB(A) re 1pW
A-gewichtete Schalleistung bei höchster Gebläsestufe	64	dB(A) re 1pW
A-gewichtete Schalleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	69	dB(A) re 1pW
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	42.0	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	268.5	m3/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	469	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	630.0	m3/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	105.8	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	lux

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

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

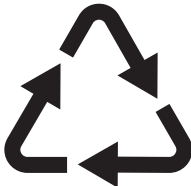
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen 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 Akkumulatoren 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, 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.

www.aeg.com/shop



867378084-B-292022



AEG

AEG

PLANUNGSUNTERLAGE

UNSERE NEUEN INDUKTIONSKOCHFELDER
BRIDGE XT MIT INTEGRIERTEM ABZUG
AUS DER SERIE 6000



FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

BRIDGE XT INDUKTIONSKOCHFELD

WARUM NICHT MIT ALLEN FREIHEITEN KOCHEN

Das Bridge XT 2in1-Induktionskochfeld gibt Ihnen dank nahtlos integriertem Dunstabzug nicht nur alle Freiheiten bei der Küchengestaltung – Sie genießen auch maximale Präzision und Flexibilität beim Kochen. Jeden Tag, bei jedem Gericht und mit jeder Art von Kochgeschirr.

Verzichten Sie auf nichts und erleben Sie stattdessen punktgenaues Erhitzen, individuelle Kochzonen-Steuerung und intuitive Slider-Bedienung. Produziert in Rothenburg.



SCHNELL UND EFFEKTIV

Die Induktionstechnologie von AEG bietet Ihnen ein Höchstmaß an Leistung und garantiert zu jeder Zeit die besten Geschmackserlebnisse.



DIREKT UND PRÄZISE

Mit 4 Direct-Control Steuerungen können alle Kochzonen einzeln sowie der Abzug schnell und direkt gesteuert werden.



PERFEKTE, SCHNELLE INSTALLATION

Nur 30 Installationsschritte für den Einbau als Umluftversion in einen Unterschrank mit durchgehender Rückwand. Das ist professionell und schneller als am Markt üblich.



EINZIGARTIGES DESIGN

Hochwertiges, minimalistisches Design mit ultraflachem Abzugsgitter. Mit Rahmen und immer mit gleichem Platzbedarf wie ein herkömmliches Kochfeld.

NEUE FREIHEIT FÜR DIE KÜCHE



MAXIMALE GESTALTUNGSFREIHEIT

Ob als Kücheninsel, Halbinsel oder am Fenster: Die Installation des 2in1-Induktionskochfelds ist an jeder beliebigen Stelle der Küche möglich – für maximale Freiheit bei der Küchengestaltung. Das hochwertige, minimalistische Design mit Rahmen oder flächenbündig erweitert dabei den Spielraum.

FÜR MEHR SAUBERE LUFT

Integrierter Dunstabzug mit Auto-Funktion für automatisches Absaugen und mit Breeze-Lüfterfunktion gegen unangenehme Kochgerüche. Dank ultraflachem Abzugsgitter lässt sich das Kochgeschirr leicht verschieben.

FLEXIBLER UND PRÄZISER KOCHEN

Induktions-Kochzonen und 4 präzise DirectControl Slider für jede Kochzone – für punktgenaues Erhitzen bei maximaler Flexibilität und einfacher Bedienung.



LEICHT ZU REINIGENDE FILTER

Effektives Absaugen bei leichter Reinigung: Der integrierte 2in1-Umluftfilter kombiniert Fett- und Aktivkohlefilter, lässt sich leicht von oben entnehmen und einfach in der Spülmaschine reinigen. Danach wird der Filter im Backofen regeneriert.



AEG TOPFDECKEL

Dank spezieller Dampföffnung werden Kochdünste und -dämpfe direkt in den Dunstabzug geleitet – zusätzlich ermöglichen die Deckel einen erhöhten Überkocht-Schutz. AEG Topfdeckel mit Dampföffnung gibt es passend für Ihr vorhandenes Kochgeschirr in drei verschiedenen Größen.

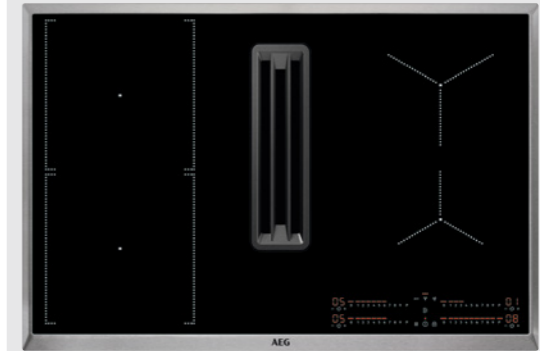
INHALT

Die neuen Induktionskochfelder aus der Serie 6000 Bridge XT mit integriertem Dunstabzug von AEG



Produktübersicht

Bridge XT – Umluftversion	5
Best in Class – perfekte, schnelle Installation	6
Installationsmöglichkeiten	7
Allgemeines zum Einbau	8
Anforderungen an die Küchenmöbel	10
Luftführungskomponenten	11
Umluft – Auslass nach hinten	12
Umluft – Auslass in den Sockel	14
Masszeichnungen Luftführungskomponenten	17
Sonderzubehör Kochfelder – Mit integriertem Abzug	20
Reinigung der Filtereinheit – Umluftversion	22
Regenerieren der Aktivkohlefilter – Umluftversion	23



KOCHFELD MIT ABZUG UND BRIDGE-FUNKTION, UMLUFTVERSION COLI84COXB BRIDGE XT

AUSSTATTUNG



- 2in1-Kochfeld-Dunstabzug-Kombination, Umluftversion
- OptiFit Frame – Edelstahlrahmen

- **Kochfeld:**
- **Direct-Control Kochzonen-Ansteuerung**
- **Bridge-Funktion links**
- Elektronische Anzeigen für alle 4 Kochzonen
- Power-Funktion für jede Kochzone
- Topferkennung
- Pause-Funktion
- Öko-Timer
- Timer für alle Kochzonen
- OptiHeat Control – 3-stufige Restwärmeanzeige
- OffSound Control
- Kindersicherung
- Verriegelungsfunktion
- Leistungsabhängige Abschaltautomatik
- **Kochzonenbestückung**
- 2 **Induktions-Kochzonen** Ø 21,0 cm, 2,3 kW (Powerstufe 3,2 kW)
- 1 Induktions-Kochzone Ø 14,5 cm, 1,4 kW (Powerstufe 2,5 kW)
- 1 Induktions-Kochzone Ø 18,0 cm, 1,8 kW (Powerstufe 2,8 kW)

- **Dunstabzug:**
- **Inverter Motor**
- **Auto-Funktion**
- **Direct-Control Ansteuerung**
- 3 Leistungsstufen + intensiv
- Umluftbetrieb
- **2in1-Filter:** Aktivkohle- und Fettfilter zur Beseitigung von Gerüchen und Fette, spülmaschineneeignet
- Optische Sättigungsanzeige für 2in1-Filter

Leistungswerte im Umluftbetrieb: ¹⁾

Intensiv:
575 m³/h, 69 dB(A) re 1 pW
Max.:
465 m³/h, 64 dB(A) re 1 pW
Min.:
250 m³/h, 48 dB(A) re 1 pW

Gesamtanschlusswert:

- 7,35 kW für Anschluss an 400 V, 2N~ bzw. 220–240 V~

Dieses Gerät ist nur für den Umluftbetrieb vorgesehen und unterliegt damit nicht der EU Verordnung 65/2014.

Modell **COLI84COXB**

Umluft ungeführt: ²⁾

PNC 949 597 969



QR-Code scannen und mehr zum AEG Bridge XT Kochfeld mit integriertem Dunstabzug entdecken.

¹⁾ Messwerte gemäß IEC 61591 / EN 60704-3 / ²⁾ Für die eindeutige Schrankzuordnung der Küchermöbelindustrie ist die Angabe der Installationsvariante ungeführt oder teilgeführt über die eigene Modellbezeichnung erforderlich.

PERFEKTE, SCHNELLE INSTALLATION

Wir bei AEG sind bestrebt, ein branchenführendes Installationserlebnis zu bieten.

Wir verbessern und erneuern den Installationsprozess unserer Hausgeräte permanent, um sicherzustellen, dass die Installation unserer Produkte immer so einfach und angenehm wie möglich ist.

Wir bieten zusätzliche Unterstützung mit 3D-Modellen zum Download für die Küchenplanungssysteme.

WENIGE INSTALLATIONSSCHRITTE:

- Auspacken und los geht's
- Nur 30 Installationsschritte gegenüber 85 bei den bisherigen AEG ComboHob Kochfeldern
- Das ist professionell und schneller als am Markt üblich

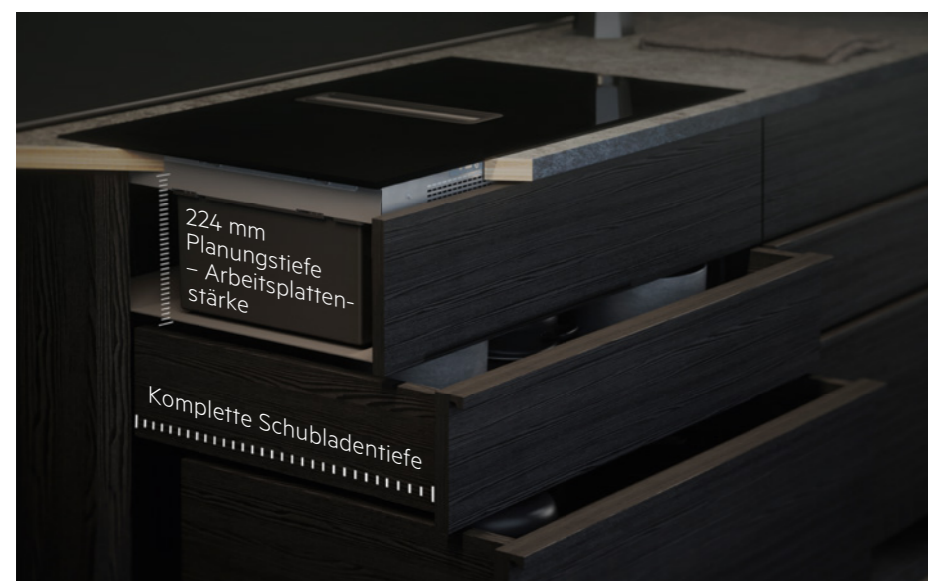
65% weniger Installationsschritte als beim Vorgängermodell

EINFACH

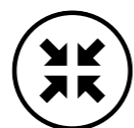
- Installationsanweisung ohne Text
- nur eine Person erforderlich
- wenige Werkzeuge erforderlich
- Schnelle Anpassung an die Einbausituation

FLEXIBEL

- Passend für alle Küchendesigns
- Alle AEG Produkte lassen sich einfach ausrichten
- Passt in Standardnischen
- ab 60 cm tiefe Arbeitsplatte planbar



DESIGNED FÜR DESIGN



PERFECT FIT

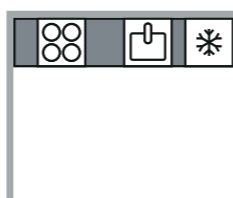


EINFACHSTE INSTALLATION

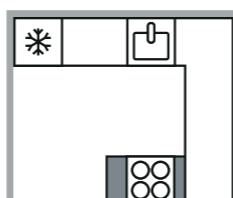


BESTE UNTERSTÜTZUNG

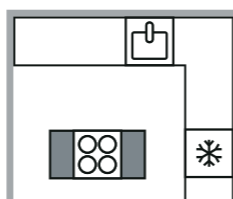
Einbausituationen:



WANDMONTAGE



HALBINSEL



INSEL

INSTALLATIONSMÖGLICHKEITEN



UMLUFTVERSION

Bei Umluft wird der Wrasen mit Hilfe des 2in1-Filters gefiltert und gereinigt. Der enthaltene Aktivkohlefilter im 2in1-Filter absorbiert dabei die Gerüche. Die gereinigte Luft wird anschließend wieder in den Raum zurückgeführt.

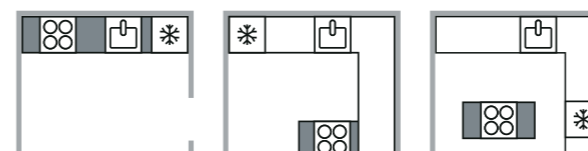
Auslass nach hinten: U1



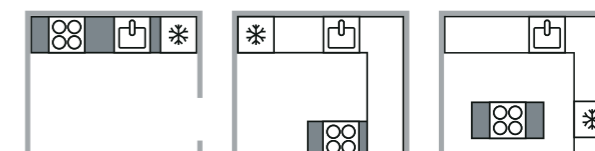
Auslass in den Sockel mit Umluft-Installations-Kit: U2



Einbausituationen für U1



Einbausituationen für U2



ZUBEHÖR IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN



Filterkassette mit Filter und Abdeckung



Rohrverbinder



Flachkanal



Adapter Möbelrückwand*



Adapter für Naber Rohrsystem

! Weiteres Zubehör ist als Sonderzubehör je nach Einbausituation zu beziehen.

*Umluftversion

MONTAGE-ANLEITUNG – FÜR ALLE VARIANTEN

ERSTPRÜFUNG

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: _____

2. Einbau-Kochfelder

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

3. Anschlusskabel

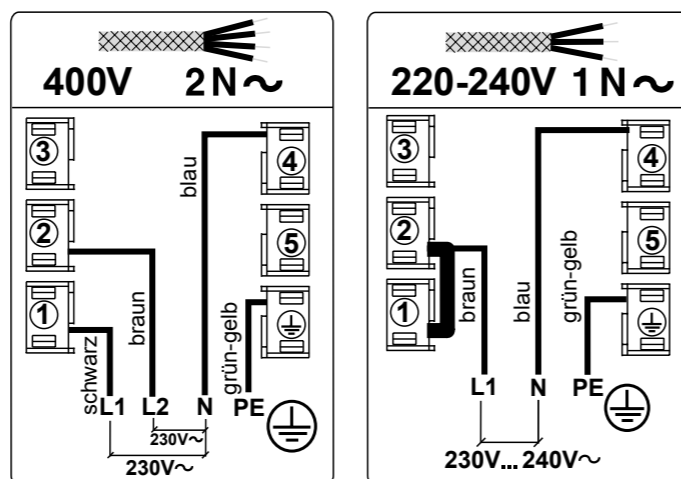
Das Kochfeld wird mit Anschlusskabel geliefert.

Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch ein Netzkabel des folgenden oder eines höheren Typs: h0v2v2-f min 90 °C.

Wenden Sie sich an den Kundendienst.

4. Elektrischer Anschluss

Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können.



! Für weitergehende Informationen bitte die Montageanleitung oder unsere digitalen Unterlagen nutzen.

ANBRINGEN DER DICHTUNG

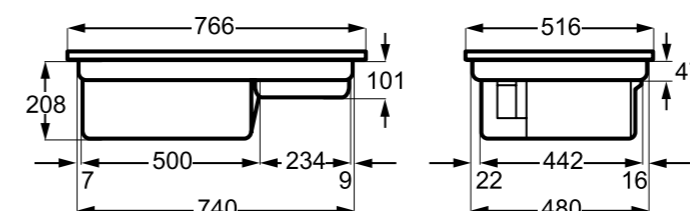
AUFLIEGEND FÜR VARIANTE RAHMEN (XB) UND RAHMENLOS (CB)

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2 x 6 mm Dichtungsband an der Unterkante des Kochfelds, entlang der Außenkante des Rahmens (XB) oder der Glaskeramik (CB) an. Dehnen Sie es nicht. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsstreifens in der Mitte einer Seite des Kochfelds befinden.
3. Fügen Sie der Länge einige Millimeter hinzu, wenn Sie das Dichtungsband schneiden.
4. Verbinden Sie die beiden Enden des Dichtungsbandes miteinander.

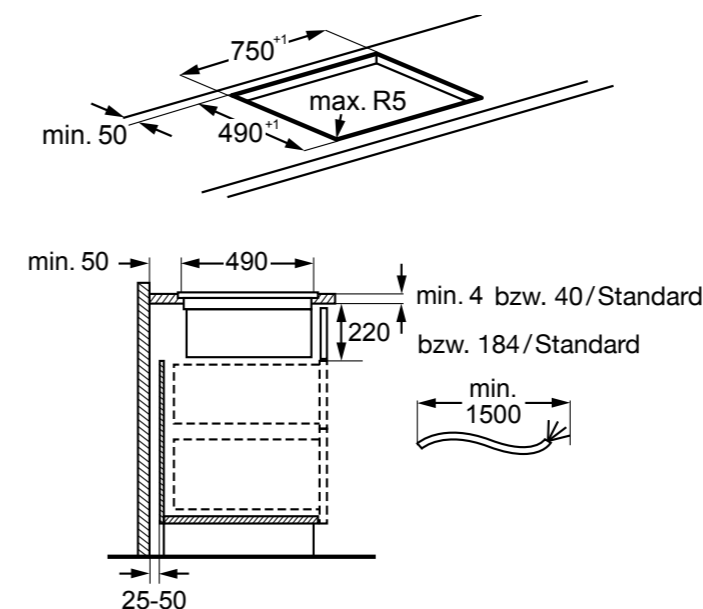
! Beachten Sie die Unterschiede in den Abmessungen.

MASSBILDER

AUFLIEGEND FÜR VARIANTE RAHMEN (XB) COLI84COXB



AUFLIEGEND FÜR VARIANTE RAHMEN (XB) UND RAHMENLOS (CB)

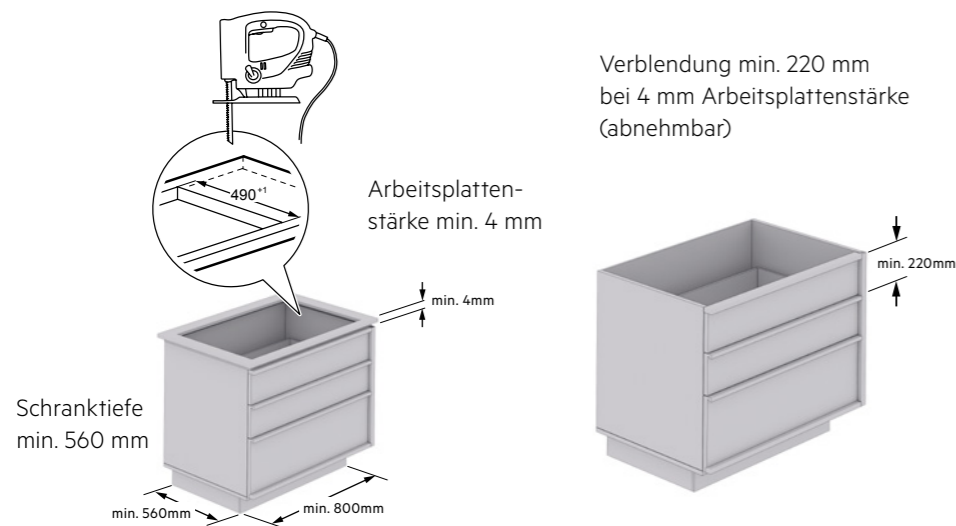


! Hinweis: Berechnung der Verblendung: 224 mm – Arbeitsplattenstärke.

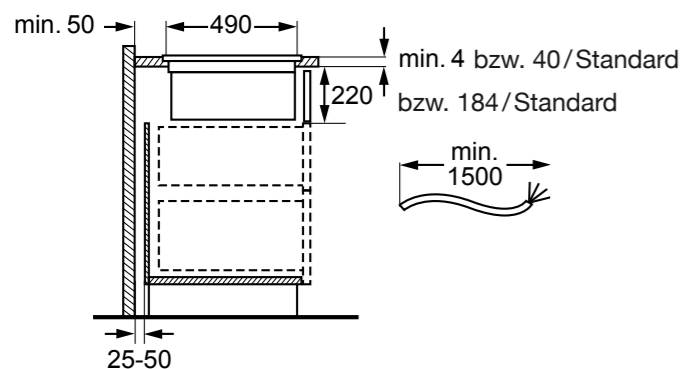
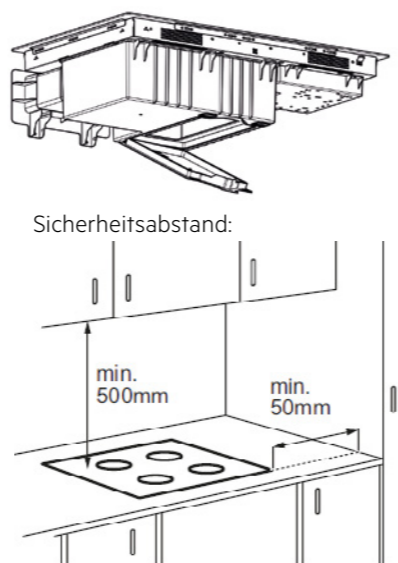
Arbeitsplattenstärke	4 mm	40 mm
Abstand Unterkante Arbeitsplatte	220 mm	184 mm
Summe	224 mm	224 mm

ANFORDERUNGEN AN DIE KÜCHENMÖBEL

ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN



! Achten Sie darauf, den Bereich unter dem Kochfeld für die Entleerung des Wassersammlers freizuhalten.

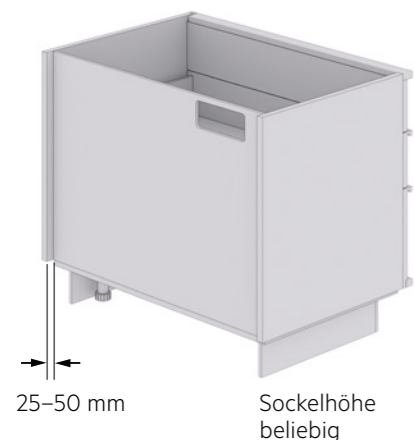


! Hinweis: Berechnung der Verblendung: 224 mm – Arbeitsplattenstärke.

Arbeitsplattenstärke	4 mm	40 mm
Abstand Unterkante Arbeitsplatte	220 mm	184 mm
Summe	224 mm	224 mm

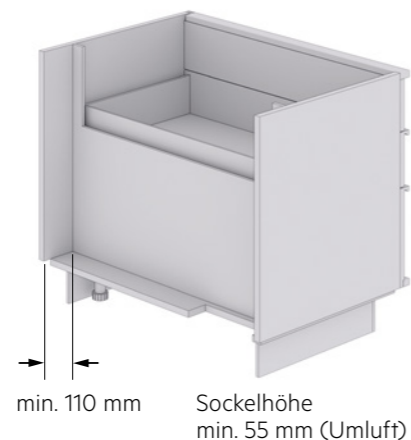
ANFORDERUNGEN FÜR BESTIMMTE EINBAUSITUATIONEN

Umluft – Auslass nach hinten



Abstand zwischen Möberrückwand und Küchenwand 25-50 mm

Umluft – Auslass in den Sockel



Abstand zwischen Möberrückwand und Küchenwand min. 110 mm

LUFTFÜHRUNGSKOMPONENTEN ALS SONDERZUBEHÖR ERHÄLTlich

UMLUFT-INSTALLATIONS-KIT MODELL: M2CKCF01 PNC: 902 980 292

Mit dem Umluft-Installations-Kit wird die Luft in den Sockelbereich geführt. Es kann ebenso für den Abluftbetrieb genutzt werden, wenn im Anschluss mit weiteren Luftführungskomponenten die Luft nach außen geführt wird.

Teil	Bild	Beschreibung	Anzahl
K1		Rohrbogen vertikal 90°	2
K2		Rohrbogen horizontal 15°	2
K3		Flachkanal	1
K4		Rohrverbinder Flachkanal	2
S10		PVC Klebeband, 50 mm breit, Länge 10 m	1

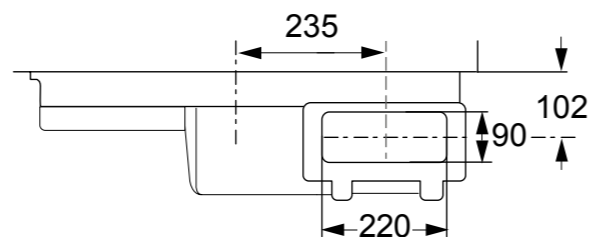
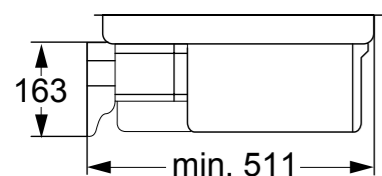


UM INDIVIDUELLE INSTALLATIONSANFORDERUNGEN ABZUDECKEN, BIETEN WIR ZUSÄTZLICHE EINZELKOMPONENTEN AN.

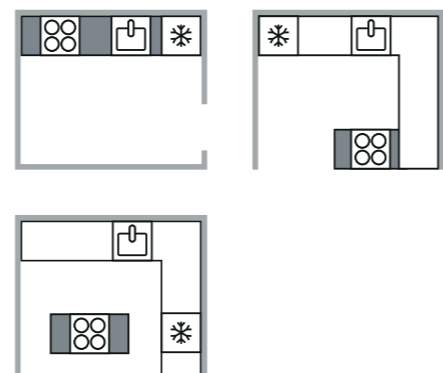
Teil	Bild	Beschreibung	Modell	PNC
S2		Übergangsstück Flachkanal (220 x 90 mm) zu 150er Rundkanal	M2CKCF02	902 980 293
S3		Umlenkstück 90° von 150er Rundkanal zu Flachkanal (220 x 90 mm)	M2CKCF03	902 980 294
S4		Rohrbogen horizontal 90° (220 x 90 mm)	M2CKCF04	902 980 295
S5		Flachkanalrohr (90 x 220 mm), Länge 100 cm	M2CKCF05	902 980 296
S6		Rohrverbinder Flachkanal (220 x 90 mm)	M2CKCF06	902 980 297
S7		Rundkanal (ø 150 mm), Länge 100 cm	M2CKCF07	902 980 298
S8		Rohrverbinder Rundkanal (ø 150 mm)	M2CKCF08	902 980 299
S9		Rohrbogen vertikal 90° (220 x 90 mm)	M2CKCF09	902 980 300
S10		PVC Klebeband, 50 mm breit, Länge 10 m	M2CKCF10	902 980 301
S11		Reduzierstück 220 x 90 mm auf 220 x 55 mm, für Luftführung im Sockel mit Sockelhöhe < 100 mm	M2CKCF11	902 980 304
S13		Rohrbogen horizontal 15° (220 x 90 mm)	M2CKCF13	902 980 313

UMLUFT – AUSLASS NACH HINTEN

MASSBILDER



Einbausituationen:

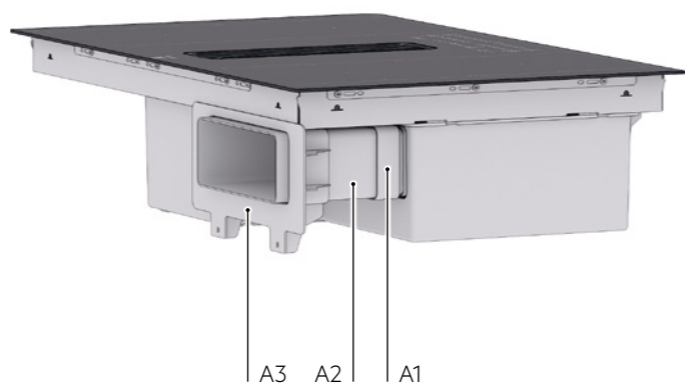


! Bei Aussenwänden mit Wandisolierung und Bodenisolierung ist ein Betrieb ohne Teilverrohrung oder Kompletverrohrung machbar.

LUFTFÜHRUNGSKOMPONENTEN

Teil	Bild	Beschreibung
A1		Rohrverbinder
A2		Flachkanal
A3		Adapter Möbelerückwand

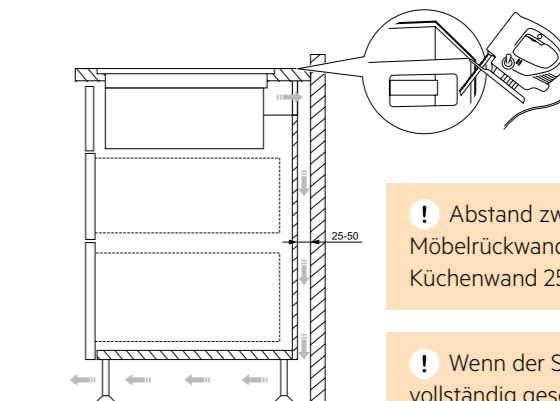
! A* Luftführungskomponenten im Lieferumfang enthalten.



SCHRITTWEISE MONTAGE

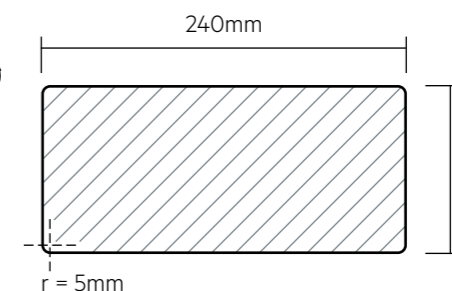
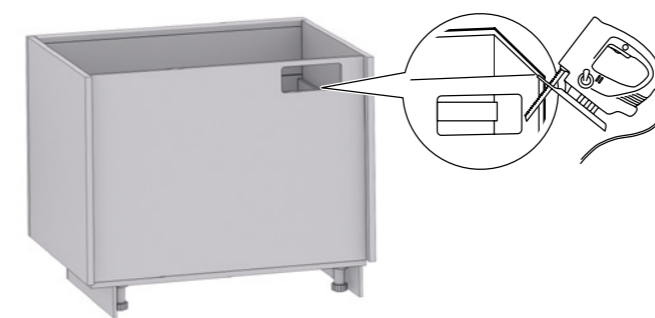
SCHRITT 1

Erstellen Sie einen Ausschnitt in der Möbelerückwand. Die richtige Größe und Position des Ausschnitts finden Sie mit der beiliegenden Schablone.



! Abstand zwischen Möbelerückwand und Küchenwand 25–50 mm.

! Wenn der Sockel vollständig geschlossen ist, ist eine Entlüftungsoffnung in der Sockelblende (Gesamt-Öffnungsquerschnitt min. 200 cm²) notwendig.

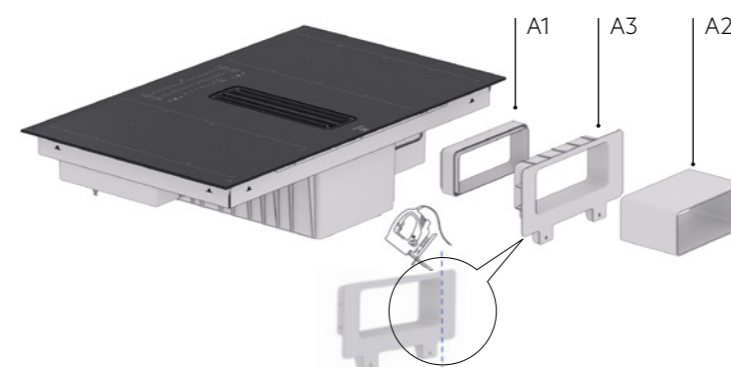


Weitere Details zu der Positionierung des Ausschnitts finden Sie auf der mitgelieferten Schablone

STEP 2

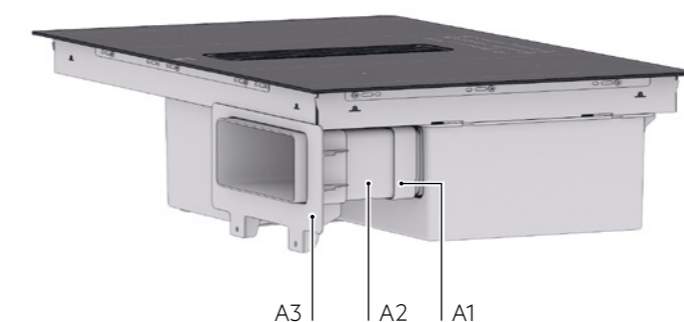
Kürzen Sie den Flachkanal (A2) ggf. gemäß der Schranktiefe.

! Stellen Sie sicher, dass der Flachkanal nicht aus der Möbelerückwand herausragt.



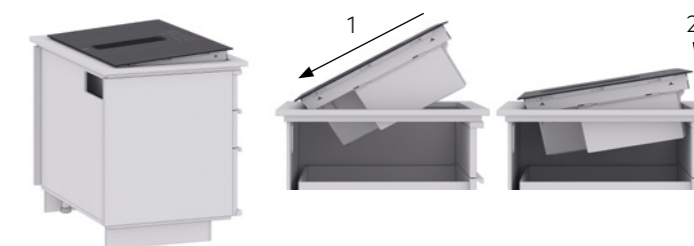
SCHRITT 3

Montieren Sie die 3 Luftführungskomponenten an das Kochfeld.



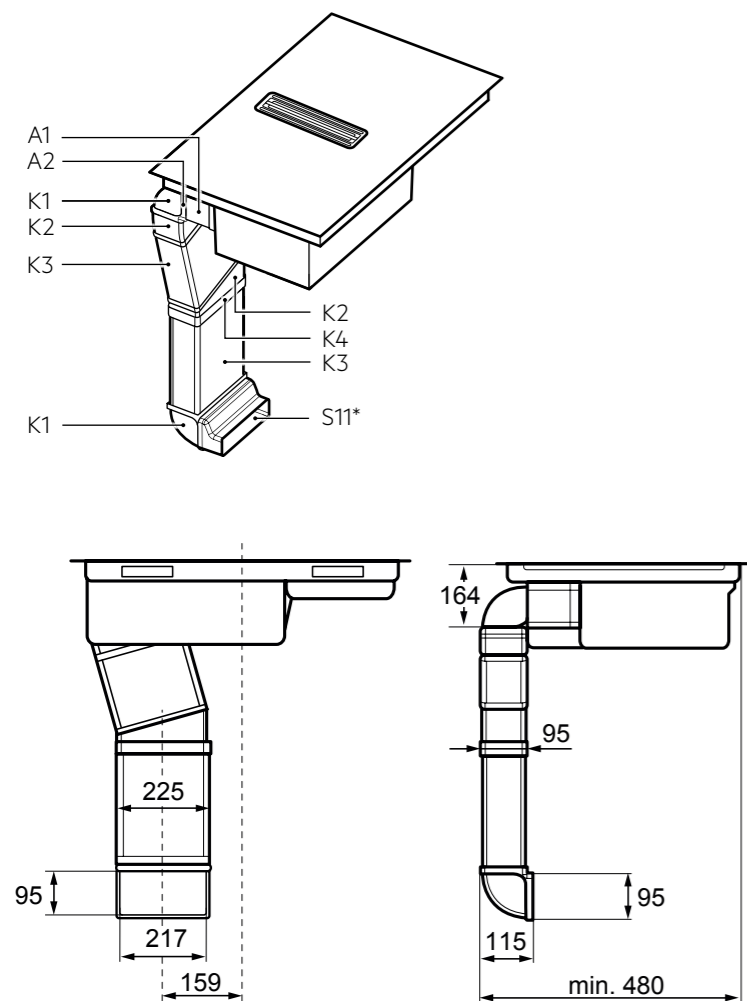
SCHRITT 4

Setzen Sie das Kochfeld im Winkel ein.

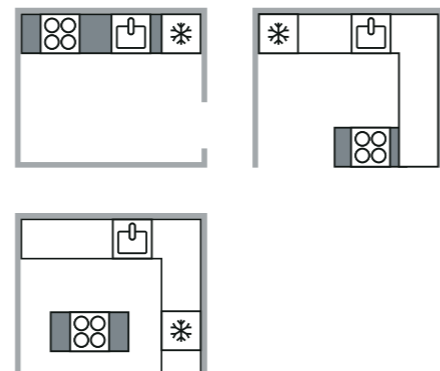


UMLUFT – AUSLASS IN DEN SOCKEL

MASSBILDER



Einbausituationen:



NOTWENDIGE LUFTFÜHRUNGSKOMPONENTEN

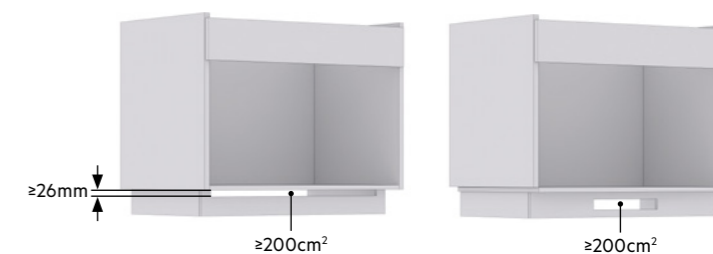
Teil	Bild	Beschreibung
A1		Rohrverbinder Motorgehäuse
A2		Flachkanal
K1		Rohrbogen vertikal 90°
K2		Rohrbogen horizontal 15°
K3		Flachkanal
K4		Rohrverbinder Flachkanal
S11		Reduzierstück 220 x 90 mm auf 220 x 55 mm, für Luftführung im Sockel mit Sockelhöhe <math>< 100</math> mm

! A* Luftführungskomponenten im Lieferumfang enthalten.

! K* Luftführungskomponenten sind im Umluft-Installations-Kit (M2CKCF01) und bei den Modellen ...KIT im Lieferumfang enthalten.

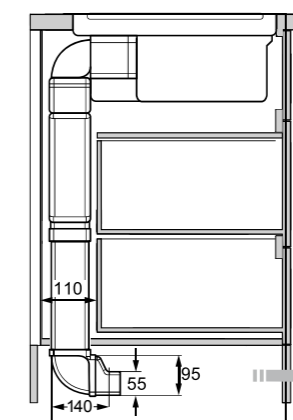
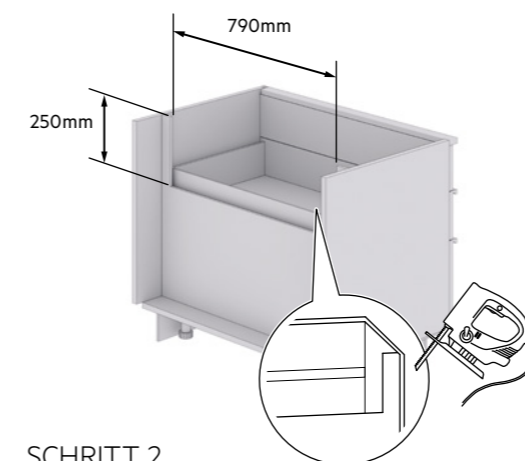


SCHRITTWEISE MONTAGE



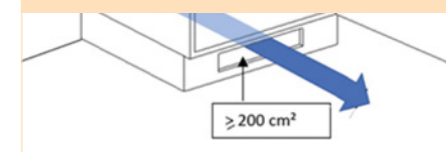
SCHRITT 1

Erstellen Sie einen Ausschnitt in der Möberrückwand.



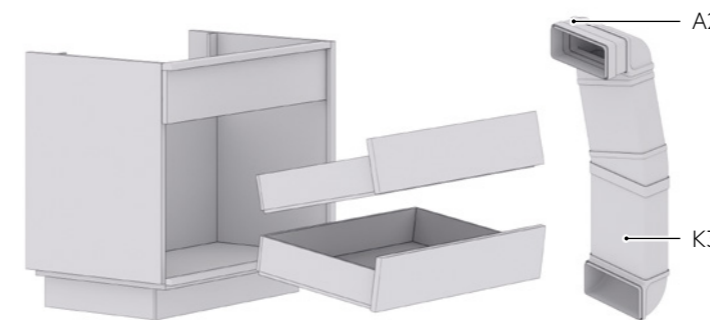
! Abstand zwischen Möberrückwand und Küchenwand min. 110 mm.

! Wenn der Sockel vollständig geschlossen ist, ist eine Entlüftungsöffnung in der Sockelblende (Gesamt-Öffnungsquerschnitt min. 200 cm²) notwendig.

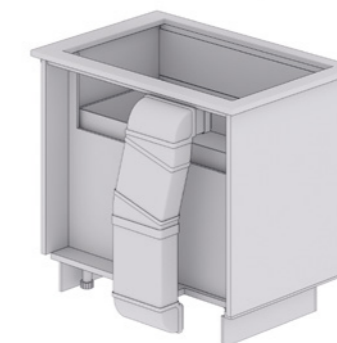


SCHRITT 2

Entfernen Sie die Schubladen.



Montieren Sie die Teile zusammen und sichern Sie die Verbindungen zwischen allen Teilen mit dem Klebeband.



! Passen Sie die Länge des Flachkanals (A2) entsprechend der Tiefe des Schrankes an. Das gleiche gilt für den Flachkanal (K3) je nach Höhe des Schrankes.

! Wenn der Schrank nicht von der Wand weggezogen werden kann, montieren Sie die obere Luftführung direkt an das Kochfeld, bevor Sie das Kochfeld in den Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen.

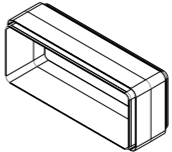
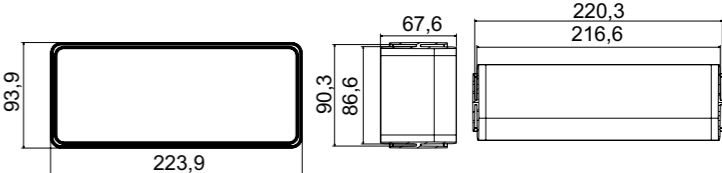
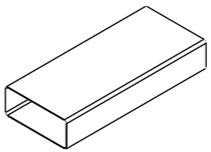
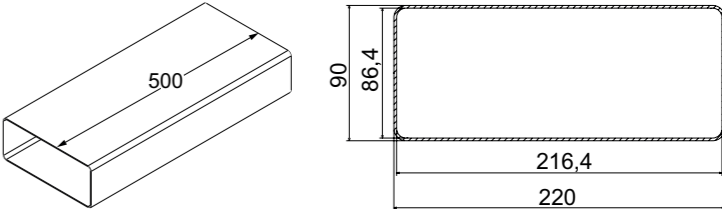
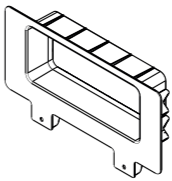
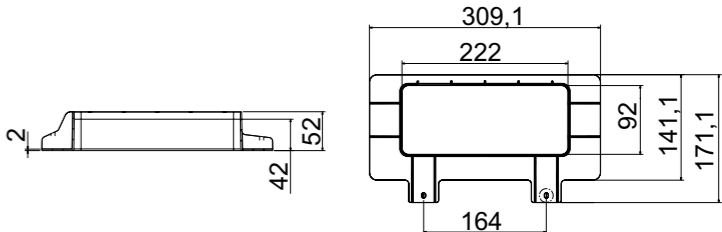
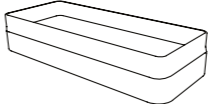
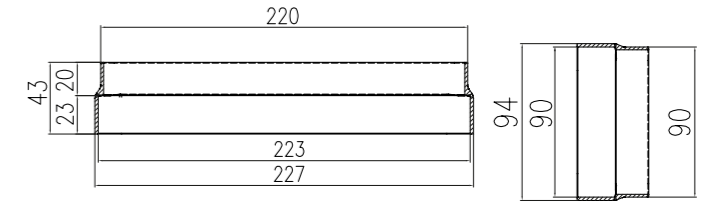
SCHRITT 4

Montieren Sie die Luftführung hinter der Möberrückwand.





MASSZEICHNUNGEN LUFTFÜHRUNGSKOMPONENTEN

Lieferumfang	Typ	Beschreibung	Zubehör Maßzeichnungen
A1		Rohrverbinder Motorgehäuse 	
A2		Flachkanal 	
A3		Adapter Möbelrückwand 	
A4		Naber Adapter 	

Kit	M2CKCF01	Umluft-Installations-Kit bestehend aus K1, K2, K3, K4, S10	
K1	inkl.	Rohrbogen vertikal 90° 2 Stk. (M2CKCF09)	
K2	inkl.	Rohrbogen horizontal 15° 2 Stk. (M2CKCF13)	
K3	inkl.	Flachkanal (90 x 200 mm x 1200 mm) 1 Stk.	
K4	inkl.	Rohrverbinder Flachkanal 2 Stk. (M2CKCF06)	
S10	inkl.	PVC Klebeband, 50 mm breit, Länge 10 m (M2CKCF10)	

Zukaufbare Zubehörteile			
S2	M2CKCF02	Übergangsstück Flachkanal zu Rundkanal	
S3	M2CKCF03	Umlenkstück 90° Rundkanal zu Flachkanal	

S4	M2CKCF04	Rohrbogen horizontal 90°	
S5	M2CKCF05	Flachkanal 1000 mm	
S6	M2CKCF06	Rohrverbinder für Flachkanal	
S7	M2CKCF07	Rundkanal 1000 mm	
S8	M2CKCF08	Rohrverbinder für Rundkanal	
S9	M2CKCF09	Rohrbogen vertikal 90°	
S11	M2CKCF11	Reduktion 90 mm auf 55 mm	
S13	M2CKCF13	Rohrbogen horizontal 15° 2 Stk. (M2CKCF13)	

SONDERZUBEHÖR KOCHFELDER MIT INTEGRIERTEM ABZUG



A9HOLID1

Topfdeckel mit Dampföffnung;
Größe 1 = Topf-/Pfannengröße
16–18 cm

A9HOLID2

Topfdeckel mit Dampföffnung;
Größe 2 = Topf-/Pfannengröße
20–22–24 cm

A9HOLID3

Topfdeckel mit Dampföffnung;
Größe 3 = Topf-/Pfannengröße
26–28–30 cm

A9HOSM

2 Topfdeckel mit Dampföffnung;
Größe 1 und 2 als SET

Modell	A9HOLID1	Modell	A9HOLID2	Modell	A9HOLID3	Modell	A9HOSM
PNC	902 980 278	PNC	902 980 279	PNC	902 980 280	PNC	902 980 307
UVP	€ 41,-	UVP	€ 44,-	UVP	€ 47,-	UVP	€ 76,-

SONDERZUBEHÖR KOCHFELDER MIT INTEGRIERTEM ABZUG



**M2CKCF01 –
Umluft-Installations-Kit**

2in1 Filter (Fett- und
Kohlefilter) für Muldenlüfter
(Modellbezeichnung
beginnt mit CC),
spülmaschinengeeignet und
regenerierbar

MCFB70

2in1 Filter (Fett- und
Kohlefilter) für Muldenlüfter
(Modellbezeichnung
beginnt mit CC),
spülmaschinengeeignet und
regenerierbar

M2CKCF11

Reduzierstück 220 x 90 mm
auf 220 x 55 mm,
für Luftführung im Sockel mit
Sockelhöhe < 100 mm

Modell	M2CKCF01	Modell	MCFB70	Modell	M2CKCF11
PNC	902 980 292	PNC	902 980 273	PNC	902 980 304
UVP	€ 234,-	UVP	€ 249,-	UVP	€ 17,-



REINIGUNG DER FILTEREINHEIT – UMLUFTVERSION

Bei Umluft wird der Wrasen mit Hilfe des 2in1-Filters gefiltert und gereinigt. Dieser Filter kombiniert Fett- und Aktivkohlefilter. Außen befindet sich ein 4-lagiger Fettfilter, innen ein spezielles Schaummaterial durchsetzt von Aktivkohlepartikeln ummantelt mit einem Flies. Der Fettfilter sorgt dafür, dass eine große Menge Fett abgeschieden wird. Die enthaltene Aktivkohlepartikel absorbieren dabei die Gerüche. Die gereinigte Luft wird anschließend wieder in den Raum zurückgeführt.



EINFACH VON OBEN ENTNEHMBAR

Entfernen Sie die Abdeckung der Lüftereinheit und entnehmen Sie das Filtergehäuse mit den beiden 2in1-Filtern. Reinigen Sie das Filtersystem, 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, die 2in1-Filter alle 10–20 Stunden oder bei Bedarf häufiger zu reinigen.



LEICHT ZU REINIGEN

Waschen Sie die 2in1-Filter und das Filtergehäuse von Hand mit warmem Wasser ohne Verwendung von Reinigungsmitteln. Achten Sie auf die spezielle Oberflächenstruktur und richten Sie die 2in1-Filter so aus, dass die Wabenkanten nach unten zeigen, so dass das Wasser leicht ablaufen kann. Sie können die 2in1-Filter auch ohne Reinigungsmittel und ohne Geschirr in einem Geschirrspüler bei 65–70 °C waschen (mit einem Programm, das länger als 120 Minuten dauert). Das Filtergehäuse (Kunststoffteile) können mit Reinigungsmitteln gereinigt werden.

EINFACH TROCKNEN

Trocknen Sie die 2in1-Filter 20–30 Minuten bei 70 °C im Backofen. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse verwenden. Setzen Sie die 2in1-Filter wieder in das Filtergehäuse nach dem vollständigen Trocknen ein. Stellen Sie sicher, dass die schwarzen Seiten innen im Filtergehäuse sichtbar sind und die silbernen Seiten nach außen zeigen.

REGENERIEREN DER AKTIVKOHLEFILTER – UMLUFTVERSION

Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler, der Sie an das Regenerieren des Filters erinnert. Der Zähler 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.

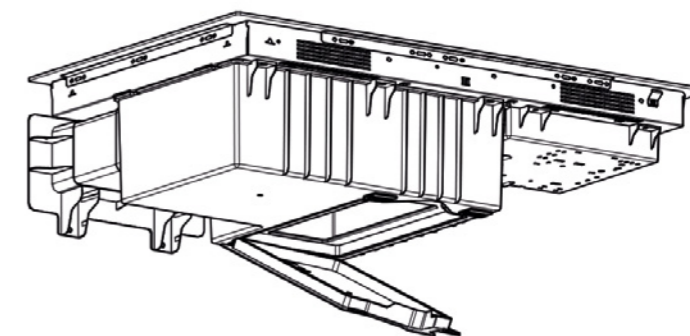


BIS ZU 7 MAL REGENERIERBAR – EINE NACHHALTIGE LÖSUNG

Die Sättigung der 2in1-Filter mit Geruchspartikeln lässt sich vor allem durch Wärme rückgängig machen. Reinigen Sie die 2in1-Filter manuell oder in einem Geschirrspüler wie beschrieben (normale Reinigung). Legen Sie diese dann 60 Minuten lang bei 110 °C in den Backofen. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse verwenden. Durch die höhere Temperatur werden die Aktivkohlepartikel regeneriert. Setzen Sie die 2in1-Filter wieder in das Filtergehäuse nach dem Regenerieren ein. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 6–7. Nach dieser Zeit müssen die 2in1-Filter durch neue ersetzt werden. Diese sind als Sonderzubehör erhältlich.

WASSERTANK – LEICHT ZU ENTLEEREN

Unter der Haube befindet sich ein Wassertank. Er fängt das bei jedem Kochvorgang entstehende Kondenswasser auf. Stellen Sie vor dem Öffnen des Wassertanks einen Behälter oder ein Tablett darunter, um Wasser aufzufangen. Um den Wassertank zu öffnen, schieben Sie die Riegel nach außen und öffnen Sie sie nacheinander.



SERVICE-NUMMER

BERATUNGSSERVICE TECHNIK

Für alle technischen Fragen rund um unsere Geräte steht Ihnen bei Bedarf unsere **Profiline** zur Verfügung.

0911 323 1100

Mo–Fr 8–17 Uhr

profiline@electrolux.de



AEG ist der einzige Hersteller, der seit 2014 in jedem Jahr mit dem Qualitätssiegel „Höchstes Kundenvertrauen“ ausgezeichnet wurde.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Aktuelle Informationen unter www.aeg.de

Besuchen Sie uns auch auf:

