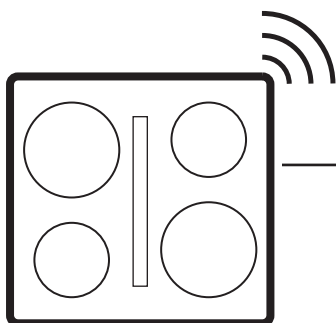


AEG



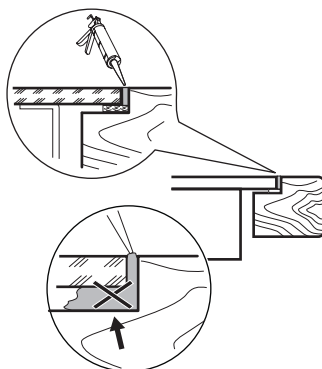
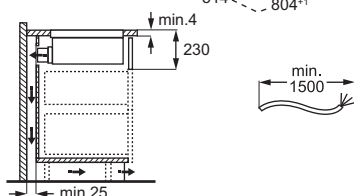
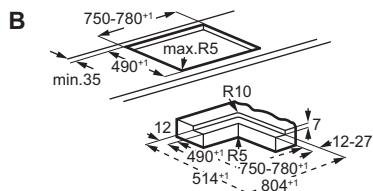
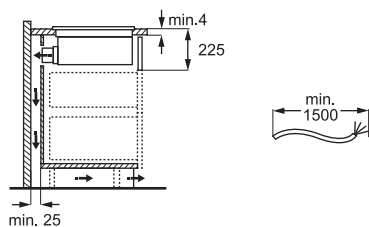
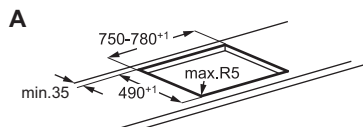
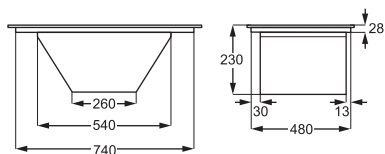
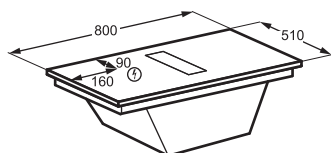
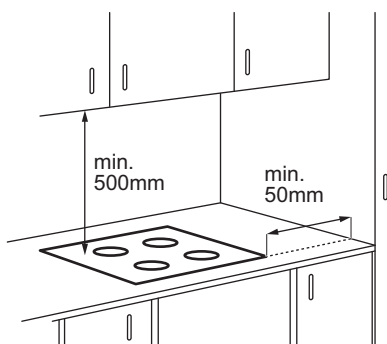
aeg.com/register



XUF9848IB



How to Install your AEG/Electrolux Extractor Hob



DEUTSCH

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	3
2. SICHERHEITSHINWEISE.....	6
3. MONTAGE.....	9
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	11
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	13
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	14

7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	19
8. FEHLERBEHEBUNG.....	21
9. TECHNISCHE DATEN.....	22
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	23
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG	24

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. 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 be-

aufsichtigt 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 und den mobilen Geräten mit der entsprechenden App spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Gerätetei-

le werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.

- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden (einschließlich der automatischen Koch-Funktionen). Ein kurzer Garvor-

gang muss kontinuierlich überwacht werden.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und könnte zu einem Brand führen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. 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.
- 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 Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. 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 das autorisierte Servicezentrum.
- 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.
- Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zum Rückstrom von Verbrennungsgasen führen und somit die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung oder Erstickung verursachen.
- Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten betrieben wird, darf der im Raum erzeugte Vakuumwert maximal 0,04 mbar betragen.
- Reinigen Sie den Absaugfilter regelmäßig und entfernen Sie Fettablagerungen, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- 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, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, 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 Ventilatoröffnung direkt an der Wand positioniert oder durch eine zusätzliche Schrankwand getrennt werden, um den Zugang zu den Ventilatorblättern zu verhindern.
- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
 - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft 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 einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussdiagramm oder der Installationsbroschüre vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.
- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Wenn der E3-Code erscheint, trennen Sie das Gerät und überprüfen Sie den elektrischen Anschluss sowie die Netzspannung.

2.3 Verwendung

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Führen Sie keine Änderungen am Gerät durch.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Die Belüftung muss regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüft werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitzte Fette und Öle können entzündliche Dämpfe freisetzen. Flammen und erhitzte Objekte fernhalten.
- Heißöldämpfe können eine Selbstentzündung verursachen.
- Gebrauchtes Öl mit Speiseresten kann sich bei niedrigeren Temperaturen entzünden.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Entfernen Sie niemals das Gitter oder den Filter, während die Abzugshaube oder das Kochfeld in Betrieb ist.
- Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, wenn die integrierte Haube in Betrieb ist.
- Decken Sie den Einlass der integrierten Haube nicht mit Kochgeschirr ab.
- Greifen Sie nicht auf die Unterseite des Geräts zu, solange das Kochfeld oder der Dunstabzug 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 das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den

Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Temperatursensor

WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr.

- Verwenden Sie den Temperatursensor zu dem ausdrücklich vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie ihn nicht zum Öffnen oder Anheben von Gegenständen.
- Verwenden Sie nur den für das Kochfeld empfohlenen Temperatursensor, und immer nur einen.
- Verwenden Sie ihn nicht, wenn er nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Temperatursensor nicht im Backofen oder in der Mikrowelle.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Temperatursensor stets bis zur Min.-Markierung in der Speise oder Flüssigkeit befindet.
- Reinigen Sie den Temperatursensor vor und nach jedem Gebrauch. Seien Sie vorsichtig, die Spitze des Temperatursensor ist spitz.
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler. Der Silikongriff kann sich verfärben. Dies hat keine Auswirkungen auf die Funktionsweise des Temperatursensor.
- Verwenden Sie die Originalverpackung, um den Temperatursensor zu lagern und aufzuladen.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor kühl, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn in das Ladegerät legen.
- Bewahren Sie den Temperatursensor an einem sicheren, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

2.5 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 mit warmem Wasser und einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse,

Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.

2.6 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entsorgen Sie anschließend das Stromkabel.

3. MONTAGE

3.1 Vor der Installation

Für zukünftige Referenzzwecke finden Sie bitte das Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes und notieren Sie die Seriennummer

3.2 Zusammenbau des Kochfelds

 Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.

Für die aufliegende Montage siehe Diagramm **A**. Für die integrierte Montage siehe Diagramm **B**.

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

Folgen Sie dem Anschlussdiagramm des Kochfelds und dem Anschlussdiagramm des Fensterschalters (falls zutreffend), wie im Installationshandbuch und/oder auf den Etiketten unter dem Kochfeld angegeben.

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.

Zusammenbau der Filtereinheit

Das Gerät muss stets mit allen für den gewählten Installationsmodus vorgesehenen Filtern betrieben werden. Siehe „Filterauswahl“. Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass die Kohlefilter mit den Griffen nach innen in die Haube eingesetzt werden. Setzen Sie das Fettfiltergehäuse in das Dunstabzugssystem ein und positionieren Sie das Gitter auf der Haube.

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 Glaskeramik 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. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie den mitgelieferten 3x10 mm Dichtungsstreifen in vier Streifen, die der Länge der Falze entsprechen.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glas-keramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

3.4 Anschlusskabel

⚠️ WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie den Kabeltyp H05VV-F, der einer Temperatur von 70 °C oder höher standhält.
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.
- Wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

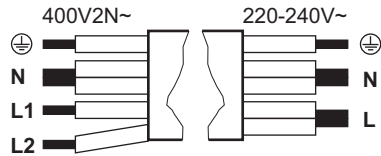
Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von schwarzen und braunen Adern.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen und schwarzen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).

NL-Verbindung

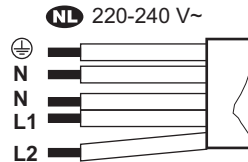
1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.

2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Bringen Sie eine neue Aderendhülse an jedem Drahtende an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² oder 4x2,5 mm ²
--	--

	Grün – gelb	Grün – gelb	
N	Blau und blau	Blau und blau	N
L	Schwarz und braun	Schwarz	L1
		Braun	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm ²)

	Grün – gelb
N	Blau und blau
L1	Schwarz
L2	Braun

3.5 FlexPower

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

Ursprünglich arbeitet das Gerät mit der höchstmöglichen Leistungsstufe. Sie können die maximale Leistungsstufe ändern, wenn die Installation nicht für sie ausgelegt ist.

❗ Wenn die Leistungsstufe unter 2.000 W liegt, können Sie keine Automatikprogramme (Gerichte oder FUNKTIONEN) aktivieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen deaktiviert sind.
3. Wählen Sie **≡** > Einstellungen > Setup > FlexPower und dann die entsprechende Leistungsstufe.

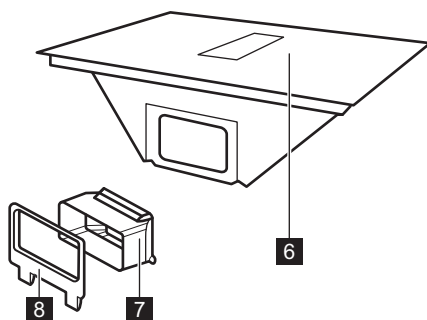
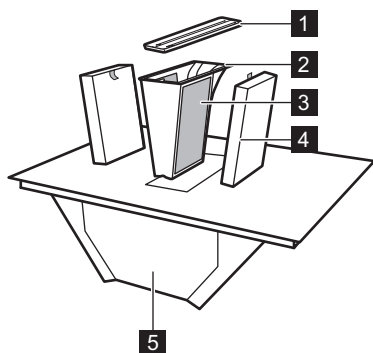
4. Berühren Sie **<** oder das **X**. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

⚠ VORSICHT!

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

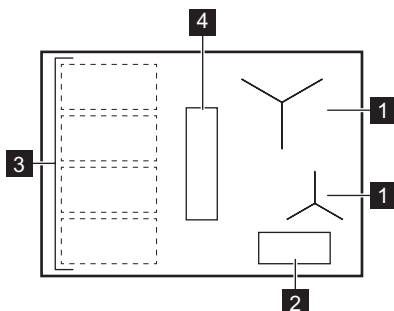
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Produktübersicht



- 1 Rost
- 2 Fettfiltergehäuse
- 3 Fettfilter (nicht entfernbar)
- 4 Kohlefilter
- 5 Tropfschale
- 6 Kochfeld
- 7 Luftkanal-Adapter
- 8 Luftkanalanschluss für die Rückwand

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld
- 3 Flexible Induktionskochfläche
- 4 Abzugshaube

4.3 Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

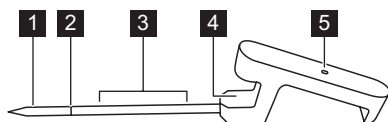
Die Liste der Funktionen kann je nach Softwareversion variieren.

Um zwischen den Bildschirmen zu navigieren, tippen Sie auf die Symbole unten auf dem Display oder wischen Sie nach links/rechts.

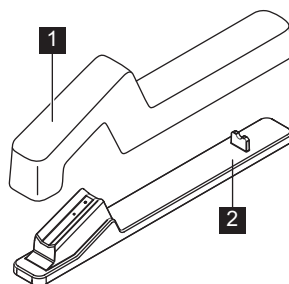
Symbol / Anzeige	
	Ein / Aus
	Menü
	Zonenansicht
	Funktionen der Abzugshaube
	Kochzonen-Wahlschalter
	Timer
	Sperren/Child Lock
	Pause
	Flex Bridge
Gerichte	Automatische Programme sortiert nach Lebensmittelart
FUNKTIONEN	Automatische Programme sortiert nach Garmethode
	Temperatursensor
	WiFi-Anzeige
	Braten
	Schmelzen
	Kochen
Breeze	Breeze-Funktion
Manuell / Auto	Manueller Betrieb/Automatikbetrieb der Abzugshaube
Boost	Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren.
	OptiHeat Control

Symbol / Anzeige	
	Warmhalten
	Temperatursensor
	Einstellungen
OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
	Im Menü eine Stufe vorwärtsgehen/zurückgehen.
	Aus-/Einblenden der Anweisungen auf dem Display.
	Ein-/Ausschalten der Option.
X	Schließen des Popup-Fensters.
+ Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.

4.4 Temperatursensor



- 1 Messpunkt
- 2 Markierung für den minimalen Füllstand
- 3 Empfohlener Eintauchbereich (für Flüssigkeiten)
- 4 Haken zum Aufsetzen des Temperatursensors auf den Rand
- 5 Kontrollleuchte



- 1 Unterbau
- 2 Ladestation

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

5.1 Erster Anschluss an die Spannungsversorgung

Nachdem Sie das Kochfeld an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie Sprache, Helligkeit, Lautstärke und Tastentöne einstellen.

Sie können die Einstellungen unter  > Einstellungen > Setup ändern. Siehe „Täglicher Gebrauch“.

5.2 Filterauswahl

Stellen Sie vor der ersten Verwendung sicher, dass Sie den richtigen Filtertyp entsprechend dem Installationsmodus einstellen.

Umluftmodus: Aktivkohle-Filter (in Kombination mit einem Fettfilter)

Die Aktivkohle-Filter mit Aktivschaum neutralisieren Rauch und Kochgerüche. Sie können wählen zwischen:

- **OdourClean STANDARD** (weiß, Einweg)
- **OdourClean PLUS** (schwarz, regenerierbar)

Um das Gerät im Umluftmodus zu verwenden, wenden Sie sich zur Anpassung der Installation an einen autorisierten Techniker.

Abluftmodus: Fettfilter

Fettfilter sammeln Fett, Öl und Speisereste und verhindern, dass diese in das Haubensystem gelangen.

Um das Gerät im Abluftmodus zu verwenden, wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker, um die Installation anzupassen.

 Der Abluftmodus kann den Raumluftdruck beeinflussen und erfordert daher eine geeignete Lüftung, um den Rückstrom von Verbrennungsgasen aus anderen Geräten zu verhindern. Stellen Sie sicher, dass die Installationsumgebung den mitgelieferten Sicherheitsrichtlinien entspricht.

5.3 Drahtlos / App-Verbindung

Um die App nutzen zu können, muss das Kochfeld mit dem drahtlosen Netzwerk verbunden sein. WiFi ist standardmäßig aktiviert.

1. Wählen Sie  > Einstellungen > Verbindungen > WiFi.
2. Berühren Sie das , um WiFi zu aktivieren.

3. Drücken Sie VERBINDEN.
4. Laden Sie die App herunter. Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite der Bedienungsanleitung oder laden Sie die App direkt aus dem App Store herunter.
5. Öffnen Sie die App und registrieren Sie sich, um ein Konto zu erhalten.
6. Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsprozess abzuschließen.

Ändern/Deaktivieren der Netzwerkverbindung

Trennen des Kochfelds vom Netzwerk zu Hause:

Wählen Sie  > Einstellungen > Verbindungen > WiFi:

- Um die Verbindung zu Ihrem Drahtlosnetzwerk zu trennen, berühren Sie TRENNEN.
- Um WiFi zu deaktivieren, drücken Sie .

5.4 Temperatursensor-Kopplung und Kalibrierung

Ihr Kochfeld ist bei Lieferung nicht mit dem Temperatursensor gekoppelt. Koppeln Sie es vor der ersten Inbetriebnahme oder wenn Sie es durch ein neues ersetzen.

Um genaue Temperaturen zu gewährleisten, kalibrieren Sie das Temperatursensor nach der Kopplung immer.

1. Wählen Sie  > Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth.
2. Berühren Sie  zum Aktivieren von Bluetooth.

Das Kochfeld findet automatisch das verfügbare Zubehör. Wenn Ihr Temperatursensor nicht in der Liste erscheint, stellen Sie sicher, dass es geladen ist. Schütteln oder tippen Sie dann zweimal darauf, bis das Licht zu blinken beginnt.

3. Wählen Sie den Temperatursensor und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.
4. Drücken Sie START und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

Wenn Sie den Temperatursensor in diesem Schritt nicht kalibrieren, können Sie es später tun. Geben Sie die Bluetooth-Einstellungen erneut ein und wählen Sie Ihr Temperatursensor aus, um mit dem Setup fortzufahren.

Temperatursensor zurücksetzen/ entfernen

Sie können den Temperatursensor jederzeit zurücksetzen oder vom Kochfeld trennen.

1. Wählen Sie  > Einstellungen > Verbindungen > Bluetooth.

Das Display zeigt den angeschlossenen Temperatursensor an.

2. Drücken Sie Temperatursensor.

- Um den Temperatursensor erneut zu kalibrieren, berühren Sie ZURÜCKSETZEN.
- Um den Temperatursensor vom Kochfeld zu entfernen, berühren Sie das .

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

6.1 Verwendung des Kochfeldes

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

Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone und drücken Sie das entsprechende Zonensymbol. Stellen Sie die Kochstufe ein oder wählen Sie eine der automatischen Funktionen aus.

Sie können die Kochstufe auch auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm ändern. Tippen Sie auf die Mitte der vergrößerten Bildschirmansicht. Um die Kochstufe einzustellen, drücken

Sie  oder . Um die erweiterte Bildschirmansicht zu öffnen, drücken Sie die Leistungsstufe.

6.2 Kochgeschirr

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Reinigen und trocknen Sie es, bevor Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Schieben oder reiben Sie das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases, um ein Absplittern oder eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an den elektronischen Teilen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr induktionskompatibel ist (d. h. ein Magnet klebt an seiner Basis). Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser erwärmt sich möglicherweise langsamer, während Kochgeschirr mit größerem Durchmesser überhitzen und das Bedienfeld beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

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

Geräusche während des Betriebs

Je nach Material des Kochgeschirrs und der aktuellen Kochstufe können die Geräusche variieren. Sie sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifgeräusch: Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- Klicken: elektrisches Schalten erfolgt, Kochgeschirr wird erkannt.
- Zischen, Summen: Der kühlende Ventilator arbeitet.
- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

6.3 Topferkennung

Diese Funktion zeigt an, dass Kochgeschirr auf dem Kochfeld vorhanden ist, und deaktiviert die Kochzonen, wenn innerhalb von 120 Sek kein Kochgeschirr erkannt wird.

6.4 Automatische Abschaltung

Als Sicherheitsmaßnahme schaltet sich das Kochfeld unter bestimmten Bedingungen automatisch aus (z. B. wenn alle Kochzonen und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet sind, nach dem Einschalten keine Kochzone oder keine Ventilatorgeschwindigkeit gewählt wurde oder wenn Kochgeschirr leer-kocht).

6.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

Die Anzeige signalisiert, dass eine Kochzone immer noch heiß ist. Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

6.6 Warmhalten

Diese Funktion hält Speisen mit der niedrigen Temperatureinstellung warm.

Für eine Kochzone mit Restwärme und vorhandenem Kochgeschirr ist Warmhalten verfügbar.

Drücken Sie zum Aktivieren das . Sie können bei Bedarf einen Timer einstellen. Zum Deaktivieren drücken Sie das .

6.7 Leistung

Wenn das Kochfeld die maximal verfügbare Leistung erreicht, reduziert das Gerät automatisch die Leistung der Kochzonen. Diese Funktion schützt die Sicherungen in der elektrischen Installation des Hauses.

Die Farbe der Steuerleiste zeigt die verfügbaren Temperatureinstellungen an: rot (die aktuelle Kochstufe), weiß (die maximal verfügbare Kochstufe), hellgrau (die nicht verfügbare Kochstufe).

6.8 Boost

Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren. Damit können Sie Wasser schneller zum Kochen bringen.

Wählen Sie die Kochzone aus. Drücken Sie Boost, um die Funktion zu aktivieren. Nach Ablauf der begrenzten Zeit kehrt die Kochzone zur höchsten Kochstufe zurück. Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

6.9 Timer

Um die Funktion als ECO Timer zu verwenden, legen Sie fest, wie lange eine Kochzone eingeschaltet sein soll.

Sie können die Funktion für jede Kochzone separat einstellen. Um Energie zu sparen, deaktiviert sich die Kochzone kurz vor Ablauf des Timers.

Stellen Sie eine Kochstufe auf der Kochzone ein und drücken Sie dann . Wählen Sie die Kochzone ausschalten Kästchen und stellen Sie dann die Uhrzeit ein. Drücken Sie zur Bestätigung OK.

So ändern Sie die Einstellungen beim Kochen: Drücken Sie das  mit dem Timerwert und anschließend BEARBEITEN.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet. Zum Stoppen des Signaltons OKberühren.

Zum Deaktivieren stellen Sie die Kochstufe auf 0.

Um die Funktion als Kurzzeit-Wecker zu nutzen.

Sie können diese Funktion verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist.

Wählen Sie die Kochzone aus und drücken

Sie dann . Deaktivieren Sie das Kochzone ausschalten Kästchen. Stellen Sie die Uhrzeit ein und drücken Sie OK, um dies zu bestätigen.

Zum Deaktivieren Drücken Sie zum Bestätigen das  mit dem Timerwert und dann zum Bestätigen das **X**.

6.10 Pause

Die Funktion stellt alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ein.

Wenn die Dunstabzugshaube im manuellen Modus arbeitet, wird die Ventilatorgeschwindigkeit auf 1 reduziert. Im automatischen Modus ändert sich die Ventilatorgeschwindigkeit nicht.

Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Drücken Sie zum Einschalten  > . Drücken Sie zum Deaktivieren FORTSETZEN.

6.11 Sperren/Child Lock

Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens

kurz zu sperren: drücken Sie  > . Um das Gerät zu entsperren, halten Sie ENTSPERREN gedrückt.

Um einen versehentlichen Betrieb des

Kochfelds zu verhindern: Drücken Sie  > Einstellungen > Optionen > Child Lock.

Schalten Sie den Schalter ein und berühren Sie die Buchstaben E-U-O in alphabetischer Reihenfolge, um die Funktion einzuschalten.

Um die Funktion zu deaktivieren, schalten Sie den Schalter aus.

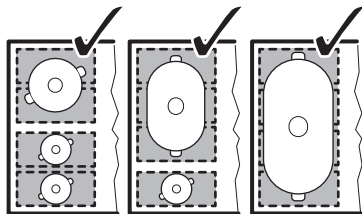
6.12 / ... Flex Bridge

Die Funktion passt die Kochfläche an, um Kochgeschirr unterschiedlicher Größen und

Formen aufzunehmen. Das flexible Induktionskochfeld besteht aus vier Abschnitten. Sie können es zu zwei separaten Bereichen oder zu einem großen Kochbereich kombinieren, wobei jeder Bereich über eine individuelle Kochstufe verfügt.

Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzonen. Drücken Sie **≡** > Flex Bridge oder die Verknüpfung *******. Wählen Sie den Modus, der am besten zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt, und stellen Sie dann die Kochstufe ein. Verfügbare Modi:

- Standard – zwei separate Kochbereiche.
- Big Bridge – drei hintere Abschnitte zu einem zusammengefasst.
- Max Bridge – alle vier Abschnitte zu einem einzigen zusammengefasst.



- Durchmesser des Kochgeschirrbodens <160 mm - Platzieren Sie es mittig auf einem Bereich.
- Durchmesser des Kochgeschirrbodens >160 mm - Platzieren Sie es über zwei oder mehr Bereiche.

6.13 Temperatursensor

Sie können den Temperatursensor verwenden, um die Garparameter an verschiedene Arten der Speisen anzupassen und während des gesamten Garvorgangs beizubehalten. Der Temperatursensor arbeitet sowohl mit Automatikprogrammen (Gerichte und FUNKTIONEN) als auch über eine manuelle Kochfunktion.

Gemäß der Norm: EN 60335 der Temperatursensor sollte nur mit der im Lieferumfang enthaltenen Ladestation und dem Netzteil aufgeladen werden. Eine Minute Ladezeit bietet bis zu 8 Betriebsstunden.

Der Messpunkt befindet sich in der Mitte zwischen der Spitze und der Markierung für den minimalen Füllstand. Stecken Sie den Temperatursensor in die Speise, mindestens bis zur Markierung für den minimalen Füllstand. Platzieren Sie den Temperatursensor am Rand des Topfs oder der Pfanne am Haken.

Nur der Metallteil des Temperatursensors kann mit Lebensmitteln und Flüssigkeiten in Kontakt kommen.

1. Wählen Sie die Funktion oder Art der Speise aus dem Menü aus.
2. Drücken Sie  in der oberen rechten Ecke des Displays, um die Zieltemperatur einzustellen oder anzupassen, oder drücken Sie OK für die Standardeinstellungen.
3. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und/oder die Zieltemperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und eine Benachrichtigung wird angezeigt. Berühren Sie OK, um das Fenster zu schließen.

Tipps

- Tauchen Sie den Temperatursensor in die Flüssigkeit 2–5 cm über der Markierung für den minimalen Füllstand, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Stecken Sie den Temperatursensor in den dicksten Teil der Speise.
- Für Fleisch/Fisch mit einer Dicke von 2 bis 3 cm, muss die Spitze des Temperatursensor den Boden der Pfanne berühren.
- Entfernen Sie den Temperatursensor, bevor Sie das Stück Lebensmittel umdrehen, falls erforderlich, und stecken Sie ihn dann wieder zurück.
- Stellen Sie bei der Verwendung einer Grillplatte sicher, dass der Griff des Temperatursensor außerhalb ihrer Oberfläche bleibt.
- Beim manuellen Garen kann der Temperatursensor dazu verwendet werden, die Temperatur des Gerichts zu messen und zu melden, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.

6.14 FUNKTIONEN: Braten

Zum Frittieren mit automatisch geregelten Temperaturstufen, geeignet für verschiedene Arten von Lebensmitteln. Das Kochfeld hält die Temperatur während des Kochens aufrecht, ohne dass eine manuelle Anpassung erforderlich ist, wodurch verhindert wird, dass das Essen überhitzt und anbrennt.

1. Stellen Sie eine leere Pfanne auf eine der Kochzonen auf der linken Seite. Sie können die vier Abschnitte in zwei Kochzonen mit unterschiedlichen Größen oder in einem großen Kochbereich mit Flex Bridge kombinieren.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Braten.

3. Verbinden Sie bei Bedarf den Temperatursensor.

 berühren, um die Temperatur einzustellen.

4. Wählen Sie eine Bratstufe aus.
5. Stellen Sie bei Bedarf einen Timer ein.

Geben Sie Öl und Lebensmittel erst dann in die Pfanne, wenn das Kochfeld signalisiert, dass die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Drücken Sie zum Deaktivieren 0.

Tipps:

- Niedriger Hitzeegrad: Omelette, gebratene Eier, gebratene Kartoffeln (roh)
- Mittlere Hitzeegrad: Rührei, Fischfilet, Fischstäbchen, Meeresfrüchte, Hamburger, Frikadellen, Kotelett, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schnitzel, Filet, Steak (medium / durch), Bratwürstchen, Bratkartoffeln, Gemüse
- Hoher Hitzeegrad: Steak (blutig), Hackfleisch.

Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr mit dickem, flachem Boden. Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, stellen Sie sie auf den Kopf. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne und versuchen Sie, eine 1, 2 oder 5 Eurocent-Münze (oder eine Münze ähnlicher Dicke) zwischen Lineal und Pfanne zu stecken. Die Pfanne eignet sich, wenn die Münze nicht zwischen Lineal und Pfanne passt.

6.15 FUNKTIONEN: Kochen

Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

Kochen-Funktion erfordert, dass der Temperatursensor funktioniert.

1. Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Topf auf die Kochzone. Die Flüssigkeit muss die Markierung für den minimalen Füllstand auf dem Temperatursensor vollständig abdecken.
 2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Kochen.
 3. Schließen Sie den Temperatursensor an.
 4. Stellen Sie bei Bedarf einen Timer ein.
- Sobald der Siedepunkt erreicht ist, reduziert das Kochfeld automatisch die Kochstufe.

Zum Deaktivieren drücken Sie .

Hinweise und Tipps:

- Vor Gebrauch Temperatursensor kalibrieren, um den genauen Siedepunkt zu bestimmen.
- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und zum Garen ganzer, ungeschälter Kartoffeln.
- Um ein Überkochen zu verhindern, lassen Sie 4 cm vom Topf bis zum Rand leer.
- Verwenden Sie zwischen 1 und 5 Liter kaltes oder zimmerwarmes Wasser.
- Salz erst dann hinzufügen, wenn der Siedepunkt erreicht ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr.
- Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.

6.16 FUNKTIONEN: Schmelzen

Mit dieser Funktion können Sie verschiedene Lebensmittel schmelzen, z. B. Schokolade oder Butter.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone.
2. Wählen Sie FUNKTIONEN > Schmelzen.
3. Stellen Sie bei Bedarf einen Timer ein.
4. Drücken Sie OK.

Zum Deaktivieren drücken Sie .

6.17 Gerichte

Um Lebensmittel mit voreingestellten Programmen für bestimmte Lebensmittelarten zuzubereiten. Die Verfügbarkeit der Programme hängt von der Kochzone ab.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone. Sie können die vier Bereiche in zwei Kochzonen unterschiedlicher Größe oder zu einem großen Kochbereich kombinieren. Nutzen Sie dazu Flex Bridge.
2. Wählen Sie Gerichte.
3. Wählen Sie die Lebensmittelart aus.
4. Verbinden Sie bei Bedarf das Temperatursensor.

 berühren, um die Temperatur einzustellen.

5. Stellen Sie bei Bedarf einen Timer ein.
6. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise.

Je nach Speiseart und gewähltem Programm können Sie Parameter einstellen und ändern, z.B. Garstufe oder Hitzeegrad.

Hinweise und Tipps:

- Die am häufigsten gekochten Gerichte werden automatisch zu Am häufigsten benutzt. hinzugefügt.
- Sie können Programme manuell zu Favoriten .
- Sie können Programme ausblenden, indem Sie das  drücken. Gehen Sie zu Einstellungen > Setup > Gerichte, um die Programme wiederherzustellen.

6.18 Abzugshaube, Funktionen

Manueller Modus

Die Abzugshaube kann sowohl bei ein- als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld betrieben werden.

Drücken Sie . Stellen Sie die Ventilatorgeschwindigkeit ein. Drücken Sie 0 zum Deaktivieren.

Automatikmodus

Die Haube passt die Ventilatorgeschwindigkeit an die Temperatur der Kochzone an.

1. Drücken Sie .
2. Wenn die Funktion nicht standardmäßig eingeschaltet ist, drücken Sie Auto, um sie zu aktivieren.
3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine Kochstufe.

Wenn Sie die Kochzone oder das Kochfeld ausschalten, während der Automatikmodus eingeschaltet ist, läuft die Abzugshaube je nach eingestellter Ventilatorgeschwindigkeit noch einige Zeit weiter. Um den Modus zu deaktivieren, drücken Sie  > .

Um die Standard-Ventilatorgeschwindigkeit zu ändern, wählen Sie  >  > Auto-Lüfter.

Timer Abzugshaube

Verwenden Sie die Funktion, um die Betriebsdauer der Abzugshaube festzulegen. Es ist nicht möglich, den Timer einzustellen, während die Abzugshaube ausgeschaltet ist.

1. Drücken Sie  > .
2. Stellen Sie die Zeit ein.
3. Drücken Sie OK, um den Timer zu starten.

Wenn der Automatikmodus die Abzugshaube ausschaltet, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird der Timer zurückgesetzt. Wenn der Timer die Abzugshaube ausschaltet,

bevor der Automatikmodus dies tut, wird der Automatikmodus ebenfalls deaktiviert.

Boost

Die Funktion aktiviert den Ventilator, damit er mit maximaler Geschwindigkeit läuft.

Drücken Sie  > Boost. Drücken Sie zum Deaktivieren 0.

Die Funktion kann bis zu 8 Minuten ununterbrochen laufen. Nach dieser Zeit ändert sich die Ventilatorgeschwindigkeit auf 3.

Breeze

Der Ventilator arbeitet mit einer besonders niedrigen Drehzahl bei minimalem Geräuschpegel, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken Sie  > Breeze.
3. Drücken Sie OK zum Starten der Funktion.
4. Um einen Timer einzustellen, drücken Sie  > .
5. Stellen Sie die Zeit ein. Der Timer ist standardmäßig auf 60 Min eingestellt.

Die Abzugshaube schaltet sich automatisch ab, wenn der Timer stoppt.

Selbsttrocknen

Der Ventilator läuft nach dem Ausschalten des Kochfelds 20 Minuten lang mit minimaler Geschwindigkeit weiter und schaltet sich dann automatisch aus. Die Funktion beseitigt nach dem Kochen anhaltende Gerüche.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, erscheint  auf dem Zonen-Übersichtsbildschirm. Die verbleibende Laufzeit wird auf dem Timer-Display der Abzugshaube angezeigt. Es ist nicht möglich, die eingestellte Zeit zu verändern.

Um die Funktion zu stoppen, drücken Sie  > .

Um die Funktion vollständig zu deaktivieren, drücken Sie  >  > Selbsttrocknen. Drücken Sie zum Deaktivieren den Schieberegler.

 Es wird empfohlen, die Funktion nicht zu deaktivieren und sie den gesamten Zyklus über ununterbrochen laufen zu lassen.

6.19 Sprache

Um die Sprache zu ändern: Drücken Sie  > Einstellungen > Setup > Sprache und wählen Sie die Sprache aus der Liste aus.

Wenn Sie die falsche Sprache gewählt haben, berühren Sie  > . Es erscheint eine Liste. Wählen Sie die erste Option oben links und dann die erste Option oben links (alternativ die zweite Option oben rechts, je nach Softwareversion). Scrollen Sie nach unten, um die Sprache auszuwählen. Wenn das Popup-Fenster erscheint, wählen Sie die Option auf der rechten Seite aus.

6.20 Tastentöne / Lautstärke

Sie können die Art des Signaltons und die Lautstärke für das Kochfeld einstellen.

Drücken Sie  > Einstellungen > Setup > Tastentöne / Lautstärke und wählen Sie die Option aus.

6.21 Helligkeit

Einstellen der Helligkeit.

Drücken Sie  > Einstellungen > Setup > Helligkeit und wählen Sie die Stufe aus.

6.22 Tipps zur Energieeinsparung

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Wenn möglich, verschließen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Deckel.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.
- Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie den Ventilator auf eine niedrige Geschwindigkeitsstufe ein. Nach Beendigung des Kochvorgangs lassen Sie den Ventilator noch ein paar Minuten laufen.
- Erhöhen Sie die Lüftergeschwindigkeit nur, um große Mengen an Dampf oder Rauch zu beseitigen.
- Reinigen Sie den Filter regelmäßig und ersetzen Sie ihn bei Bedarf, um seine Effizienz zu erhalten.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Reinigen der Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der

Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- **Sofort entfernen:** geschmolzenen Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

7.2 Abzugshaube reinigen

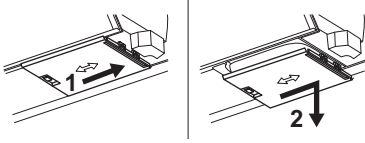
Rost

Das Gitter besteht aus Aluminium. Waschen Sie es manuell oder in einem Geschirrspüler und wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

Tropfschale

Die Tropfschale unter der Haube sammelt die beim Garen entstehende Kondensation. Denken Sie daran, die Schale regelmäßig zu leeren.

1. Fassen Sie die Unterseite der Tropfschale mit beiden Händen an und schieben Sie sie nach vorne. Führen Sie sie dann vorsichtig nach unten, um ein Verschütten des Wassers zu vermeiden.



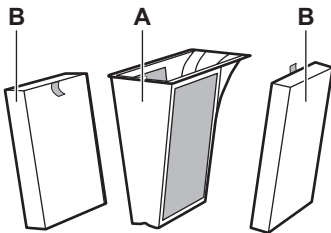
2. Waschen Sie die Schale manuell (mit warmem Wasser, Seife und einem weichen Lappen/Schwamm) oder in einem Geschirrspüler (Standardprogramm).

Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Haubensystem gelangen: Schalten Sie die Haube aus und reinigen Sie den Haubenbereich vorsichtig mit warmem Wasser, einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.

7.3 Filter reinigen

Die Filtereinheit besteht aus den folgenden Elementen: Fettfilter kombiniert mit dem Fettfiltergehäuse **A** und den abnehmbaren Aktivkohle-Filtern **B**.

i Das Gerät muss stets mit allen für den gewählten Installationsmodus vorgesehenen Filtern betrieben werden. Siehe „Filterauswahl“.



Das Kochfeld verfügt über einen eingebauten Zähler mit einer Anzeige, die Sie an das Reinigen der jeweiligen Filter erinnert. Die Benachrichtigung verhindert nicht die Nutzung des Kochfelds. Die Benachrichtigung erscheint nur, wenn der Ventilator ausgeschaltet ist, und bleibt so lange sichtbar, bis Sie den Zähler zurücksetzen oder den Filter austauschen.

Fettfilter

- Nach 40 Betriebsstunden erscheinen ein Pop-up-Fenster und eine statische Anzeige, die anzeigen, dass es Zeit ist, die Fettfilter zu reinigen.

OdourClean STANDARD Kohlefilter

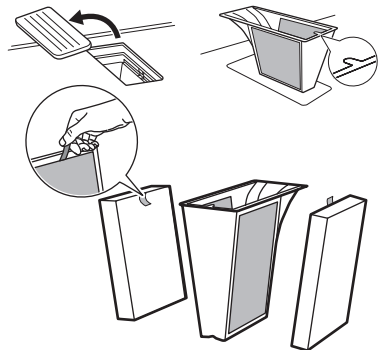
- Nach 180 Betriebsstunden erscheinen ein Pop-up-Fenster und eine blinkende Anzeige, die anzeigen, dass es Zeit ist, die Filter auszutauschen.
- Überprüfen Sie die Filter regelmäßig auf den Füllstand des angesammelten Fetts. Ersetzen Sie sie, wenn die blinkende Anzeige erscheint (etwa einmal jährlich, je nach Verwendungshäufigkeit) oder früher, falls erforderlich.

OdourClean PLUS Kohlefilter

- Nach 140 Betriebsstunden erscheinen ein Pop-up-Fenster und eine blinkende Anzeige, die anzeigen, dass es Zeit ist, die Filter auszutauschen.
- Reinigen Sie die Filter nur, wenn angesammeltes Fett sichtbar ist.
- Die Filter werden nur dann regeneriert, wenn die blinkende Anzeige erscheint. Die maximale Anzahl der Regenerationszyklen beträgt 8. Tauschen Sie danach die Filter aus.

Filter ausbauen/wieder einbauen

1. Entfernen Sie das Gitter und nehmen Sie das Filtergehäuse heraus.
2. Nehmen Sie die Filter am Griff heraus.
3. Bauen Sie nach der Reinigung die Filtereinheit wieder zusammen. Setzen Sie die Kohlefilter mit den Griffen nach innen in die Haube ein. Setzen Sie das Fettfiltergehäuse wieder ein und legen Sie das Gitter wieder auf.



Fettfilter reinigen

1. Reinigen Sie die Filter, sobald das angesammelte Fett sichtbar ist. Waschen Sie das Fettfiltergehäuse mit den Fettfiltern sorgfältig in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie es anschließend mit warmem Wasser ab. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können sie im Geschirrspüler mit einem Standardprogramm mit anderen Geschirrtellen in derselben Beladung waschen. Einige leichte Verfärbungen des Gewebes können auf natürliche Weise auftreten und beeinträchtigen die Leistung des Filters nicht.
2. Lassen Sie die Filter einige Zeit bei Raumtemperatur trocknen.
3. Setzen Sie die Filter wieder ein.
4. Wählen Sie  >  > Filter. Wählen Sie den Filter und drücken Sie ZURÜCKSETZEN, um den Zähler neu zu starten.

OdourClean PLUS Kohlefilter reinigen

1. Waschen Sie die Filter behutsam und ohne Reinigungsmittel in warmem Wasser. Sie können bei Bedarf einen weichen Schwamm, einen weichen Lappen oder eine nicht scheuernde Reinigungsbürste verwenden, um Speisereste zu entfernen. Sie können die Filter auch ohne Spülmittel und ohne

Geschirr in derselben Ladung in einem Geschirrspüler bei 65-70 °C reinigen (mit einem Programm, das länger als 90 Min dauert).

2. Lassen Sie die Filter mindestens 24Std bei Raumtemperatur trocknen.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein.

OdourClean PLUS Kohlefilter regenerieren

1. Reinigen Sie zuerst die Filter wie oben beschrieben.
2. Legen Sie die Filter bei 100 °C für 120 Min in den Backofen und legen Sie sie auf den mittleren Kombirost. Verwenden Sie eine Backofenfunktion ohne Gebläse.
3. Bauen Sie die Filtereinheit wieder zusammen und setzen Sie sie wieder ein.
4. Wählen Sie  >  > Filter. Wählen Sie den Filter und drücken Sie ZURÜCKSETZEN, um den Zähler neu zu starten.

7.4 Reinigen des Temperatursensor

- Reinigen Sie den Temperatursensor vor der ersten Inbetriebnahme.
- Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Reinigen Sie den Temperatursensor nicht im Geschirrspüler.
- Der Kunststoffgriff kann sich verfärben, was jedoch keine Auswirkungen auf die Temperatursensor-Funktionsweise hat.

8. FEHLERBEHEBUNG

 Falls Sie unten keine Lösung für das Problem finden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.

- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

- Dies ist keine Fehlfunktion. In bestimmten Situationen schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Siehe „Automatische Abschaltung“.

Die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen ist nicht verfügbar oder sie wechselt ständig zwischen zwei Stufen.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.

- Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

Der Abzugsventilator schaltet sich nicht von selbst ein/aus.

- Schalten Sie das Kochfeld aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen und schließen Sie es dann wieder an.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Raum. Möglicherweise müssen Sie den Fensterschalter installieren. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Die flexible Induktionskochfläche erhitzt das Kochgeschirr nicht ausreichend.

- Platzieren Sie das Kochgeschirr entsprechend dem aktivierten Modus an der richtigen Stelle.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der für den aktivierten Modus geeignet ist. Siehe „Flex Bridge“.

Kochen/Braten funktioniert nicht.

- Verwenden Sie kaltes Kochgeschirr auf einer Kochzone ohne Restwärme.
- Stellen Sie die Leistungsstufe des Kochfelds auf einen höheren Wert ein. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist. Siehe „FlexPower“.

Der Temperatursensor reagiert nicht oder wurde nicht gefunden.

- Stellen Sie sicher, dass Bluetooth eingeschaltet ist.
- Laden Sie Temperatursensor, wenn die rote Lampe blinkt. Entfernen Sie alle umliegenden Geräte, die die Verbindung stören könnten.

Das Display zeigt eine Wassertemperatur von mehr als 100 °C an.

- Kalibrieren Sie den Temperatursensor erneut. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

Sie können ein automatisches Programm / eine automatische Funktion nicht aktivieren.

- Stellen Sie sicher, dass die Kochzone keine Restwärme mehr hat.
- Wärmen Sie das Kochgeschirr nicht vor.

Sie haben die Sprache aus Versehen geändert.

- Siehe „Täglicher Gebrauch“ > „Sprache“.

E - U - O wird angezeigt.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Child Lock ist aktiviert.

In der Hauptansicht des Displays erscheint eine gelbe Punktanzeige.

- Reinigen/Austauschen des Filters. Siehe „Reinigung und Pflege“.

E und eine Ziffer wird angezeigt.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, warten Sie ein paar Minuten und schalten Sie es dann wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, dann wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

Das Bedienfeld blinkt.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

Kochen Funktion startet nicht oder funktioniert nicht korrekt.

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr den Anforderungen der Funktion entspricht. Siehe „Täglicher Gebrauch“ > „Kochen“.
- Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor aufgeladen und kalibriert ist.

📶 blinkt.

- Die WLAN-Verbindung neu herstellen. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell XUF9848IB
 Typ 67 D4A 05 FA
 Induktion
 Seriennummer
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 342 01
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

Je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs kann die Leistung der Kochzonen geringfügig von den unten angegebenen Daten abweichen.

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Boost [W]	Boost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne rechts	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	1800	2800	10	145 - 180
Flexible Induktionskochfläche	2300	3200	10	minimum 105

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Modellbezeichnung	XUF9848IB		
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld		
Anzahl der Kochzonen	2		
Anzahl der Kochflächen	1		
Heiztechnik	Induktion		
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne rechts Hinten rechts	14.5 cm 18.0 cm	
Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche	Links	L 45.8 cm B 21.4 cm	
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne rechts Hinten rechts	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg	
Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking)	Links	191.1 Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	185.9 Wh/kg		

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-2.

10.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,5 W
Leistungsaufnahme im vernetzten Standby-Betrieb	2,0 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

Gerät getestet gemäß: EN 50564, EN IEC 63474.

Anleitungen zum Aktivieren und Deaktivieren der Funknetzwerkverbindung finden Sie im Kapitel „Vor der ersten Inbetriebnahme“.

10.3 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

Produktdatenblatt gemäß EU-Norm 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	AEG	
Modellkennung	XUF9848IB	
Jährlicher Energieverbrauch - AEChood	32.7	kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A+	
Fluiddynamische Effizienz - FDEhood	32.0	
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	A	
Beleuchtungseffizienz - LEhood	-	Lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	
Fettabscheidegrad - GFEhood	85.1	%
Klasse für den Fettabscheidegrad	B	
Minimaler Luftstrom im Normalbetrieb	270.0	m³/h
Maximaler Luftstrom im Normalbetrieb	550.0	m³/h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	650.0	m³/h
A-gewichtete Schallleistung bei niedrigster Gebläsestufe	50	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schallleistung bei höchster Gebläsestufe	66	db(A) re 1 pW
A-gewichtete Schallleistung bei Intensivgeschwindigkeit oder Boost	69	db(A) re 1 pW
Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand - Po	0.49	W
Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand - Ps	-	W

Zusätzliche Informationen gemäß (EU) Nr. 66/2014

Zeitverlängerungsfaktor - f	0.8	
Energieeffizienzindex - EEIhood	42.6	
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt - QBEP	286.7	m³/h
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt - PBEP	449	Pa
Maximaler Luftstrom - Qmax	650.0	m³/h
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt - WBEP	111.9	W
Nennleistung des Beleuchtungssystems - WL	-	W
Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche - Emiddle	-	Lux

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

11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

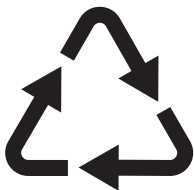
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Vertreter (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 Altkumulatoren 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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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 Vertreter 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.

